Caution: To avoid damage or injury, take care not to knock over the thermometer unit during use or tangle the probe cords around other items. When a food is done cooking, you may wish to unplug the probe from the thermometer unit, then remove the food from the oven, so as not to move the thermometer unit. If cooking only one food, you may wish to plug in only one probe, so the second unused probe does not interfere with other cooking activities. If cooking two foods, and one food is done cooking before the other, you may wish to remove the now unused probe when the first food is done cooking. Throughout use, take care not to trip on or tangle the probe cord around other items.

Timer Operation

The Taylor® Digital Dual Probe Thermometer is also equipped with two convenient timers. Each can operate as an independent timer or work along with the thermometer functions. To operate the timers:

1. Press the "DT/Timer" button on the back of the thermometer to switch to Timer mode. Both of the LCD screens will show "00:00". (If using the thermometer probes as well, the timer corresponding to the "A" probe is shown on the top LCD, and the "B" probe timer is in the lower display.)

2. Press the "A/B" button to activate the "A" timer. The upper LCD timer digits will flash. Note: A timer must be "active" before it can be set, started, or stopped. A timer is active when its digits are flashing. To activate a timer, press the "A/B" button until the desired timer's digits flash.

3. Press the "+M" button to increase the minutes. Press the "–S" button to increase the seconds. Press and hold the button to advance the digits quickly. If necessary to reset the timer to zero, press both the "+M" and "-S" buttons at the same time while the digits are flashing.

4. To use the second timer, press the "A/B" button until the lower LCD timer digits flash. Program the "B" timer as described in step 3.

Timer Operation (cont.)

5. To start the timer countdown, press the "A/B" button until the desired timer's digits flash. Press the "Ent/SS" while the digits are flashing to start the timer countdown.

Note: the timer digits will stop flashing when no buttons are pressed for 3 seconds. To activate a timer again, press the "A/B" button until the timer's digits flash.

6. To pause a timer, press the "A/B" button until that timer's digits flash. Press the "Ent/SS" button to pause the countdown. To resume timing, press the "A/B" button until that timer's digits flash, then press "Ent/SS". To reset a timer to zero, press the "A/B" button until that timer's digits flash, then press the "+M" and "-S" buttons at the same time while the digits are flashing. The timer will reset to zero.

7. When a timer reaches zero, the alarm will sound, the light behind the Taylor logo will flash, and the timer digits will flash. (If the unit was showing the temperature display, it will automatically switch to the timer display.) The timer will begin to count up.

8. Press the "Ent/SS" button to turn off the timer alarm and pause the timer countup. Otherwise, the timer alarm will sound as follows:

- For first minute: the alarm will sound in 3 second on and off intervals for 30 seconds then pause for 30 seconds for first minute.
- For the next 5 minutes: then alarm will sound in 3 second on and off intervals for 15 seconds then pause for 30 seconds for 5 minutes.

9. The timer and thermometer functions can operate at the same time. To switch to the thermometer display, press the "DT/Timer" button on the back of the unit. To view the timer display again, press the "DT/Timer" button.

10. To reset the timer to zero, press both the "+M" and "-S" buttons at the same time while the timer digits are flashing.

11. To turn off the unit, move the "Off/°F/°C" switch to the "Off" position.

When running the probe cable into an oven be sure to gently close the door to avoid crimping or severing the cable.

Care & Precautions

1. Always wear a heat resistant glove when touching the metal probes or cords during or just after cooking. DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!
2. Keep the metal probes and cords away from children.
3. Sterilize metal probes each time before use.
4. DO NOT leave base thermometer unit inside an oven or grill or else damage to its plastic housing and electronic components will occur.
5. When leaving the metal probes inside an oven or grill DO NOT allow cord to be crimped by the oven door or grill lid.
6. Do not expose the thermometer to: water, direct heat, a hot surface or direct sunlight. This may cause damage to the plastic casing or the electric circuits and components inside.
7. Do not expose the probes directly to flames. Do not put the probes in foods to exceed internal cooking temperatures of 302°F (150°C), as this may reduce the life and accuracy of the thermometer sensor.
8. Do NOT place the thermometer display unit on surfaces expected to exceed 200°F or 100°C.
9. Do not use this thermometer in a microwave oven.
10. Moisture inside the plug-in openings of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry the sensor plugs with a cloth every time before plugging them into the thermometer.
11. DO NOT USE THE CORDS AND PROBES FOR OVEN TEMPERATURES HIGHER THAN 392°F (200 °C).
12. Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Do not mix old and new batteries. Do not mix Alkaline, carbon-zinc (standard) or Nickel-Cadmium (rechargeable) batteries. Remove the batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.

CAUTION: Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry the sensor plug with a cloth every time before plugging it into the thermometer.

Preset Temperature Settings

Meat Type	Doneness	Preset Temp
Beef	Rare -------	140°F
	Medium Rare -------	145
	Medium -------	160
	Medium Well -------	165
	Well -------	170
Hamburger	Well -------	160
Pork	Medium -------	160
	Well -------	170
Poultry	White Meat -------	165
	Dark Meat -------	165
Lamb	Rare -------	140
	Medium Rare -------	145
	Medium -------	160
	Medium Well -------	165
	Well -------	170
Ham, Precooked	Well -------	140

The USDA **does not** recommend RARE 140°F as a safe eating temperature.

One Year Warranty

Taylor® warrants this product to be free from defects in material or workmanship for one (1) year for the original purchaser from date of original purchase. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse, commercial use, or unauthorized adjustment and/or repair.

If service is required, do not return to retailer. Should this product require service (or replacement at our option), please pack the item carefully and return it prepaid, along with store receipt showing the date of purchase and a note explaining reason for return to:

TAYLOR Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico
88001 USA

There are no express warranties except as listed above. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.
For additional product information, or warranty information in Canada or elsewhere outside the USA, please contact us through www.taylorusa.com.

Made to our exact specifications in China.

