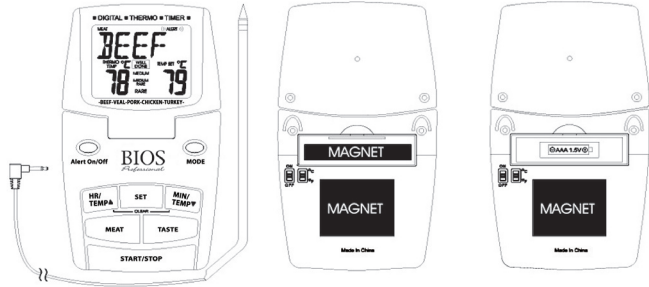


DT100 - PRE-PROGRAMMED THERMOMETER & TIMER

Thank you for purchasing the Pre-programmed Thermometer & Timer. This unit was designed to provide accurate and precise temperature measurement, when cooking a variety of meats. To understand how to properly use this unit, please read through the instructions before operating, then store them in a safe place.



Features:

- Pre-programmed cooking temperatures for different meats and tastes
- Select taste setting: rare to well done
- Displays preset and actual internal cooking temperatures
- Stainless steel probe with 1m (37") heat resistant wire
- °C/°F switchable
- 24 hour count down and up timer

Battery Installation:

- Lift open the battery cover at the back of the unit, insert (1) x AAA battery observing the indicated polarity.
- Close the battery cover until it clicks shut.
- Turn the unit on by moving the slide switch at the back of the unit to the ON position.

MEAT/TASTE & TIMER Mode:

- Simply press the **MODE** button to toggle between Meat/Taste and Timer mode.

MEAT/TASTE Mode:

- Press the **MEAT** button to select BEEF, VEAL, LAMB, PORK, CHICKEN or TURKEY.
- Press the **TASTE** button to select your personal preference: WELL DONE, MEDIUM, MEDIUM RARE or RARE.

TIMER Mode (Count up/Count Down):

1. For count down, press **HR/▲** or **MIN/▼** button to enter the desired count down time.
2. Press the **START/STOP** button to start counting down. Press **START/STOP** button again to temporarily stop the counting. When timer is stopped, press both **HR/▲** or **MIN/▼** buttons simultaneously to clear count down time, the timer will reset to 0:00. A **▼** icon indicates countdown timer.
3. To start count up timer, press the **START/STOP** button to start counting, when the display reads 0:00 in the timer mode. Press the **START/STOP** button to temporarily stop counting. A **▲** icon indicates count-up timer.
4. Press both **HR/▲** or **MIN/▼** buttons when the timer is stopped to reset to 0:00.

°C /°F Selection:

- Use the slide switch labeled °C/°F at the back of the unit to select temperature reading in Celsius or Fahrenheit. Taste levels will be selectively indicated according to specific type of meats. For example, only WELL DONE can be selected and indicated for CHICKEN or TURKEY.

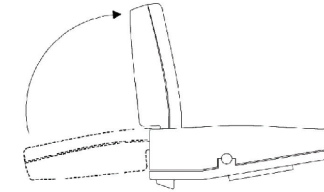
TASTE/MEAT	BEEF	VEAL	LAMB	PORK	CHICKEN or TURKEY
Well Done	77°C 170°F up	77°C 170°F up	77°C 170°F up	77°C 170°F up	82°C 180°F up
Medium	71°C - 76°C 160°F - 169°F	71°C - 76°C 160°F - 169°F	71°C - 76°C 160°F - 169°F	71°C - 76°C 160°F - 169°F	---
Medium Rare	63°C - 71°C 145°F - 159°F	---	63°C - 71°C 145°F - 159°F	---	---
Rare	60°C - 62°C 140°F - 144°F	---	---	---	---
Undercooked	59°C or below 139°F or below	70°C or below 159°F or below	62°C or below 144°F or below	70°C or below 159°F or below	81°C or below 179°F or below

Temperatures meet or exceed ServSafe® critical temperatures. Taste temperatures vary widely with personal taste. Using the digital thermometer can determine your own taste temperatures.

Taking Temperatures:

- Place the probe inside the meat. Place in the oven.
- Run the cable outside of the oven and connect the cables to the cooking thermometer.
- Do not place thermometer in the oven.

Angle-adjustable LCD panel



Temperature Alert:

1. Press the **ALERT ON/OFF** button to turn **ON/OFF** temperature alert feature. The "((ALERT))" icon will appear when the temperature is ON.
2. Press **MODE** button to enter **MEAT** mode, then press **SET** button to clear the bordering "□" on the tastes column.
3. Press **HR/▲** or **MIN/▼** to enter desired temperature value ranging from 0°C to 200°C / 32°F to 392°F.

