

Thermomètre à viande et minuterie haut de gamme

Modèle : DT362

Nous vous remercions pour l'achat du thermomètre à viande et minuterie haut de gamme. Cet instrument a été conçu pour donner des mesures de température précises lorsque vous cuisinez diverses viandes. Pour comprendre la manière d'utiliser adéquatement cet instrument, veuillez lire attentivement et intégralement les directives avant de l'utiliser, puis rangez-le dans un endroit sûr.



Caractéristiques :

- Températures de cuisson préprogrammées pour diverses viandes et cuissons
- Choix du réglage de la température de cuisson : De saignant à bien cuit
- Affichage des températures de cuisson interne en cours et ciblées
- 2 sondes en acier inoxydable (un fil de 32 po résistant à la chaleur)
- °C/°F commutable
- Minuterie avec compte à rebours de 59:59





Mise en place des piles

- Glissez le couvercle du compartiment des piles derrière l'instrument, insérez 2 piles AAA en respectant la polarité. Remettez le couvercle en place; votre thermomètre est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation du thermomètre

1. Appuyez sur le bouton  pour la mise en marche du thermomètre.
2. Appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes pour fermer le thermomètre.
3. Le thermomètre se fermera automatiquement après 30 minutes s'il n'est pas utilisé.

NOTE : Pendant l'utilisation du thermomètre et de la minuterie, l'instrument demeure activé.

Symboles	Affichages à l'écran ACL lors de l'utilisation
	Température du barbecue (quand une sonde est insérée)
	Température ambiante (quand aucune sonde est insérée)
	Sonde 1 (cliquez sur le bouton ½ pour alterner entre les mesures des deux sondes)
	Sonde 2 (cliquez sur le bouton ½ pour alterner entre les mesures des deux sondes)

Choix des viandes et cuissons

4. Pour choisir le type de viande que vous cuisinez, cliquez sur le bouton [MEAT] pour cibler le type de viande.
5. Pour choisir la température de cuisson, cliquez sur le bouton [TASTE] pour cibler la température de cuisson.

	BŒUF	VEAU	AGNEAU	PORC	POULET	DINDE
BIEN CUIT	77°C / 170°F	77°C / 170°F	77°C / 170°F	77°C / 170°F	82°C / 180°F	82°C / 180°F
MÉDIUM	71°C / 106°F	71°C / 106°F	71°C / 106°F	71°C / 106°F	-	-
MÉDIUM-SAIGNANT	63°C / 145°F	63° / 145°F	63°C / 145°	-	-	-
SAIGNANT	60°C / 140°F	-	-	-	-	-

Alarme de température

6. Dès que la température ciblée est atteinte, le thermomètre émet un signal sonore et clignote pour indiquer que la viande a atteint la température désirée.
7. Appuyez sur le bouton [STOP] pour désactiver le signal sonore.

NOTE : Si la température en cours est plus élevée que la température ciblée, la température continuera de clignoter. Le clignotement et le signal sonore se désactiveront une fois que la température en cours sera inférieure à la température ciblée.

8. Si les deux sondes sont utilisées, l'alarme alternera entre les affichages de la température.

Minuterie

9. Le bouton [MIN] règle les minutes et le bouton [SEC] règle les secondes.
10. Appuyez en même temps sur les deux boutons [MIN] et [SEC] pour réinitialiser la minuterie à 00:00.
11. Appuyez sur le bouton [START] pour activer le compte à rebours. Lorsque la minuterie atteint 00:00, l'alarme sonnera et la minuterie commencera le comptage progressif jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton [STOP].

Garantie d'un an

Si ce produit se révèle défectueux en raison de vices de matériaux ou de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'achat, veuillez le renvoyer à l'adresse spécifiée ci-dessous. Le produit sera réparé ou remplacé, sans frais, après réception du produit port payé et d'un montant de 5,00 \$ pour couvrir les frais de manutention, emballage et port de retour. Veuillez inclure une preuve d'achat, vos nom et prénom, adresse, numéro de téléphone de jour ou votre adresse électronique.

MANUFACTURED BY / FABRIQUÉ PAR :
THERMOR LTD.
16975 LESLIE STREET
NEWMARKET, ON L3Y 9A1
MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE
WWW.BIOSPROFESSIONAL.COM