© 2009 Taylor Precision Products and its affiliated companies, all rights reserved. Taylor® and Leading the Way in Accuracy® are registered trademarks of Taylor Precision Products and its affiliated companies. All rights reserved.

www.taylorusa.com CP522-2.09

Taylor® SINCE 1851 **522**

Digital Dual Probe Thermometer/Timer

Leading the Way in Accuracy®

Instruction Manual

The Connoisseur Series thermometers by Taylor® represent the epitome of precision accuracy, innovation, style and heritage. Since 1851, Taylor has crafted precision measurement instruments with unmatched accuracy and readability for optimal performance. We combine that with a distinctive new style for a professional thermometer that delivers quality...day after day...season after season. **Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference.**

Description of Parts

1. "Off/°F/°C" switch
Move switch to "°F" (Fahrenheit) or "°C" (Celsius) to turn unit on and select temperature scale.
Move switch to "Off" to turn unit off

2. "DT/Timer" button
Press to switch between thermometer and timer modes

3. Battery compartment

4. Sensor plug

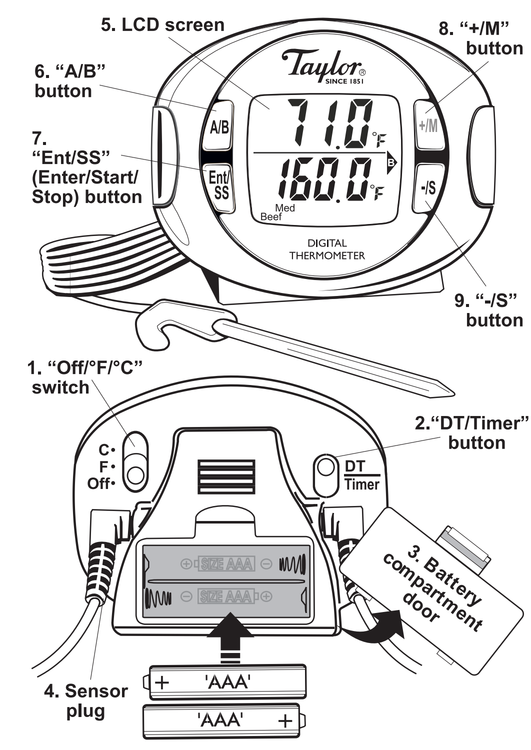
5. LCD screen

6. "A/B" button
Press to switch between "A" (left side) and "B" (right side) probes
Press to switch between "A" (top display) and "B" (bottom display) timers

7. "Ent/SS" (Enter/Start/Stop) button
Press to access the Meat Selection screen
Press to select the displayed meat
Press to turn off the alarm
Press to start, pause or stop the timer

8. "+/M" button
Press to scroll through preprogrammed meat types
Press to increase timer minutes
Press the "+/M" and "-/S" buttons at the same time to reset the timer to zero.

9. "-/S" button
Press to scroll through preprogrammed meat types
Press to increase timer seconds
Press the "+/M" and "-/S" buttons at the same time to reset the timer to zero.



Battery Information

The thermometer operates on 2 AAA alkaline batteries (included). There is a strip under the battery cover to prevent battery drain in shipping. Please remove the strip before continuing with these instructions (you may need to remove the battery compartment cover to avoid breaking the strip).

If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced. To replace the batteries:

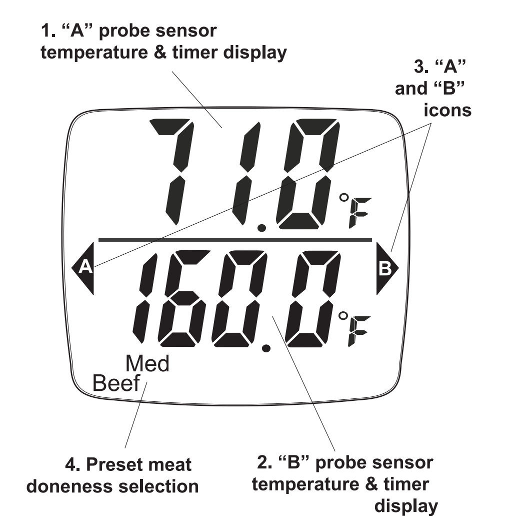
1. Use 2- AAA alkaline batteries (as installed). Always replace both batteries at the same time; do not combine old and new batteries.
2. Remove the battery compartment cover, located on the back of the unit.
3. Remove the old batteries from the battery compartment.
4. Place the new batteries into the compartment as indicated by the polarity symbols marked inside the battery compartment.
5. Replace the battery compartment cover.

Display Information

1. "A" probe sensor temperature and timer display
2. "B" probe sensor temperature and timer display
During thermometer operation, the upper display shows the current temperature of the selected probe (A or B). The lower display shows the target temperature and selected food type of the probe.
During timer operation, the upper display shows **Timer "A".**
The lower display shows **Timer "B".**

3. "A" or "B" icon
Indicates which sensor probe or timer is currently displayed.
4. Preset meat doneness selection

LCD Display



Cooking Operation

1. Preheat the oven to desired cooking temperature. Place the food in the preheated oven.
2. Sterilize the metal probes by inserting them into an appropriate solution such as boiling water for several minutes. Plug the sensors at the end of the cords into the jacks on the side of the thermometer unit, one on each side.
3. There is an "Off/°F/°C" switch on the back of the thermometer unit. To turn the unit on, move the switch to either °F (for Fahrenheit temperature readings) or °C (for Celsius temperature readings). The LCD screen will turn on. The current temperature appears in the upper screen. Dashes appear in the lower screen. (Note: if the probes are not plugged in properly, the display will show "LL.L".)
4. An on-screen icon will indicate which probe reading is currently displayed. An "A" icon indicates the readings from the left probe are displayed. A "B" icon indicates the right probe readings are displayed. (Press the "A/B" button to switch between probes displays during use.)
5. Press the "Ent/SS" (Enter/Start/Stop) button to access the Meat Selection screen. The default setting "Beef Rare140.0°F" appears. The temperature digits flash.
6. Press the "+/M" or "-/S" button to scroll though the 16 meat types and their preprogrammed target temperatures. (See Food/Temperature Chart.)
7. Press "Ent/SS" to select the displayed meat type. The temperature digits stop flashing.
8. If cooking two foods, press the "A/B" button to switch to the "B" probe. The arrow icon points to the right-side probe. Repeat steps 5-7 to program the "B" probe.
9. Insert a metal probe into the thickest part of the food to be cooked. Do not come in contact with bone, fat or gristle, as these areas will not provide accurate temperature readings. If cooking two foods, insert the other metal probe into the second food.

Cooking Operation (cont.)

10. Place the food(s) into the preheated oven. The thermometer display unit must be placed outside of the oven (do not put the display unit in the oven). The probe cord will be held in place by the oven door. Be careful not to crimp the probe cord with the oven door. Make sure the sensor plug(s) on the other end of the cord is (are) plugged into the thermometer display unit.
11. The upper LCD screen displays the current internal temperature of the food. The lower LCD screen displays the target temperature. To switch between "A" and "B" probe displays when both are in use, press the "A/B" button. The arrow icon will indicate which probe reading is on display.
12. When the internal temperature of the food is within 5 degrees below the target temperature, the alarm will sound, the light behind the Taylor logo will flash, and the upper LCD temperature digits will flash. (Note: The unit automatically switches to whichever probe display has reached the target temperature; for example, if the "B" probe display was on the screen, but the "A" probe reaches its target temperature, the unit will switch to the "A" probe display).
13. Press the "Ent/SS" button to turn off the thermometer alarm. Otherwise, the thermometer alarm will sound and the LED light will flash in 3 second intervals for 10 minutes.
14. When the food is ready, remove the metal probe from food with heat resistant gloves. **DO NOT TOUCH THE PROBE OR CORD WITH BARE HANDS!** If cooking a second food, you may wish to remove the probe that is no longer in use from the thermometer unit, so the loose cord does not interfere with other cooking activities.
15. To turn off the unit, move the "Off/°F/°C" switch to the "Off" position.

