



# Digital Cooking Thermometer

---

## User Manual



---

Please read and understand all instructions before use. Retain this manual for future reference.



# Digital Cooking Thermometer

## SPECIFICATIONS

Measuring Range	-40°F to 250°C (-40°C to 482°F)	
Operating Temperature	0°C to 50°C (32°F to 122°F)	
Battery	DC	1.5V LR44 or Equivalent
Features	Automatic Power OFF	
	Digital Read-Out	
	Maximum/Minimum Memory	
	Data Hold	
Construction	Stainless Steel, Plastic	

## INTRODUCTION

This high precision, electronic, stainless steel probe thermometer has industrial, commercial and private uses. You can check the temperature of a liquid, or meat to ensure it is safe to consume. The thermometer is lightweight and has an easy to read digital display. Safety features include automatic power OFF when not in use.

## SAFETY

**WARNING! Read and understand all instructions before using this tool. The operator must follow basic precautions to reduce the risk of personal injury and/or damage to the equipment.**

Keep this manual for safety warnings, precautions, operating or inspection and maintenance instructions.

## HAZARD DEFINITIONS

Please familiarize yourself with the hazard notices found in this manual. A notice is an alert that there is a possibility of property damage, injury or death if certain instructions are not followed.

**DANGER! This notice indicates an immediate and specific hazard that will result in severe personal injury or death if the proper precautions are not taken.**

**WARNING! This notice indicates a specific hazard or unsafe practice that could result in severe personal injury or death if the proper precautions are not taken.**

## SPECIFIC SAFETY PRECAUTIONS

**DANGER!** Refer to cooking chart and Health Canada's website to ensure appropriate cooking temperatures are met. Improperly cooked food can result in extreme sickness and even death.

**WARNING!** Probe has a sharp tip. Avoid injury and take care when removing from sleeve and during maintenance procedures.

## USE AND CARE OF TOOL

1. Use the correct tool for the job. This tool was designed for a specific function. Do not modify or alter this tool or use it for an unintended purpose.
2. Replace battery as required.
3. Do not use outside of recommended temperature range.

## OPERATION

- Press the ON/OFF button to turn ON the thermometer. The display shows all the symbols instantly. Once it reads zero, insert the stainless steel tip into food item to obtain the current temperature of your food item.
- Press the C/F button to switch preferred reading to either Celsius or Fahrenheit modes.
- Press the hold button to keep the current reading on the display. The HOLD symbol will flash on the display.
- Press the hold button again to show the maximum reading. Press it again to show the minimum reading. MIN will flash on the display.

## DISPLAY GLOSSARY OF SYMBOLS

MAX	Maximum reading is being displayed.
MIN	Minimum reading is being displayed.
HOLD	Data Hold is activated.
-	Negative sign.
°C	Celcius Degree measurement.
°F	Fahrenheit Degree measurement

## SAFE COOKING TEMPERATURES

**DANGER!** Unsafe cooking practices, may lead to extreme sickness and even death. To ensure you have achieved the safest temperature range for your food items, always refer to the Health Canada website at: <http://www.hc-sc.gc.ca>. The table below is meant as a guideline only.

**WARNING!** To prevent cross contamination of foods do not use the same work surfaces for meats and fruit/vegetables. Cook all meats on a cookie sheet or disposable foil tray and wear rubber gloves when handling food.

FOOD	CUT	TEMPERATURE
Beef, Veal and Lamb	Pieces and Whole Cuts	63°C (145°F) Medium-Rare
		71°C (160°F) Medium
		77°C (170°F) Well Done
	Ground	71°C (160°F) Medium
Pork	(Pieces and Whole Cuts)	71°C (160°F)
	Ground	71°C (160°F)
Poultry/Fowl	Pieces	74°C (165°F)
	Whole	85°C (185°F)
	Ground	74°C (165°F)
Egg	Casseroles	74°C (165°F)
Hot Dogs, Leftovers	(Pieces and Whole Cuts)	
	(Pieces and Whole Cuts)	
Seafood		

## MAINTENANCE

- Replace batteries as required.
- Clean probe after each use, with warm water and a neutral detergent.

## STORAGE

- Turn Thermometer OFF and clean before storing.
- Attach probe protection cover.
- Store at ambient temperatures above freezing 0°C (32°F).
- Keep away from children and pets.