Precautions:

- LL will flash when the plug of stainless steel probe is disconnected or malfunction occurs.
- Replace battery when LCD becomes dim and weak or alarm level declines.
- Always wear heat resistant gloves to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. **Do not touch with bare hands.**
- Keep the stainless steel probe sensor and wire away from children.
- Clean the sensor probe and dry it thoroughly after use.
- Do not clean the unit with abrasive or corrosive compounds. It may scratch the plastic parts and corrode the electronic circuits.
- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity that may result in malfunction, shorter electronic life span, damage to the battery or distorted parts.
- Do not tamper with the internal components, doing so will invalidate the warranty on the unit and may cause unnecessary damage to the battery or distort the parts.
- Do not place the unit in direct sunlight.
- The unit is not waterproof. Never immerse the unit in water or expose it to heavy rain.
- Do not expose the probe's connector or the plug to water or any liquid. This will result in a bad connection and faulty readings.
- Do not place the unit near extreme temperatures. Never place the steel probe directly over an open flame. Do not expose the stainless steel probe sensor to temperatures above 410°F.
- Do not use the probe in microwave oven.
- Do not place the main unit inside the oven.

Specifications:

Temperature alert : 0°C to 200°C / 32°F to 392°F
°C / °F switchable
Wide range digital thermometer: -10°C to 200°C / 14°F to 392°F
Battery: DC 1.5V size AAA x 1 piece

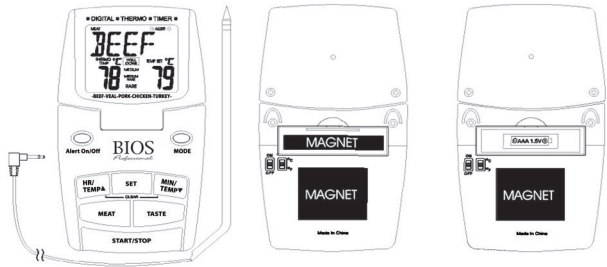
This device may be affected by electrostatic discharge. If electrostatic discharge occurs or in case of malfunction, please reset the unit.

One Year Warranty:

If this product proves to be defective in material or workmanship within one year of purchase, please return it to the address below. It will be repaired or replaced without charge upon receipt of the unit prepaid with \$5.00 to cover handling, packaging and return postage. Please include proof of purchase, your full name, address, daytime phone number or email address.

DT100 – THERMOMÈTRE ET MINUTERIE PRÉPROGRAMMÉS

Nous vous remercions d'avoir acheté ce thermomètre et minuterie préprogrammés. Cet appareil est conçu pour fournir des mesures de température précises lorsque vous cuisinez différentes viandes. Pour comprendre adéquatement l'utilisation de cet appareil, veuillez lire intégralement le mode d'emploi puis rangez-le dans un endroit sûr.



Caractéristiques :

- Températures de cuisson préprogrammées pour différentes viandes et niveaux de cuisson.
- Sélection du réglage des niveaux de cuisson : saignant à bien cuit.
- Affichage de la température de cuisson pré-réglée et interne en cours.
- Sonde en acier inoxydable et câble de 1 m (37 po) résistant à la chaleur.
- °C/°F commutable.
- Minuterie 24 heures avec comptage progressif et régressif.

Installation de la pile :

- Levez le couvercle du compartiment de la pile situé à l'arrière de l'appareil et insérez une pile AAA en respectant la polarité indiquée.
- Fermez le couvercle du compartiment jusqu'à ce qu'il se produise un bruit sec.
- Allumez l'appareil en déplaçant l'interrupteur à glissière à l'arrière de l'appareil à la position ON.

Modes viandes/niveaux de cuisson et minuterie :

- Appuyez simplement sur le bouton **MODE** pour alterner entre les modes viandes/niveaux de cuisson/minuterie.

Mode viandes/niveaux de cuisson :

- Appuyez sur le bouton **MEAT** pour sélectionner soit BŒUF, VEAU, AGNEAU, PORC, POULET ou DINDE.
- Appuyez sur le bouton **TASTE** pour sélectionner votre préférence personnelle de cuisson : BIEN CUIT, À POINT, MI-SAIGNANT ou SAIGNANT.

Mode minuterie (comptage et décompte) :

1. Pour le décompte, appuyez sur le bouton **HR/▲** ou **MIN/▼** pour entrer le temps de décompte.
2. Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour actionner le décompte. Appuyez de nouveau sur le bouton **START/STOP** pour arrêter temporairement le décompte. Lorsque la minuterie est arrêtée, appuyez simultanément sur les boutons **HR/▲** ou **MIN/▼** pour effacer le temps du décompte; la minuterie se réinitialise à 0 : 00. L'icône ▼ indique le temps du décompte de la minuterie.
3. Pour actionner le comptage progressif de la minuterie lorsque l'écran affiche 0 :00 dans le mode minuterie, appuyez sur le bouton **START/STOP** pour actionner le comptage. Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour arrêter temporairement le comptage. L'icône ▲ signifie que la minuterie est dans le mode comptage.
4. Appuyez simultanément sur les boutons **HR/▲** et **MIN/▼** lorsque la minuterie est arrêtée pour se réinitialiser à 0 :00.

Sélection °C/°F :

- Utilisez le commutateur à glissière affichant le °C/°F à l'arrière de l'appareil pour choisir une lecture en Celsius ou Fahrenheit. Les niveaux de cuisson sont indiqués spécifiquement selon la sorte de viandes. Par exemple, si vous sélectionnez POULET ou DINDE, uniquement le niveau de cuisson BIEN CUIT sera sélectionné et indiqué.