MISE EN GARDE
Pour éviter tout dommage ou blessure, attention de ne pas échapper le thermomètre en l'utilisant ni d'emmêler les cordons de sonde autour d'autres objets. À la fin de la cuisson, vous pouvez retirer la sonde du thermomètre, puis retirer la nourriture du four pour ne pas déplacer le thermomètre accidentellement. Si vous ne préparez qu'un seul aliment, vous pourriez retirer une seule sonde pour que la deuxième sonde inutilisée n'entrave pas les autres activités de cuisson. Pendant l'utilisation de l'appareil, attention de ne pas accrocher ou emmêler le cordon de la sonde autour d'autres objets.

Fonctionnement de la minuterie

Le thermomètre/minuterie à double sonde numérique Taylor® est aussi doté de deux pratiques minuteries. Chacune peut fonctionner comme minuterie autonome ou avec les fonctions du thermomètre. Pour fonctionner las minuteries:

1. Appuyez sur la touche «DT/Timer» (thermomètre/minuterie) à l'arrière du thermomètre pour passer au mode «Minuterie». Les deux écrans à ACL afficheront «00:00». (Si vous utilisez aussi des sondes de thermomètre, la minuterie correspondante à la sonde «A» est indiquée sur la ACL supérieure, et la minuterie de la sonde «B» est dans l'affichage inférieur.)
2. Appuyez sur la touche «A/B» pour activer la minuterie «A». Les chiffres de la minuterie à ACL supérieure clignoteront. Remarque: La minuterie doit être activée pour être configurée, démarrée ou arrêtée. Une minuterie est active lorsque ses chiffres clignotent. Pour activer une minuterie, appuyez sur la touche «A/B» jusqu'à ce que les chiffres de la minuterie voulue clignotent.
3. Appuyez sur la touche «+ M» pour augmenter les minutes. Appuyez sur la touche «-» pour augmenter les secondes. Appuyez et tenez la touche enfoncée pour faire avancer rapidement les chiffres. Si vous devez réinitialiser la minuterie à zéro, appuyez sur les touches «+M» et «-S» en même temps tandis que les chiffres clignotent.
4. Pour utiliser la deuxième minuterie, appuyez sur la touche «A/B» jusqu'à ce que les chiffres de la minuterie à ACL inférieure clignotent. Programmez la minuterie «B» tel qu'indiqué à l'étape 3.
5. Pour activer le compte à rebours de la minuterie, appuyez sur la touche «A/B» jusqu'à ce que les chiffres de la minuterie clignotent. Appuyez sur la touche «Ent/SS» tandis que les chiffres clignotent pour lancer le compte à rebours de la minuterie. Remarque: Les chiffres de la minuterie cesseront de clignoter lorsqu'aucune touche ne sera enfoncée pendant 3 secondes. Pour activer une minuterie à nouveau, appuyez sur la touche « A/B » jusqu'à ce que les chiffres de la minuterie clignotent.
6. Pour arrêter une minuterie, appuyez sur la touche «A/B» jusqu'à ce que les chiffres de la minuterie clignotent. Appuyez sur la touche «Ent/SS» pour arrêter le compte à rebours.

Pour relancer la minuterie, appuyez sur la touche «A/B» jusqu'à ce que les chiffres de la minuterie clignotent, appuyez ensuite sur «Ent/SS». Pour réinitialiser une minuterie à zéro, appuyez sur la touche «A/B» jusqu'à ce que les chiffres de la minuterie clignotent, puis appuyez sur las touches «+M» et «-S» en même temps tandis que les chiffres clignotent. La minuterie se réinitialisera à zéro.

7. Lorsque la minuterie arrive à zéro, l'alarme se fait entendre, le voyant derrière le logo «Taylor» clignotera, et les chiffres de la minuterie clignoteront. (Si l'appareil affichait la température, il passera automatiquement à l'affichage de minuterie.) La minuterie commencera son compte progressif.
8. Appuyez sur la touche «Ent/SS» pour éteindre l'alarme de la minuterie et faire une pause du compte à rebours de la minuterie. Sinon, l'alarme de la minuterie sonnera comme suit :

- Pendant 1 minute, l'alarme de la minuterie se fera entendre à intervalles de 3 secondes, puis fera une pause pendant 30 secondes.
- Pendant 5 minutes, l'alarme de la mnuterie se fera entendre à intervalles de 15 secondes, puis fera une pause pendant 30 secondes. (Pendant toute la période de l'alarme de la minuterie, le voyant à DEL clignotera par intervalles de 3 secondes.)

9. Les fonctions de la minuterie et du thermomètre peuvent fonctionner en même temps. Pour passer à l'affichage du thermomètre, appuyez sur la touche «DT/Timer» à l'arrière de l'appareil. Pour passer à l'affichage de la minuterie à nouveau, appuyez sur la touche «DT/Timer».
10. Pour réinitialiser la minuterie à zéro, appuyez sur les touches «+M» et «-S» en même temps tandis que les chiffres clignotent.
11. Pour éteindre l'appareil, déplacez l'interrupteur «Off/°F/°C» à la position «Off» (éteindre).

En acheminant le câble de la sonde dans un four, assurez-vous de fermer délicatement la porte pour éviter de pincer ou de couper le câble.

