

Size:288x186mm面

OPERATING INSTRUCTIONS / MODE D'EMPLOI

9. COUNT-UP / COUNT-DOWN TIMER
MINUTEUR POUR COMPTE PROGRESSIF ET À REBOURS

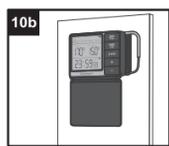
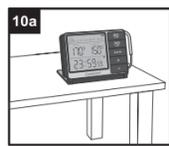
Press MODE to select TIMER.
To set a count-down time, press HM (Hours/Minutes). Press + or - to increase or decrease the displayed time. Press and hold to increase or decrease the time setting quickly. To begin the countdown, press ▶ when you start cooking.
To start a count-up, without setting a time, press ▶ to start from zero.
To pause the timer during a count-down or count-up, press ▶. To reset to zero, press ▶ to pause, then press and hold ▶ for 2 seconds.
When the count-up or count-down is finished, the thermometer will beep and the LCD will flash. Press any key to silence the alert.
NOTE: The timer will count up / down from 23:59:59. Press MODE to switch to the temperature settings.

Appuyez sur MODE pour sélectionner MINUTEUR.
Pour définir un compte à rebours, appuyez sur HM (heures/minutes). Appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer le temps affiché. Appuyez et maintenez pour augmenter ou diminuer rapidement le temps défini. Pour commencer le compte à rebours, appuyez sur ▶ lorsque vous démarrez la cuisson.
Pour commencer un comptage progressif, sans définir un temps, appuyez sur ▶ pour commencer à zéro.
Pour suspendre le minuteur pendant un compte à rebours ou un comptage progressif, appuyez sur ▶. Pour réinitialiser à zéro, appuyez sur ▶ pendant 2 secondes.
Une fois le comptage progressif ou le compte à rebours terminé, le thermomètre émettra un bip et l'écran à cristaux liquides se mettra à clignoter. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alerte.
REMARQUE : Le minuteur comptera à rebours / progressivement de 23:59:59. Appuyez sur MODE pour passer aux réglages de température.

10. PLACEMENT / MISE EN PLACE

Stand (Fig. 10a) or hang with magnet (Fig. 10. b).

Placez verticalement (Fig. 10a) ou accrochez avec un aimant (Fig. 10b).



CARE AND MAINTENANCE / ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Unplug the meat probe from the thermometer. Hand wash the meat probe ONLY using mild soap and hot water. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth.

Débranchez la sonde à viande du thermomètre. Lavez la sonde à viande à la main UNIQUEMENT avec un savon doux et de l'eau chaude. Rincez abondamment. Séchez complètement avec un chiffon doux.

IMPORTANT: Do not leave outside over night or through inclement weather. Never submerge. Thermometer is not waterproof.
IMPORTANT: Ne pas laisser à l'extérieur pendant la nuit ou par mauvais temps. Ne jamais plonger. Thermomètre n'est pas étanche.

TROUBLESHOOTING / DÉPANNAGE

If you have any questions regarding the product, please call Customer Service at 1-888-495-5111 from 8 a.m. to 8 p.m. EST, Monday to Friday.

Si vous avez des questions au sujet du produit, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle au 1-888-495-5111, de 8 h à 20 h HNE, du lundi au vendredi.

PROBLEM PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE CAUSE ÉVENTUELLE	CORRECTIVE ACTION ACTION CORRECTIVE
Current temperature does not appear on LCD upon powering ON. La température actuelle ne s'affiche pas sur l'écran à cristaux liquides lors de la mise sous tension.	Probe is not connected properly. La sonde n'est pas correctement branchée.	Check to make sure the probe connector plug is properly inserted into the probe port. If problem persists, check batteries. Assurez-vous que le connecteur de la sonde est correctement inséré dans le port de la sonde. Si le problème persiste, vérifiez les piles.
Meat over/under cooked. Viande trop / insuffisamment cuite.	Probe not centred in the thickest part of meat. La sonde n'est pas centrée dans la partie la plus épaisse de la viande.	For best results, make certain the probe is positioned properly. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde est correctement placée.

