

R



THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À SONDE

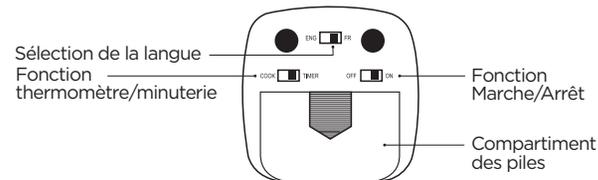
MANUEL D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir acheté le thermomètre numérique à sonde **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, lisez ce guide d'utilisation attentivement.

AVERTISSEMENTS

- ::: Nettoyer la sonde avec un linge propre et humide avant l'utilisation.
- ::: Ne pas mettre la console (partie avec l'écran ACL) dans le four ou le barbecue. **La console doit toujours être placée à l'extérieur du four et du barbecue** ou dans un environnement se situant entre 10 °C / 50°F et 50 °C / 122 °F.
- ::: La sonde et le fil résistent à la chaleur **jusqu'à 250 °C / 482 °F pour de courtes périodes seulement. Ne jamais excéder cette température.**
- ::: Le fil permet un usage sur le **barbecue seulement s'il est OUVERT** et sous certaines conditions. **À tout moment durant l'utilisation, le couvercle du barbecue doit demeurer ouvert. Ne jamais utiliser sur un feu à intensité maximale**, toujours utiliser un feu doux à moyen.
- ::: **Ne jamais exposer le fil et la sonde à une flamme vive, toujours les garder loin de la grille du barbecue, des briquettes, de la grille et des éléments du four.** Un usage contraire endommagera le fil de façon irréversible. L'isolation interne pourrait fondre et ainsi empêcher la lecture de la température. Cet usage est contraire aux instructions données dans ce manuel et donc annule la garantie sur la sonde et son fil.
- ::: Éviter de plier ou tordre le fil, cela pourrait endommager la connexion à l'intérieur.
- ::: **ATTENTION** : La sonde ainsi que le fil peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation. Toujours utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde de la viande.
- ::: Ne pas tirer sur le fil, utiliser la partie arrondie de la sonde pour la retirer de la viande.
- ::: Pour usage domestique seulement.

ÉCRAN ET BOUTONS DE FONCTION



PILES

- ::: Requiert deux piles AAA (non-incluses).
- ::: Afin d'optimiser la durée de vie des piles, éteindre le thermomètre après chaque utilisation en glissant le bouton de mise en marche à l'arrière à la position OFF.
- ::: Veuillez remplacer les piles lorsque l'affichage devient pâle.
- ::: Pour installer ou remplacer les piles, procéder de la manière suivante :
 - 1- Ouvrir le compartiment des piles situé à l'arrière de la console en glissant le couvercle dans le même sens que la flèche.
 - 2- Installer 2 piles AAA en suivant la polarité illustrée à l'intérieur du compartiment.
 - 3- Refermer le compartiment.

SÉLECTION DE LA LANGUE

- ::: Pour sélectionner la langue dans laquelle les informations apparaîtront à l'écran, positionner le bouton supérieur à l'arrière de la console sur ENG (anglais) ou FR (français). La langue peut être changée en tout temps durant l'utilisation.

COMMENT UTILISER LE THERMOMÈTRE

- ::: Mettre en marche le thermomètre en glissant le bouton arrière droit à la position ON.
- ::: Positionner le bouton gauche situé à l'arrière au mode COOK.
- ::: Connecter le fil au côté droit du thermomètre. Le fil est résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C (482 °F). Ne pas exposer la sonde et le fil à des températures plus élevées.

1. MODE VIANDE

- 1.1- Appuyer sur pour sélectionner le type de viande désiré. Les différents types de viande pré-réglés seront affichés comme suit :

PROGM > BŒUF > PORC > POUL > DINDE > VEAU
(programmable) (volaille)

- 1.2- Appuyer sur pour sélectionner le niveau de cuisson désiré de la viande. La température programmée à atteindre pour le niveau de cuisson sélectionné est affichée au-dessus de ALERTE.