Entretien et précautions

1. Portez toujours un gant résistant à la chaleur en touchant les sondes métalliques ou le cordons durant ou juste après la cuisson. NE TOUCHEZ PAS À MAINS NUES.
2. Gardez les sondes métalliques et les cordons loin des enfants.
3. Stérilisez les sondes métalliques chaque fois avant son utilisation.
4. NE laissez PAS le thermomètre de base à l'intérieur du four ou du gril sinon cela endommagerait le boîtier de plastique et les composants électroniques.
5. En laissant les sondes métalliques à l'intérieur d'un four ou d'un gril, NE laissez PAS les cordons se pincer dans la porte du four ou le couvercle du gril.
6. N'exposez pas le thermomètre à ce qui suit: l'eau, la chaleur directe, une surface chaude ou les rayons du soleil. Ceci pourrait endommager l'enveloppe de plastique ou les circuits et composants électriques à l'intérieur.
7. N'exposez pas les sondes directement aux flammes. Ne mettez pas les sondes dans les aliments qui dépasseront les températures internes de cuisson de 302 °F (150 ºC), car cela pourrait réduire la durée de vie utile et l'exactitude du capteur du thermomètre.
8. NE collez PAS aux surfaces si vous savez qu'elles dépasseront 200 °F ou 100 °C.
9. N'utilisez pas ce thermomètre dans un four à micro-ondes.
10. L'humidité à l'intérieur de l'ouverture à brancher du thermomètre mènera à un relevé de température incorrect. Asséchez las prises du capteur avec un chiffon chaque fois avant de la brancher dans le thermomètre.
11. N'UTILISEZ PAS LE CORDON ET LA SONDE POUR LES TEMPÉRATURES DE FOUR DE PLUS DE 392 °F (200 °C).
12. Ne jetez pas les piles au feu. Les piles peuvent exposer ou fuir. Ne mélangez pas vieilles et nouvelles piles. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou les nickelcadmium (rechargeables). Retirez les piles si le thermomètre ne sera pas utilisé pendant assez long.

MISE EN GARDE: l'humidité à l'intérieur de l'ouverture enfichable du thermomètre mènera à un mauvais relevé de température. Essuyez le bouchon du capteur avec un chiffon chaque fois avant de le brancher dans le thermomètre.

Tableau de viande/température

Types de viande	Niveau de cuisson	Températures préréglées
Boeuf	Saignant*	140°F/60°C
	Mi-saignant	145°F/62°C
	À point	160°F/71°C
	Bien cuit de milieu	165°F/73°C
	Bien cuit	170°F/76°C
Hamburger	Bien cuit	160°F/71°C
Porc	À point	160°F/71°C
	Bien cuit	170°F/76°C
Volaille	Viande blanche	165°F/73°C
	Viande brune	165°F/73°C
Agneau	Saignant*	140°F/60°C
	Mi-saignant	145°F/62°C
	À point	160°F/71°C
	Bien cuit de milieu	165°F/73°C
	Bien cuit	170°F/76°C
Jambon	Bien cuit	140°F/60°C

*L'USDA NE recommande PAS la préparation SAIGNANTE à 140 ºF (60 ºC) comme une température de cuisson sans danger.

Garantie limitée d'un an

Taylor® garantit que ce produit est libre de tout défaut de matériaux ou de main d'oeuvre pour une période d'un (1) an pour l'acheteur original à partir de la date d'achat original. Elle ne couvre pas les dommages ou l'usure suite à un accident, une mauvaise utilisation, tout abus, utilisation commerciale ou réglage interdit et/ou réparation interdite.
Si l'appareil doit être réparé, ne le retournez pas au détaillant. Si ce produit doit être réparé (ou remplacement à notre discrétion), veuillez l'emballer avec soin et le retourner à frais prépayés avec la facture du magasin indiquant la date d'achat et une note expliquant la raison du retour à l'adresse suivante:

Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico
88001 USA

Il n'y a aucune garantie expresse sauf celle indiquée précédemment. Cette garantie vous donne des droits précis, mais vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

Pour de l'information supplémentaire sur le produit ou sur la garantie au Canada ou ailleurs à l'extérieur des É.-U. veuillez nous contacter par www.taylorusa.com.

©2009 Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées, tous droits réservés. Taylor® et Leading the Way in Accuracy® sont des marques de commerce déposées de Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.

Fabriqué en Chine selon nos spécifications exactes.

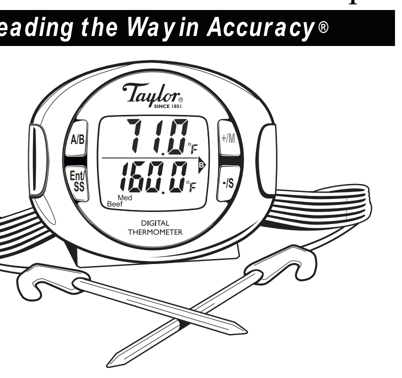
www.taylorusa.com

CP522-2.09

Taylor® SINCE 1851 **522**

Thermomètre/minuterie à double sonde numérique

Leading the Way in Accuracy®



Manuel d'instructions

Les thermomètres de la série Connoisseur de Taylor représentent le summum en termes d'exactitude, d'innovation, de style et d'héritage de précision. Depuis 1851, Taylor prépare des instruments de mesure de précision à l'exactitude et à la lisibilité incomparables pour une performance optimale. Nous combinons cela à un nouveau style distinctif pour un thermomètre professionnel de qualité ... jour après jour... saison après saison. Veuillez lire attentivement votre manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions à portée de la main à titre de référence.

Description des Pièces

1. Interrupteur «Off/°F/°C»
Déplacez l'interrupteur à «F» (Fahrenheit) ou «C» (Celsius) pour mettre l'appareil en marche et choisir l'échelle de température
Déplacez l'interrupteur à «Off» (éteindre) pour éteindre l'appareil

2. Touche «Thermo/Timer» (thermomètre/minuterie)
Appuyez pour passer entre les modes de thermomètre et minuterie

3. Compartiment de piles

4. Bouchon de capteur

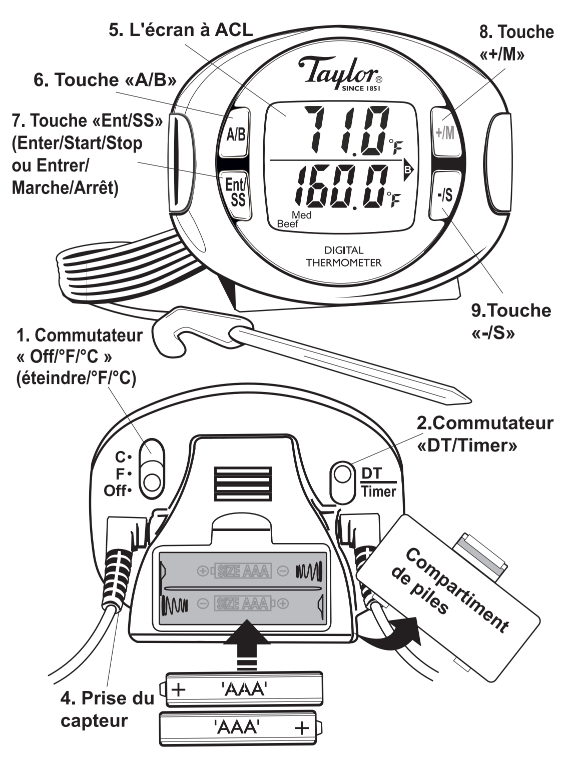
5. L'écran à ACL

6. Touche «A/B»
Touche pour passer entre les sondes «A» (côté gauche) et «B» (côté droit)
Touche pour passer entre les minuteries «A» (affichage supérieur) et «B» (affichage inférieur)

7. Touche «Ent/SS» (Enter/Start/Stop ou Entrer/Marche/Arrêt)
Appuyez pour accéder à l'écran de sélection de la viande
Appuyez pour choisir la viande affichée
Appuyez pour éteindre l'alarme
Appuyez pour mettre la minuterie en marche, faire une pause ou l'arrêter.