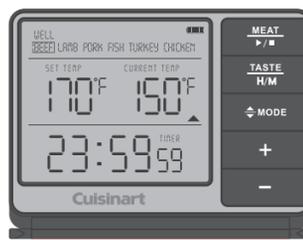
Printed in China / Imprimé en Chine

Cuisinart
Digital Meat Thermometer
Thermomètre à Viande Numérique

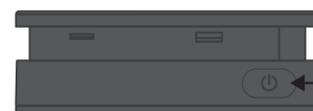


PACKAGE CONTENTS / CONTENU DE L'EMBALLAGE

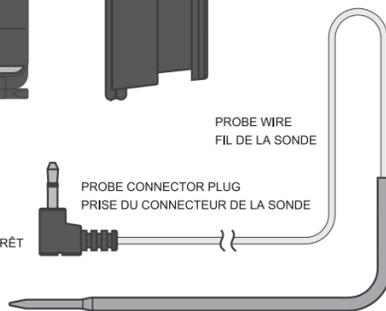
TEMPERATURE SCALE SWITCH
INTERRUPTEUR DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE



PROBE PORT
PORT DE LA SONDE



ON/OFF BUTTON
BOUTON MARCHÉ / ARRÊT



PROBE WIRE
FIL DE LA SONDE

PROBE CONNECTOR PLUG
PRISE DU CONNECTEUR DE LA SONDE

Size:288x186mm底

SAFETY INFORMATION / INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call Customer Service at 1-888-495-5111 from 8 a.m. to 8 p.m. EST, Monday to Friday.

Veuillez lire et comprendre ce manuel en entier avant de tenter de monter, utiliser ou installer le produit. Si vous avez des questions concernant le produit, communiquez avec le Service à la clientèle au 1-888-495-5111, de 8 h à 20 h HNE, du lundi au vendredi.

WARNING / AVERTISSEMENT:

WARNING: The meat probe is intended for use as an oven thermometer or grill surface thermometer. It has an operational range between -29°C and 300°C (-20°F and 572°F). Exposing the probe tip to temperatures above 300°C could cause damage to the temperature sensor.

AVERTISSEMENT : La sonde à viande est destinée à être utilisée comme un thermomètre de four ou un thermomètre pour le grill. Elle dispose d'une plage de fonctionnement entre -29°C et 300°C (-20°F et 572°F). L'exposition de la pointe de la sonde à des températures supérieures à 300°C peut provoquer des dommages au capteur de température.

WARNING: DO NOT mix old and new batteries. DO NOT mix alkaline, standard (carbon-zinc) or rechargeable (nickel-cadmium) batteries. DO NOT dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Please dispose of batteries properly. Remove batteries for long-term storage. Batteries could leak causing corrosion.

AVERTISSEMENT : NE MÉLANGEZ PAS les vieilles piles avec les neuves. NE mélangez PAS les piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou rechargeables (nickel-cadmium). NE JETEZ PAS les piles dans le feu. Les piles peuvent exploser ou fuir. Veuillez disposer correctement des piles. Retirez les piles lors d'un stockage à long terme. Les piles peuvent fuir et provoquer une corrosion.

CAUTION / ATTENTION:

Stainless steel meat probe and probe wire will become extremely hot during use. Remove probe from meat and allow to cool. Remove probe prior to slicing into meat.

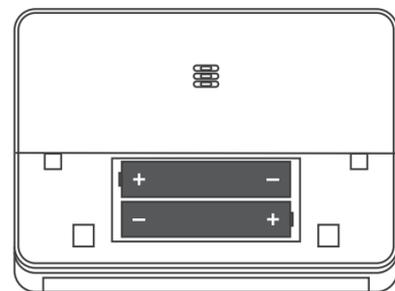
La sonde à viande en acier inoxydable et le fil de la sonde deviendront extrêmement chauds pendant l'utilisation. Retirez la sonde de la viande et laissez refroidir. Retirez la sonde avant de trancher la viande.

BATTERY INSTALLATION
INSTALLATION DES PILES

DIGITAL MEAT THERMOMETER
THERMOMÈTRE À VIANDE NUMÉRIQUE

Remove the battery cover on the back of the thermometer. Insert 2 AAA 1.5V batteries (not included) as indicated by the polarity symbols (+ and -). Replace the battery cover.

Retirez le couvercle de la batterie à l'arrière du thermomètre. Insérez 2 piles AAA 1,5 V (non incluses), comme indiqué par les symboles de polarité (+ et -). Remplacez le couvercle de la batterie.