## DISPOSAL

Recycle a tool damaged beyond repair at the appropriate facility. Contact your local municipality for a list of disposal facilities or by-laws for batteries.

## TROUBLESHOOTING

Contact Princess Auto Ltd. for a solution if the tool does not function properly or parts are missing. If unable to do so, have a qualified technician service the tool.

PROBLEM(s)	POSSIBLE CAUSE(s)	SUGGESTED SOLUTION(s)
Digital Display is fuzzy or hard to read.	Battery power is low.	Change batteries.
	Display is dirty.	Clean with warm water and a neutral detergent.
Display reads H_ _.	Temperature exceeds 250°C.	Too hot. Do not use.
Display reads L_ _.	Temperature is lower than -40°C.	Too cold. Do not use.

## PARTS IDENTIFICATION

PART #	DESCRIPTION	QTY.
1.	Tip	1
2.	Probe	1
3.	Display	1
4.	Protection Cover	1
5.	ON/OFF Button	1
6.	C/F Celsius/Fahrenheit Button	1
7.	Hold Button	1
8.	Battery 1.5V LR44 or equivalent (Not included)	1





# Thermomètre à cuisson numérique

---

## Manuel d'utilisateur



---

Vous devez lire et comprendre toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter plus tard.



# Thermomètre à cuisson numérique

## SPECIFICATIONS

Plage de mesure	-40 °C à 250 °C (-40 °F à 482 °F)	
Température de fonctionnement	0 °C à 50 °C (32 °F à 122 °F)	
Pile	c.c.	1,5 V LR44 ou équivalent
Caractéristiques	Arrêt automatique	
	Affichage numérique	
	Mémoire maximum/minimum	
	Mémorisation des données	
Construction	Acier inoxydable, plastique	

## INTRODUCTION

Ce thermomètre à sonde électronique de haute précision en acier inoxydable peut être utilisé dans des situations industrielles, commerciales et personnelles. Vous pouvez vérifier la température d'un liquide ou d'une viande pour vous assurer qu'elle est bonne à la consommation. Le thermomètre est léger et est muni d'un affichage numérique facile à lire. Grâce à ses caractéristiques de sécurité, le thermomètre s'éteint s'il n'est pas utilisé.

## SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT ! Veuillez lire et comprendre toutes les instructions avant d'utiliser cet outil. L'utilisateur doit respecter les précautions de base lorsqu'il utilise cet outil afin de réduire le risque de blessure ou de dommage à l'équipement.**

Conservez ce manuel qui contient les avertissements de sécurité, les précautions, les instructions de fonctionnement ou d'inspection et d'entretien.

## DÉFINITIONS DE DANGER

Veillez-vous familiariser avec les avis de danger qui sont présentés dans ce manuel. Un avis est une alerte indiquant qu'il existe un risque de dommage à la propriété, de blessure ou de décès si on ne respecte pas certaines instructions.

**DANGER ! Cet avis indique un risque immédiat et particulier qui entraînera des blessures corporelles graves ou même la mort si on omet de prendre les précautions nécessaires.**



**AVERTISSEMENT !** Cet avis indique un risque particulier ou une pratique non sécuritaire qui pourrait entraîner des blessures corporelles graves ou même la mort si on omet de prendre les précautions nécessaires.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

**DANGER !** Référez-vous au tableau de cuisson et au site Web de Santé Canada pour vous assurer que les températures de cuisson sont respectées. La nourriture insuffisamment cuite peut causer de graves maladies et même la mort.

**AVERTISSEMENT !** Le bout de la sonde est pointu. Prévenez les blessures et soyez prudent lorsque vous l'enlevez du manchon ainsi qu'au cours des procédures d'entretien.

## UTILISATION ET ENTRETIEN DE L'OUTIL

1. Utilisez le bon outil pour la tâche à effectuer. Cet outil a été conçu pour une utilisation spécifique. Évitez de modifier ou d'altérer cet outil ou de l'utiliser à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
2. Remplacez les piles au besoin.
3. Ne pas utiliser en dehors de la gamme de températures recommandée.