8. Touche «+/M»
Appuyez pour faire défiler les types de viande préprogrammés
Appuyez pour augmenter les minutes de minuterie
Appuyez les touches «+/M» et «-/S» en même temps pour réinitialiser la minuterie à zéro

9. Touche «-/S»
Appuyez pour faire défiler les types de viande préprogrammés
Appuyez pour augmenter les secondes de minuterie
Appuyez les touches «+/M» et «-/S» en même temps pour réinitialiser la minuterie à zéro



Information des piles

Le thermomètre fonctionne avec deux piles AAA alcaline (incluses). Il y a une bande sous le couvercle de las piles afin d'éviter l'épuisement de las piles durant l'expédition. Veuillez la retirer la bande avant de continuer avec ces instructions (vous devrez peut-être retirer le couvercle du compartiment de pile pour éviter de briser la bande). Si les relevés seront plus faibles ou irréguliers s'il faut remplacer la pile. Pour remplacer las piles:

1. Utilisez deux piles de AAA alcaline (tel qu'installées). Remplacez toujours toutes les piles en même temps, ne mélangez pas vieilles et nouvelles piles.
2. Retirez le couvercle du compartiment de piles, se trouve à l'arrière de l'appareil.
3. Retirez las vieille piles du compartiment de las piles.
4. Placez las nouvelle piles dans le compartiment tel qu'indiqué par les symboles de polarité à l'intérieur du compartiment de piles.
5. Replacez le couvercle du compartiment de las piles.

Information d'Affichage

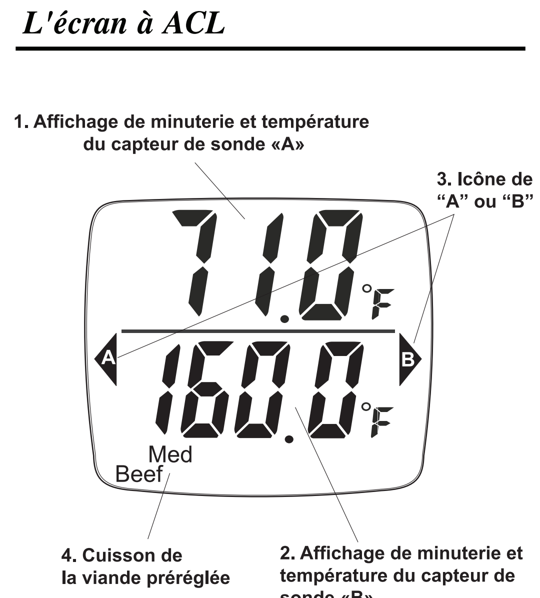
1. Affichage de minuterie et température du capteur de sonde «A»
2. Affichage de minuterie et température du capteur de sonde «B»

Lorsque le thermomètre est en marche, l'affichage supérieur montre la température actuelle de la sonde choisie (A ou B). L'affichage inférieur montre la température cible et le type d'aliment choisi pour la sonde

Lorsque la minuterie est en marche, l'affichage supérieur montre la minuterie «A». L'affichage inférieur montre la minuterie «B»

3. Icône de "A" ou "B" Indique quelle sonde à capteur ou minuterie est affichée à l'heure actuelle
4. Cuisson de la viande préréglée

L'écran à ACL



Cuisson

1. Préchauffez le four à la température de cuisson voulue. Placez l'aliment dans le four préchauffé.
2. Stérilisez las sondes métalliques en l'insérant dans une solution appropriée, comme de l'eau bouillante, pendant plusieurs minutes. Branchez les capteurs à l'extrémité des cordons dans les jacks sur le côté du thermomètre, un de chaque côté.
3. Il y une interrupteur «Off/°F/°C» à l'arrière de l'appareil. Pour mettre l'appareil en marche, déplacez le commutateur à °F (pour les relevés de température à Fahrenheit) ou °C (pour les relevés de température à Celsius). L'écran ACL s'allumera. La température actuelle apparaît dans l'écran supérieur. Tirets apparaît dans l'écran inférieur. (Remarque: Si les sondes ne sont pas branchées correctement, l'affichage montrera «LL.L».)
4. Une icône à l'écran indiquera le relevé de sonde affiché actuellement. Une icône «A» indique que les relevés de la sonde gauche sont affichés. Une icône «B» indique que les relevés de la sonde droite sont affichés. (Appuyez sur la touche «A/B» pour passer de l'un à l'autre affichage de sondes durant l'utilisation.)
5. Appuyez sur la touche «Ent/SS» (Entrer/Marche/Arrêt) pour accéder à l'écran de sélection de viande. Le réglage par défaut «Beef Rare 140.0°F» (boeuf saignant) apparaît. Les chiffres de températures clignotent.
6. Appuyez sur la touche «+/M» ou «-/S» pour faire défiler 16 types de viande et leurs températures préprogrammées de cible. (Reportez-vous au tableau de aliment /température.)
7. Appuyez sur la touche «Ent/SS» pour choisir le type de viande affichée. Les chiffres de températures cessent tous de clignoter
8. Si vous préparez deux aliments, appuyez sur la touche «A/B» pour passer à la sonde «B». L'icône de flèche pointe vers la sonde droite. Répétez les étapes 5 à 7 pour programmer la sonde «B».
9. Insérez la sonde métallique dans la partie la plus épaisse de l'aliment à préparer. N'entrez pas en contact avec l'os, le gras ou le cartilage, car ces endroits ne produiront pas de relevés de température exacts. Si vous préparez deux aliments, insérez l'autre sonde de métal dans le deuxième aliment.
10. Placez l'aliment(s) dans le four. Le thermomètre numérique doit être placé à l'extérieur du four (ne mettez pas l'appareil à affichage numérique dans le four). Le cordon de la sonde sera retenu en place par la porte du four. Être prudent à ne pas couper le câble avec la porte de four. Assurez-vous que la prise du capteur(s) de l'autre extrémité du cordon soit (sont) branchée dans l'appareil à affichage.
11. L'écran à ACL supérieur présente la température interne actuelle de l'aliment. L'écran à ACL inférieur présente la température cible. Pour passer entre les affichages de sondes «A» et «B» lorsque les deux sont utilisées, appuyez sur la touche «A/B». L'icône de flèche indiquera le relevé de sonde affiché.
12. Lorsque la température intérieure de l'aliment se trouve à 5 degrés sous la température cible, l'alarme se fera entendre, le voyant derrière le logo Taylor clignotera et les chiffres de température à ACL supérieurs clignoteront. (Remarque: L'appareil passera automatiquement à l'affichage de sonde ayant atteint la température cible; par exemple, si la sonde « B » était affichée à l'écran, mais la sonde «A» atteint sa température cible, l'appareil passera à l'affichage de sonde «A».)
13. Appuyez sur la touche «Ent/SS» pour éteindre l'alarme du thermomètre. Sinon, l'alarme du thermomètre se fera entendre et le voyant à DEL clignotera par intervalles de 3 secondes pendant 10 minutes.
14. Lorsque l'aliment est prêt, retirez la sonde de métal de l'aliment avec un gant résistant à la chaleur. NE TOUCHEZ PAS LA SONDE OU LE CORDON À MAINS NUES ! Si vous préparez un deuxième aliment, vous devriez probablement retirer la sonde qui n'est plus utilisée du thermomètre pour que le cordon libre n'entrave pas les autres activités de cuisson.
15. Pour éteindre l'appareil, déplacez l'interrupteur «Off/°F/°C» à la position «Off»

