Thermomètre à viande sans fil BIOS Professional

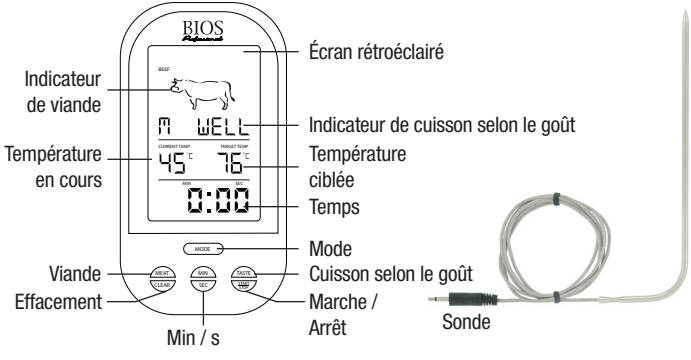
Modèle : 132HC

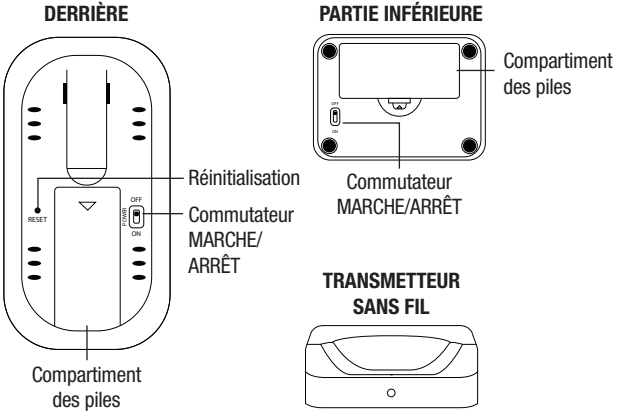
Nous vous remercions pour l'achat de ce thermomètre à viande sans fil. Cet instrument a été conçu pour fournir des mesures de température précises lorsque vous cuisinez différentes sortes de viande.

Caractéristiques :

- Température de cuisson préprogrammée pour différentes viandes et cuissons
- Sélection du réglage de la cuisson : saignant à bien cuit
- Affichage des températures préprogrammées et en cours
- Alarmes lorsque la température ciblée est atteinte
- Gamme de températures : 32 °F à 482 °F (0 °C à 250 °C)
- Sonde en acier inoxydable avec fil résistant à la chaleur de 1 m (39 po)
- °C/°F commutable
- Rétroéclairage bleu
- Compte et décompte de 99:59 (min:s) de la minuterie
- Transmission sans fil jusqu'à 20 mètres (65 pi)

DEVANT





Le thermomètre a été préprogrammé avec des températures parfaites pour des niveaux de cuisson pour la plupart des sortes de viande.

Sélection de Viande/ Cuisson	Bien cuit	À point -Bien cuit	À point	Saignant – À point	Saignant
Boeuf	170°F (76°C)	165°F (73°C)	160°F (71°C)	145°F (62°C)	140°F (60°C)
Agneau	170°F (76°C)	165°F (73°C)	160°F (71°C)	145°F (62°C)	
Veau	170°F (76°C)	160°F (71°C)	145°F (62°C)	140°F (60°C)	
Hamburger	160°F (71°C)				
Porc	170°F (76°C)	165°F (73°C)	160°F (71°C)		
Dinde/Poulet	175°F (79°C)				
Poisson	137°F (58°C)				

A. Mise en place des piles dans le moniteur

1. Retirez le couvercle du compartiment des piles derrière le moniteur.
2. Insérez 2 piles AAA en respectant la polarité indiquée et replacez le couvercle du compartiment.
3. Déplacez le commutateur situé derrière le moniteur à la position EN MARCHE.

B. Mise en place des piles dans le transmetteur

1. Retirez le couvercle du compartiment des piles situé à la partie inférieure du transmetteur.
2. Insérez 2 piles AAA en respectant la polarité indiquée et replacez le couvercle du compartiment.
3. Déplacez le commutateur situé à la partie inférieure du transmetteur à la position EN MARCHE.
4. Lorsque le transmetteur est en marche, un voyant DEL rouge clignotera trois fois sur le transmetteur et la température en cours s'affichera sur le moniteur.

NOTE : Si la sonde n'est pas branchée au transmetteur, la température en cours affichera "LLL".

IMPORTANT : Le transmetteur transmettra la température à toutes les 30 secondes si la température ne change pas. Dès que la température change, le transmetteur s'actualise automatiquement.

C. Sélection des viandes

Pour choisir la sorte de viande que vous voulez cuisiner, appuyez sur la touche VIANDE **[MEAT]**. Le thermomètre est prêt à mesurer la température de la sorte de viande affichée sur le moniteur. Chaque pression changera l'affichage dans la séquence suivante :



BŒUF



AGNEAU



VEAU



HAMBURGER



PORC



DINDE



POULET



POISSON

D. Sélection de la cuisson des viandes selon le goût

Pour choisir le niveau de cuisson de la viande selon votre goût, appuyez sur la touche CUISSON **[TASTE]**. Les différentes options de cuisson sont :

BIEN CUIT / À POINT - BIEN CUIT / À POINT / À POINT - SAIGNANT / SAIGNANT

La température préprogrammée correspondante s'affichera de cette manière sur le moniteur "Température ciblée" **[Target Temp.]**

E. Réglage manuel de la température ciblée

1. Appuyez sur la touche **MODE** et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes; "Température ciblée" [Target Temp.] clignotera.
2. Appuyez sur les touches **MIN** ou **SEC** pour choisir la température désirée.
3. Appuyez sur la touche **MODE** pour confirmer votre réglage.