## UTILISATION

- Appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour allumer le thermomètre. L'écran affiche tous les symboles immédiatement. Lorsque le chiffre 0 apparaît, insérez le bout en acier inoxydable dans le morceau de nourriture pour obtenir la température courante de votre nourriture.
- Appuyez sur le bouton °C/°F pour sélectionner le mode de lecture préféré entre Celsius ou Fahrenheit.
- Appuyez sur le bouton HOLD (maintenir) pour maintenir la lecture actuelle sur l'écran. Le symbole HOLD (maintenir) clignotera sur l'écran.
- Appuyez de nouveau sur le bouton HOLD (maintenir) pour en obtenir la lecture maximale. Appuyez encore pour en obtenir la lecture minimale. MIN (minimum) clignotera sur l'écran.

## AFFICHAGE DU GLOSSAIRE DES SYMBOLES

MAX (maximum)	La lecture maximale est affichée.
MIN (minimum)	La lecture minimale est affichée.
HOLD (maintenir)	Le mode de maintien des données est activé.
-	Signe négatif
°C	Mesure en degrés Celsius
°F	Mesure en degrés Fahrenheit

## TEMPÉRATURES DE CUISSON SÉCURITAIRES

**DANGER !** Les pratiques non-sécuritaires de cuisson peuvent causer de graves maladies et même la mort. Pour vous assurer d'avoir atteint la plage de température la plus sécuritaire pour votre nourriture, référez-vous toujours au site Web de Santé Canada au <http://www.hc-sc.gc.ca>. Le tableau ci-dessous sert de guide seulement.

**AVERTISSEMENT !** Pour prévenir la contamination croisée des aliments, n'utilisez pas la même surface de travail pour les viandes et les fruits/légumes. Cuisez toutes les viandes sur une plaque à biscuits ou un plateau jetable en aluminium et portez des gants en caoutchouc pour manipuler la nourriture.

ALIMENTS	COUPE	TEMPÉRATURE
Boeuf, veau et agneau	Morceaux et coupes entières	63 °C (145 °F) Mi-saignant
		71 °C (160 °F) À point
		77 °C (170 °F) Bien cuit
	Hachée	71 °C (160 °F) À point
Porc	(Morceaux et coupes entières)	71 °C (160 °F)
	Hachée	71 °C (160 °F)
Volaille	Morceaux	74 °C (165 °F)
	Entier	85 °C (185 °F)
	Hachée	74 °C (165 °F)
Oeufs	Plats en casserole	74 °C (165 °F)
Chien chauds, restes	(Morceaux et coupes entières)	
Fruits de mer	(Morceaux et coupes entières)	

## ENTRETIEN

- Remplacez les piles au besoin.
- Après chaque usage, nettoyez la sonde avec de l'eau tiède et un détergent neutre.

## ENTREPOSAGE

- Éteignez le thermomètre et nettoyez-le avant de le ranger.
- Placez la sonde dans le couvercle de protection.
- Rangez à des températures ambiantes au-dessus du point de congélation 0 °C (32 °F).
- Tenez à l'écart des enfants et des animaux de compagnie.

## MISE AU REBUT

Recyclez votre outil endommagé dans une installation prévue à cet effet s'il est impossible de le réparer.

Communiquez avec votre municipalité locale afin de connaître la liste des sites de mise au rebut ou les règlements en ce qui concerne les batteries.

## DÉPANNAGE

Si l'outil ne fonctionne pas correctement ou si des pièces sont manquantes, veuillez contacter Princess Auto Ltd. afin de trouver une solution. Si ce n'est pas possible, demandez à un technicien qualifié de réparer l'outil.

Problème(s)	Cause(s) possible(s)	Solution(s) proposée(s)
L'écran numérique est flou ou difficile à lire.	La charge de la pile est basse.	Changez la pile.
	L'écran est sale.	Nettoyez avec de l'eau tiède et un détergent neutre.
L'écran affiche H_ _.	La température est supérieure à 250 °C.	Trop chaud. Ne l'utilisez pas.
L'écran affiche L_ _.	La température est inférieure à -40 °C.	Trop froid. Ne l'utilisez pas.

## IDENTIFICATION DES PIÈCES

PART #	DESCRIPTION	QTY.
1.	Embout	1
2.	Sonde	1
3.	Écran	1
4.	Couvercle de protection	1
5.	Bouton ON/OFF (marche/arrêt)	1
6.	Bouton °C/°F Celsius/Fahrenheit	1
7.	Bouton HOLD (maintenir)	1
8.	Pile 1,5 V LR44 ou équivalent (non compris)	1