Atención:
Para evitar daños o lesiones, tenga cuidado de no tirar la unidad del termómetro mientras lo esté usando, ni de enredar los cables de las sondas en otros objetos. Cuando haya terminado de preparar la comida, es preferible que desenchufe la sonda de la unidad del termómetro y luego quite la comida del horno, de modo de no mover accidentalmente la unidad del termómetro. Si está preparando sólo una comida, es posible que quiera enchufar sólo una sonda, para que la segunda sonda sin usar no interfiera con las demás tareas culinarias. Durante todo su uso, tenga cuidado de no tropezar ni enredar el cable de la sonda en otros objetos.

Funcionamiento del temporizador

El termómetro/temporizador digital con sonda doble Taylor® también está equipado con dos prácticos temporizadores. Cada uno puede funcionar como temporizador independiente o junto con las funciones del termómetro. Para funcionar los temporizadors:

1. Presione el botón "DT/Timer" (termómetro/temporizador) en la parte trasera del termómetro para cambiar al modo de temporizador. Ambas pantallas LCD mostrarán "00:00". (Si además está utilizando las sondas del termómetro, el temporizador correspondiente a la sonda "A" aparece en la pantalla LCD superior y el temporizador de la sonda "B" en la pantalla inferior.)
2. Presione el botón "A/B" para activar el temporizador "A". Las cifras del temporizador de la pantalla LCD superior parpadearán. Nota: Se debe activar el temporizador antes de ajustarlo, iniciarlo o detenerlo. Un temporizador está activado cuando las cifras están parpadeando. Para activar un temporizador, presione el botón "A/B" hasta que parpadeen las cifras del temporizador que desea usar.
3. Presione el botón "+M" para aumentar los minutos. Presione el botón "-S" para aumentar los segundos. Presione sin soltar el botón para avanzar los dígitos rápidamente. Si fuera necesario volver el temporizador a cero, presione los botones "+M" y "-S" a la vez mientras las cifras estén parpadeando.
4. Para usar el segundo temporizador, presione el botón "A/B" hasta que parpadeen las cifras de la pantalla LCD inferior. Programe el temporizador "B" según se describe en el paso 3.
5. Para comenzar la cuenta regresiva del temporizador, presione el botón "A/B" hasta que parpadeen las cifras del temporizador que desea usar. Presione "Ent/SS" mientras las cifras estén parpadeando para comenzar la cuenta regresiva del temporizador. Nota: Las cifras del temporizador dejan de parpadear cuando no se presiona ningún botón en 3 segundos. Para activar el temporizador nuevamente, presione el botón "A/B" hasta que parpadeen las cifras del temporizador.
6. Para pausar un temporizador, presione el botón "A/B" hasta que parpadeen las cifras de ese temporizador. Presione el botón "Ent/SS" para pausar la cuenta regresiva. Para reanudar el temporizador, presione el botón "A/B" hasta que parpadeen las cifras de ese temporizador, luego presione "Ent/SS". Para volver un temporizador a cero, presione el botón "A/B" hasta que las cifras de ese temporizador comiencen a parpadear, luego presione los botones "+M" y "-S" a la vez mientras las cifras estén parpadeando. El temporizador volverá a cero.
7. Cuando un temporizador llega a cero, suena la alarma, destellará el foco detrás del logo "Taylor", y los dígitos del temporizador destellarán. (Si la unidad mostraba la pantalla de temperatura, cambiará automáticamente a la pantalla de temporizador.) El temporizador comenzará a contar hacia arriba.
8. Presione el botón "Ent/SS" para apagar la alarma del temporizador y pausar la cuenta. De lo contrario, la alarma del temporizador sonará del modo siguiente:

- Durante 1 minuto, la alarma del temporizador sonará a intervalos de 3 segundos, luego se detendrá durante 30 segundos.
- Durante 5 minutos, la alarma del temporizador sonará a intervalos de 15 segundos, luego se detendrá durante 30 segundos.

(Durante toda la alarma del temporizador, la luz LED parpadeará a intervalos de 3 segundos.)

9. Las funciones del temporizador y el termómetro pueden funcionar a la vez. Para cambiar a la pantalla del termómetro, presione el botón "DT/Timer" en la parte trasera de la unidad. Para ver la pantalla del temporizador nuevamente, presione el botón "DT/Timer".
10. Para reiniciar el temporizador en cero, presione los botones "+M" y "-S" a la vez mientras las cifras estén parpadeando.
11. Para apagar la unidad, mueva el interruptor "Off/°F/°C" a la posición "Off". PRECAUCIÓN: La humedad en la abertura del enchufe del termómetro hará que la lectura de la temperatura sea incorrecta. Seque el enchufe del sensor con un paño cada vez antes de enchufarlo al termómetro.

Cuando pase el cable de la sonda por la puerta del horno, asegúrese de cerrarla suavemente para evitar doblar o dañar el cable.