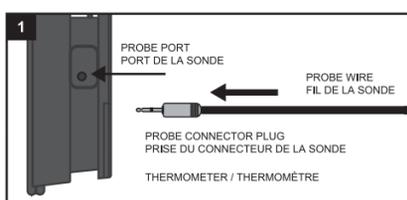
BATTERY COMPARTMENT / COMPARTIMENT DES PILES

OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI

1. CONNECTING THE PROBE / BRANCHEMENT DE LA SONDE

Locate the probe port on the right side of the thermometer. Insert the probe connector plug into the port.

Repérez le port de la sonde sur le côté droit du thermomètre. Insérez le connecteur de la sonde dans le port.

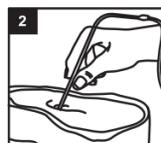


OPERATING INSTRUCTIONS / MODE D'EMPLOI

2. PROBE INSERTION
INSERTION DE LA SONDE

Insert probe tip into the centre of the thickest part of the meat, taking care not to pierce through it. Do not expose any part of the probe to open flames.

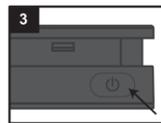
Insérez la pointe de la sonde dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande, en prenant soin de ne pas la traverser. N'exposez pas les composantes de la sonde aux flammes.



3. POWERING ON
MISE SOUS TENSION

Locate the power button on the top side of the thermometer. Press the power button (see arrow in Fig. 3) to turn on the thermometer. When finished, push the power button to turn off the thermometer.

Repérez le bouton d'alimentation sur la face supérieure du thermomètre. Appuyez sur le bouton d'alimentation (voir la flèche sur la figure, 3) pour allumer le thermomètre. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le thermomètre.



4. "MODE" INSTRUCTION BUTTON
BOUTON D'INSTRUCTION "MODE"

Press MODE to change between settings for the meat TEMPERATURE (Fig. 4a: arrow points up) or for the TIMER (Fig. 4b: arrow points down).

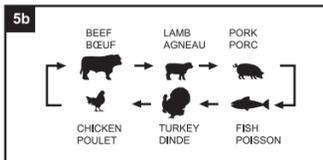
Appuyez sur MODE pour basculer entre les paramètres pour la TEMPÉRATURE de la viande (Fig. 4a : la flèche pointe vers le haut) ou pour le minuteur (Fig. 4b : la flèche pointe vers le bas).



5. SELECT MEAT TYPE / SÉLECTION DU TYPE DE VIANDE

Press MODE to select TEMPERATURE mode, then press MEAT (Fig. 5a) to display and cycle through the meat settings, which will appear in the sequence shown in Fig 5b.

Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode TEMPÉRATURE, puis appuyez sur VIANDE (Fig. 5a) pour afficher et faire défiler les réglages de la viande, qui apparaîtront dans l'ordre indiqué sur la figure 5b.



6. SELECT AND COOK BY
TASTE LEVEL
SÉLECTION ET CUISSON SELON LE NIVEAU DU GOÛT

Press MODE to select TEMPERATURE mode, then press TASTE to display and cycle through the selections for how the meat will be cooked: Well, Medium Well, Medium, Medium Rare, Rare. The target temperature is displayed and you can begin cooking. The thermometer alert will beep and the LCD will flash when the meat has reached the target temperature. Press any button to silence the alert.

Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode TEMPÉRATURE, puis appuyez sur GOÛT pour afficher et faire défiler les sélections pour la façon dont la viande sera cuite : à point, mi-cuit, mi-saignant, saignant. La température désirée est affichée et vous pouvez commencer la cuisson. L'alerte du thermomètre émettra un bip et l'écran à cristaux liquides se mettra à clignoter lorsque la viande aura atteint la température voulue. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alerte.



7. COOK WITH MANUALLY SET TARGET TEMPERATURE
CUISSON AVEC RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE

Press MODE to select TEMPERATURE mode, then press and hold the + or - button to manually set the temperature in the LCD screen. Begin cooking. The thermometer alert will beep and the LCD will flash when the meat has reached the target temperature. Press any button to silence the alert.

Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode TEMPÉRATURE, puis appuyez et maintenez le bouton + ou - pour régler la température manuellement sur l'écran à cristaux liquides. Commencez la cuisson. L'alerte du thermomètre émettra un bip et l'écran à cristaux liquides se mettra à clignoter lorsque la viande aura atteint la température désirée. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alerte.



8. °C / °F TEMPERATURE DISPLAY
AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE °C/°F

Switch between °C and °F using the button on the left side of the thermometer.

Basculez entre °C et °F en utilisant le bouton sur le côté gauche du thermomètre.

Cuisinart