NOTE : Lorsque la température choisie est atteinte, le moniteur se mettra à émettre des bips et "Température actuelle [Current Temp.] "clignotera.

- Pour fermer l'alarme temporairement, appuyez sur la touche **MODE**.
- Pour fermer l'alarme définitivement, retirez la sonde de la viande.

F. Mise en place du thermomètre

Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. La sonde doit être située sur le côté de la viande. Ceci permet à la viande d'être retournée pendant la cuisson. Évitez de toucher les os, le gras ou le cartilage. Placez la sonde en acier inoxydable dans la viande et faites courir le fil résistant à la chaleur loin de la pièce de viande. Ne déposez jamais le transmetteur dans un four ou dans un barbecue.

G. Sélection des unités °C ou °F

Appuyez sur la touche **MODE** pour commuter entre Celsius et Fahrenheit.

H. Compte / Décompte de la minuterie

Le compte et le décompte de la minuterie fonctionne indépendamment du capteur de température.

1. Pour activer le compte de la minuterie, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT **[START/STOP]** lorsque 0:00 s'affiche sur le moniteur.

2. Pour activer le décompte de la minuterie, régler tout d'abord les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche **MIN** pour régler les minutes et appuyez sur la touche **SEC** pour régler les secondes.
3. Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT [START/STOP]** pour activer le décompte de la minuterie.
4. Pour réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche **EFFACEMENT [CLEAR]**.
5. Dès que le décompte est terminé, le moniteur émettra des bips et l'affichage **MIN:SEC** clignotera à l'écran. Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver l'alarme.

I. Rétroéclairage

Appuyez sur la touche **LUMIÈRE [LIGHT]** pour éclairer l'afficheur pendant 5 secondes. Le rétroéclairage s'activera lors du changement des réglages si n'importe quelle touche est appuyée.

J. Fonctions d'affichage

Indicateur des viandes	Affiche la sorte de viande choisie pour la cuisson.
Indicateur de cuisson selon le goût	Affiche la cuisson spécifique choisie.
Température en cours	Affiche la température interne de la viande à partir de la pointe de la sonde.
Température ciblée	Affiche la température préprogrammée de cuisson pour la sorte de viande et des températures de cuisson réglées manuellement.

PRÉCAUTIONS

- Porter toujours un gant résistant à la chaleur pour toucher la sonde en acier inoxydable ou le fil résistant à la chaleur; ou juste après la cuisson.
- Laver à la main la sonde en acier inoxydable entre les utilisations (la sonde n'est pas à l'épreuve du lave-vaisselle).
- Garder la sonde en acier inoxydable et le fil résistant à la chaleur loin de la portée des enfants. Si la température de la viande ne s'affiche pas à l'écran après que la sonde ait été insérée dans la viande, vérifier si la fiche provenant de la sonde est insérée solidement dans la prise sur le côté du transmetteur.
- **NE PAS** mettre le moniteur dans la lumière solaire directe ou le mettre en contact direct avec l'humidité ou des surfaces chaudes.

- **NE PAS UTILISER LE THERMOMÈTRE PRÉPROGRAMMÉ DANS UN FOUR À MICRO-ONDES.**
- Cette sonde est conçue pour mesurer la température de la viande ou de la volaille et non pas pour des températures de four.
- **NE PAS** plonger la sonde dans l'eau. L'humidité à l'intérieur de la fiche de la sonde ou du thermomètre peut causer une mesure erronée de température. Toujours essuyer la fiche de la sonde avant de la brancher dans le transmetteur.
- **NE PAS** exposer la sonde ou le fil de la sonde à la flamme nue de barbecues; car cela endommagerait la sonde.

Industrie Canada / Énoncé FCC

Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit causer aucune interférence néfaste, et (2) cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues y compris celles qui risquent d'entraîner un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : Les changements ou modifications apportés à l'unité non expressément approuvés par la partie responsable pour la conformité pourraient annuler l'autorisation à l'utilisateur de faire fonctionner cet équipement.

REMARQUE : Cet équipement a été testé et rencontre les limites de la Classe B des appareils numériques, conformément à la Clause 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été établies pour fournir une protection raisonnable contre une interférence nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut irradier de l'énergie fréquence radio et, si cet appareil n'est pas installé et utilisé en respectant ces instructions, il pourrait causer de l'interférence nuisible aux communications radio.

Cependant, il n'y a pas de garantie que l'interférence ne se produira pas lors d'une installation particulière. Si cet instrument cause vraiment de l'interférence nuisible lors de la réception à partir d'une radio ou d'une télévision, qui peut être déterminée en allumant ou fermant cet équipement, nous encourageons l'utilisateur d'essayer de corriger cette interférence par une ou plusieurs mesures :

- Réorienter ou relocaliser l'antenne qui reçoit.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le receveur.

Garantie d'un an

Le thermomètre sans fil pour viande de BIOS Professional comprend une garantie d'un an contre les défauts de fabrication des matériaux et de la main-d'œuvre lors d'un usage normal. Si ce produit devient inutilisable en raison d'un défaut, retournez-le avec tous les composants et la preuve d'achat à l'adresse indiquée ci-dessous. Cette garantie ne couvre pas les frais d'expédition/de transport. Cette garantie ne s'applique pas à l'usure normale ou si le produit est soumis à une mauvaise utilisation, à la négligence, à la manipulation brutale ou à des dommages.

Expédier le produit prépayé et assuré (au gré du propriétaire) à :
Thermor Ltd.
À l'attention de : Returns Department
16975 Leslie Street
Newmarket, ON L3Y 9A1

thermor@thermor-ins.com

FSC
www.fsc.org
FPO
Paper
Papier