Cuidado y precauciones

1. Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque los cables o las sondas metálicas durante o después de cocinar. ¡NO LOS TOQUE CON LAS MANOS EXPUESTAS!
2. Mantenga a los niños alejados de los cables y las sondas metálicas.
3. Esterilice las sondas metálicas cada vez antes de usarla.
4. NO deje la base de la unidad del termómetro dentro de un horno ni parrilla o de lo contrario se dañarán la carcasa plástica y los componentes electrónicos.
5. Cuando deje las sondas metálicas dentro de un horno o parrilla, NO deje que la puerta del horno ni la tapa de la parrilla aprieten los cables.
6. No exponga el termómetro a: agua, calor directo, una superficie caliente ni luz solar directa. Esto puede causar daño en la carcasa plástica o en los circuitos eléctricos y componentes electrónicos del interior.
7. No exponga las sondas directamente al fuego. No coloque las sondas en alimentos que excedan temperaturas internas de cocción de 302ºF (150ºC), ya que esto reduce la vida útil y la precisión del sensor del termómetro.
8. NO lo coloque la base de la unidad del termómetro a superficies que se espera superen los 200°F o 100°C.
9. No use este termómetro en un horno de microondas.
10. La humedad en la abertura de los enchufes del termómetro hará que la lectura de la temperatura sea incorrecta. Seque los enchufes del sensor con un paño cada vez antes de enchufarlo al termómetro.
11. NO UTILICE LOS CABLES Y LAS SONDAS PARA TEMPERATURAS DE HORNO SUPERIORES A LOS 392ºF (200ºC).
12. No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener perdidas. No mezcle baterías viejas y nuevas. No mezcle baterías alcalinas normales (carbón-cinc) o recargables (níquel-cadmio). Retire las baterías si el termómetro no se utilizará por un largo tiempo.

Tabla de carne/temperatura

Tipos de carne	Nivel de cocción	Temperaturas predefinidas
Res	Algo crudo*	140°F/60°C
	Algo cocido	145°F/62°C
	Cocido	160°F/71°C
	Medio cocido	165°F/73°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Hamburguesa	Muy cocido	160°F/71°C
Porcina	Cocido	160°F/71°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Aves de corral	Carne blanca	165°F/73°C
	Parte oscura de la carne blanca	165°F/73°C
Cordero	Algo crudo*	140°F/60°C
	Algo cocido	145°F/62°C
	Cocido	160°F/71°C
	Medio cocido	165°F/73°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Jamón	Muy cocido	140°F/60°C

*El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) NO recomienda ALGO CRUDO 140ºF (60ºC) como temperatura segura para comer.

Garantía limitada por un año

Taylor® garantiza este producto contra defectos en los materiales y en la mano de obra durante 1 (un) año para el comprador original, a partir de la fecha de compra original. No cubre daños ni desgastes que sean consecuencia de accidentes, uso inadecuado, abuso, uso comercial, ni ajustes y/o reparaciones no autorizadas.

Si necesita mantenimiento, no la devuelva al vendedor minorista. Si este producto requiere mantenimiento (o cambio a nuestro entender), sírvase empacar el artículo cuidadosamente y envíelo con el franqueo pagado, junto con el recibo de la tienda en el que aparezca la fecha de compra y una nota explicando el motivo de la devolución a:

Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001
USA

No existen garantías expresas excepto las enunciadas anteriormente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varíen de un estado a otro.

Para obtener información adicional sobre el producto, o información de la garantía en Canadá o en otro sitio fuera de los EE.UU., sírvase contactarnos a través de www.taylorusa.com.

©2009 Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados. Taylor® y Leading the Way in Accuracy® son marcas registradas de Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados.

Fabricado en China según nuestras especificaciones exactas.

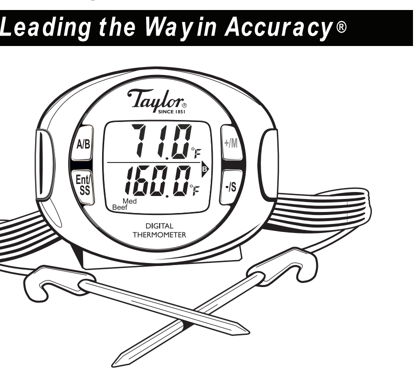
www.taylorusa.com

CP522-2.09

Taylor® SINCE 1851 **522**

Termómetro/temporizador digital con sonda doble

Leading the Way in Accuracy®



Manual de Instrucciones

La serie de termómetros Connoisseur de Taylor representa el arquetipo de la precisión y la exactitud, la innovación, y el estilo a lo largo del tiempo. Desde 1851, Taylor ha fabricado instrumentos de precisión para medición con una exactitud y facilidad de lectura sin igual para un rendimiento óptimo. Combinamos eso con un nuevo y distintivo estilo para un termómetro profesional que ofrece calidad, día tras día, año tras año. Antes de usar, sírvase leer con atención este manual de instrucciones. Guarde estas instrucciones en un lugar de fácil acceso para referencia futura.

Descripción de las Partes

1. Interruptor "Off/°F/°C"
Mueva el interruptor a "F" (Fahrenheit) o "C" (Celsius) para encender la unidad. Mueva el interruptor a "Off" (apagado) para apagar la unidad y seleccionar la escala de temperatura

2. Botón "DT/Timer" (termómetro/temporizador)
Presiónelo para cambiar entre los modos de termómetro y temporizador

3. Compartimiento de las baterías

4. Enchufe del sensor

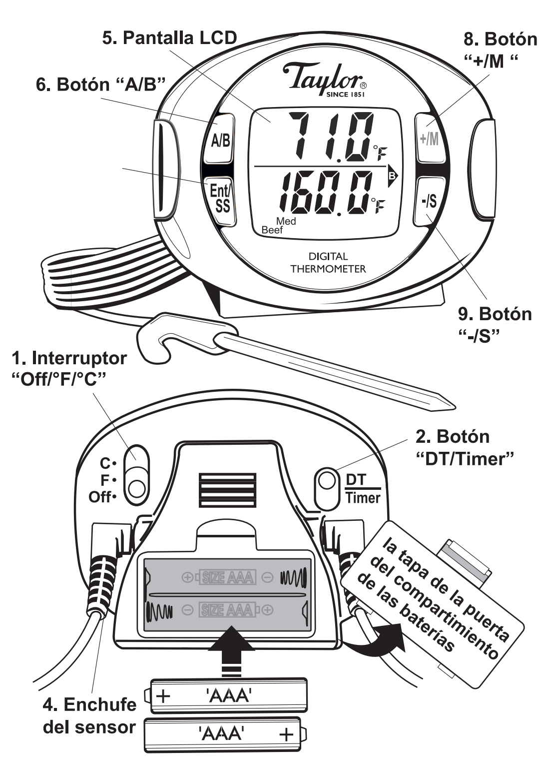
5. Pantalla LCD

6. Botón "A/B"
Presione para cambiar entre las sondas "A" (izquierda) y "B" (derecha)
Presione para cambiar entre los temporizadores "A" (pantalla superior) y "B" (pantalla inferior)