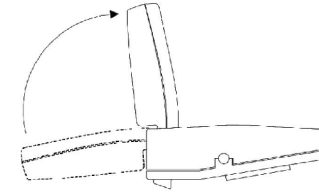
CUISSON/ VIANDE	BOEUF	VEAU	AGNEAU	PORC	POULET OU DINDE
Bien cuit	77 °C 170 °F et plus	77 °C 170 °F et plus	77 °C 170 °F et plus	77 °C 170 °F et plus	82 °C 180 °F et plus
A point	71 °C - 76 °C 160 °F - 169 °F	71 °C - 76 °C 160 °F - 169 °F	71 °C - 76 °C 160 °F - 169 °F	71 °C - 76 °C 160 °F - 169 °F	---
Mi-saignant	63 °C - 71 °C 145 °F - 159 °F	---	63 °C - 71 °C 145 °F - 159 °F	---	---
Saignant	60 °C - 62 °C 140 °F - 144 °F	---	---	---	---
Non cuit	59 °C ou moins 139 °F ou moins	70 °C ou moins 159 °F ou moins	62 °C ou moins 144 °F ou moins	70 °C ou moins 159 °F ou moins	81 °C ou moins 179 °F ou moins

Les températures rencontrent ou excèdent les températures critiques ServSafe®. Les niveaux de cuisson varient énormément selon le goût personnel. L'utilisation du thermomètre numérique peut déterminer votre préférence personnelle pour les niveaux de cuisson.

Prise des températures :

- Insérez la sonde à l'intérieur de la viande. Placez la viande dans le four.
- Faites courir le câble à l'extérieur du four et raccorder le câble au thermomètre.
- Ne placez jamais le thermomètre dans le four.

Panneau ACL à angle ajustable



Alarme de température :

1. Appuyez sur le bouton **ALERT ON/OFF** pour activer la fonction alarme de température. L'icône "(((ALERT)))" apparaîtra lorsque la température sera déclenchée ON.
2. Appuyez sur le bouton **MODE** pour entrer dans le mode MEAT, puis appuyez sur le bouton **SET** pour effacer le " " contigu sur la colonne des niveaux de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **HR/▲** ou **MIN/▼** pour entrer la mesure de la température désirée à partir de la gamme de mesure 0 °C à 200 °C (32 °F à 392 °F).

Mesures de sécurité :

- "LL" clignotera si la fiche de la sonde en acier inoxydable n'est plus raccordée ou si un mauvais fonctionnement se produit.
- Remplacez la pile lorsque l'ACL s'atténue ou lorsque l'intensité du signal sonore de l'alarme baisse.
- Veuillez toujours porter des gants résistant à la chaleur avant de toucher la sonde en acier inoxydable ou le câble pendant ou juste après la cuisson. **NE LES TOUCHEZ PAS AVEC VOS MAINS NUES**
- Gardez la sonde en acier inoxydable et le câble loin de la portée des enfants.
- Nettoyez et asséchez la sonde complètement après chaque utilisation.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des composés chimiques abrasifs ou corrosifs; ils pourraient égratigner les pièces en plastique et corroder les circuits électroniques.
- Ne soumettez pas l'appareil à une force excessive, choc, poussière, température ou humidité dont les conséquences résulteraient d'un mauvais fonctionnement, d'une durée de vie raccourcie des pièces électroniques, dommage à la pile et pièces distordues.
- Ne touchez pas aux composants internes, cela invaliderait la garantie de l'appareil, pourrait causer des dommages inutiles à la pile ou provoquerait une distorsion des pièces.
- Ne placez pas l'appareil sous la lumière solaire directe.
- Cet appareil n'est pas étanche. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'exposez pas à la pluie.
- N'exposez pas le connecteur de la sonde ou la prise à l'eau ou autre liquide. Il en résulterait d'une mauvaise connexion et de fausses mesures.
- Ne placez pas l'appareil près de températures extrêmes. Ne placez jamais la sonde en acier inoxydable directement au-dessus d'une flamme. N'exposez pas la sonde en acier inoxydable à des températures au-dessus de 410 °F.
- N'utilisez pas la sonde dans un four à micro-ondes.
- Ne placez jamais l'appareil dans le four.

Données techniques :

Alarme de température : 0 °C à 200 °C / 32 °F à 392 °F
°C/°F commutable

Thermomètre numérique à gamme étendue : -10 °C à 200 °C / 14 °F à 392 °F

Pile : 1 pile AAA, 1,5V c.c.

Cet appareil peut être sensible à la décharge électrostatique, s'il advenait, veuillez remettre l'appareil en état initial.

Garantie d'un an :

Si ce produit s'avère défectueux en matériaux ou fabrication à l'intérieur d'un an de la date d'achat, veuillez le retourner à l'adresse ci-dessous. Il sera réparé ou remplacé, sans frais, à la réception de l'unité prépayée avec 5,00 \$ pour couvrir les frais de manutention, emballage et retour postal. Veuillez inclure une preuve d'achat, inscrire vos nom et prénom, adresse, numéro de téléphone (jour) ou votre adresse courriel.