1.3- Une fois le fil connecté à la console, insérer la sonde en acier inoxydable dans la viande. **ATTENTION :** Pour une lecture précise de la température interne, insérer la sonde au moins 3 cm (1.25”) au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Il est important de s’assurer que la sonde ne touche aucun os et ne traverse pas la pièce de viande.

1.4- Une fois la sonde insérée, la température réelle de la viande sera affichée à la droite de l’écran au-dessus de TEMP et augmentera graduellement durant la cuisson. L’alarme sonnera automatiquement lorsque la température de la sonde (TEMP) atteindra la température programmée (ALERTE), indiquant donc que la viande a atteint le niveau de cuisson désiré.

Températures préprogrammées pour chaque type de viande et niveau de cuisson :

Type de viande	Niveau de cuisson	Températures programmées	
		°C	°F
Boeuf	Bien cuit	71 °C	160 °F
	Medium	56 °C	133 °F
	Medium saignant	54 °C	129 °F
	Saignant	52 °C	126 °F
Porc	Cuit	77 °C	171 °F
	Rosé	63 °C	145 °F
Poulet (volaille)	Cuit	82 °C	180 °F
Dinde	Cuit	82 °C	180 °F
Veau	Bien cuit	77 °C	171 °F
	Rosé	60 °C	140 °F

... Il est possible de modifier la température préprogrammée du niveau de cuisson sélectionné. Pour régler la température manuellement, appuyer et maintenir simultanément  et  pendant 3 secondes. La température au-dessus de ALERTE va clignoter. Appuyer sur  pour augmenter ou  pour diminuer la température souhaitée. Appuyer sur  pour sélectionner la température affichée, elle arrêtera donc de clignoter. Insérer la sonde dans la viande en suivant les instructions mentionnées précédemment au point 1.3. L’alarme sonnera automatiquement lorsque la température interne désirée sera atteinte.

2. MODE PROGRAMMABLE

Le mode programmable permet de personnaliser les paramètres de températures.

- ... Appuyer sur  jusqu’à ce que le mode PROGM soit affiché au-dessus de l’écran.
- ... Pour régler manuellement la température à atteindre, appuyer et maintenir simultanément  et  pendant 3 secondes. La température affichée au-dessus de ALERTE va clignoter. Appuyer sur  pour augmenter ou  pour diminuer la température souhaitée. Appuyer sur  pour sélectionner la température affichée, elle arrêtera donc de clignoter. Insérer la sonde dans l’aliment à cuire en suivant les indications mentionnées précédemment aux points 1.3 et 1.4.

CONVERSION DE L’UNITÉ DE MESURE °C OU °F

- ... Pour convertir l’unité de mesure de la température de Celsius à Fahrenheit, appuyer sur  pendant 3 secondes et la température affichée changera automatiquement.

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE

- ... Sélectionner le mode minuterie en glissant le bouton arrière gauche à la position TIMER.
- ... L’écran affichera 00 (heure) : 00 (minute). Appuyer sur  pour augmenter le temps par tranche de 5 minutes et appuyer sur  pour diminuer par tranche de 1 minute. Maintenir le bouton pour un ajustement rapide. Le temps maximal est de 99 heures et 59 minutes.
- ... Pour démarrer ou arrêter la minuterie, appuyer sur . Le « : » entre les heures et minutes clignotera pour indiquer que la minuterie est en fonction.
- ... Pour réinitialiser la minuterie, appuyer simultanément sur les boutons  et .

NETTOYAGE

- ... La console n’est pas étanche. Ne pas mettre la console du thermomètre dans l’eau ou dans le lave-vaisselle. Cela pourrait causer des dommages irréversibles au produit. Après l’utilisation, simplement essuyer le thermomètre avec un linge humide.
- ... Nettoyer soigneusement la sonde et le fil avant et après chaque utilisation avec un linge humide et de l’eau chaude savonneuse. S’assurer de ne pas immerger le connecteur du fil dans l’eau.
- ... La sonde en métal ainsi que le fil peuvent devenir très chauds après l’utilisation. Pour prévenir les brûlures, attendre qu’ils aient complètement refroidis avant de les nettoyer.

.....

Pour toutes questions concernant ce produit, vous pouvez contacter notre service à la clientèle :

- ... par courriel : serviceclientele@ricardocuisine.com
- ... par téléphone : 1-833-751-4101