7. Botón "Ent/SS" (EnterStart/Stop o Entrar/Comenzar/Detener)
Presione para acceder a la pantalla selección de carne
Presione para seleccionar la carne mostrada.
Presione para apagar la alarma
Presione para comenzar, pausar o detener el temporizador

8. Botón "+/M "
Presione para ver los tipos de carne preprogramados
Presione para aumentar los minutos de temporizador
Presione los botones "+/M" y "-/S" al mismo tiempo para restablecer el temporizador a cero

9.Botón "-/S"
Presione para ver los tipos de carne preprogramados
Presione para aumentar los segundos de temporizador
Presione los botones "+/M" y "-/S" al mismo tiempo para restablecer el temporizador a cero



Información de las baterías

El termómetro funciona con 2 baterías alcalina AAA (incluyen). Hay una lámina bajo la tapa de las baterías para evitar que las baterías se agote durante el envío. Sírvase quitar la lámina antes de continuar con estas instrucciones (quizá sea necesario quitar el compartimiento de las baterías para evitar romper la tira). Si debe reemplazar la batería, las lecturas se volverán borrosas o irregulares. Para reemplazar las baterías:

1. Use 2 baterías AAA alcalina (como las instaladas). Siempre cambie ambas baterías a la vez; no combine baterías nuevas y viejas.
2. Quite la tapa del compartimiento de las baterías, se encuentra en la parte trasera de la unidad.
3. Retire las baterías viejas del compartimiento de las baterías.
4. Coloque las nuevas baterías en el compartimiento como indican los símbolos de polaridad que se encuentran dentro del compartimiento de las baterías.
5. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de las baterías.

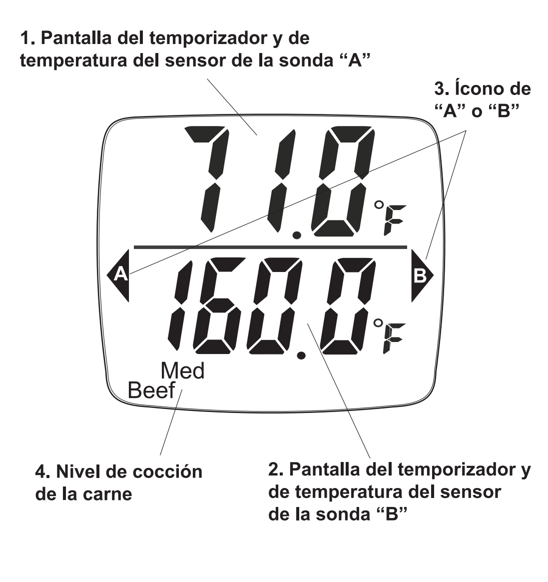
Información de la Pantalla

1. Pantalla del temporizador y de temperatura del sensor de la sonda "A"
2. Pantalla del temporizador y de temperatura del sensor de la sonda "B"

Durante el funcionamiento del termómetro, la pantalla superior muestra la temperatura actual de la sonda seleccionada (A o B). La pantalla inferior muestra la temperatura deseada y el tipo de alimento seleccionado para la sonda.
Durante el funcionamiento del temporizador, la pantalla superior muestra Timer "A". La pantalla inferior muestra Timer "B".

3. Ícono de "A" o "B"
Indica qué sonda o temporizador se muestra actualmente.
4. Nivel de cocción de la carne

Pantalla LCD



Funcionamiento para cocinar

1. Precaliente el horno hasta la temperatura de cocción deseada. Coloque el alimento en el horno precalentado.
2. Esterilice las sondas metálicas introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos. Enchufe los sensores del extremo de los cables en los enchufes hembra del lado de la unidad del termómetro, uno de cada lado.
3. Hay una interruptor "Off/°F/°C" en la parte de trasera de la unidad. Para encender la unidad, mueva el interruptor a °F (por las lecturas de temperatura en Fahrenheit) o °C (por las lecturas de temperatura en Celsius). La pantalla LCD se encenderá. La temperatura actual aparece en la pantalla superior. Rayitas aparece en la pantalla inferior. (Nota: Si las sondas no están enchufadas correctamente, la pantalla mostrará "LL.L".)
4. Un ícono en pantalla indicará la lectura de cuál sonda se muestra actualmente. Un ícono "A" indica que se muestran las lecturas de la sonda izquierda. Un ícono "B" indica que se muestran las lecturas de la sonda derecha. (Presione el botón "A/B" para cambiar entre las visualizaciones de las sondas durante su uso.)
5. Presione el botón "Ent/SS" (Entrar/Comenzar/Detener) para acceder a la pantalla selección de carne. La definición predeterminada "Beef Rare140.0°F" (carne de res algo crudo) aparece. Los dígitos de temperatura destellarán.
6. Presione el botón "+/M" ó "-/S" para ver los 16 tipos de carnes y sus temperaturas deseadas preprogramados. (Consulte la tabla de alimento/temperatura)
7. Presione el botón "Ent/SS" para seleccionar el tipo de carne mostrada. Los dígitos de temperatura dejarán de destellar.
8. Si está cocinando dos comidas, presione el botón "A/B" para cambiar a la sonda "B". El ícono de la flecha apunta a la sonda derecha. Repita los pasos 5-7 para programar la sonda "B".
9. Introduzca la sonda metálica en la parte más gruesa de lo que vaya a cocinar. No la ponga en contacto con hueso, grasa ni cartílago, ya que estas áreas no proporcionarán lecturas precisas de la temperatura. Si está cocinando dos comidas, introduzca la otra sonda de metal en la segunda comida.
10. Coloque los alimento(s) en el horno. La unidad de termómetro digital debe colocarse fuera del horno (no ponga la unidad digital de la pantalla en el horno). La puerta del horno mantendrá el cable de la sonda en su lugar. Ten cuidado de no dañar el cable con la puerta del horno. Asegúrese de que el enchufe del sensor(s) en el otro extremo del cable esté(n) enchufado la unidad de termómetro.
11. La pantalla LCD superior muestra la temperatura interna actual de la comida. La pantalla LCD inferior muestra la temperatura deseada. Para cambiar entre las pantallas de la sonda "A" y "B" cuando está usando ambas, presione el botón "A/B". El ícono de la flecha indicará la lectura de cuál sonda está en pantalla.
12. Cuando la temperatura interna de la comida esté dentro de los 5 grados por debajo de la temperatura deseada, sonará la alarma, parpadeará la luz detrás del logotipo de Taylor y parpadeará la temperatura de la pantalla LCD superior. (Nota: La unidad cambia automáticamente a la pantalla de la sonda que haya alcanzado la temperatura deseada; por ejemplo, si se estaba visualizando la pantalla de la sonda "B", pero la sonda "A" alcanzó la temperatura deseada, la unidad cambiará a la pantalla de la sonda "A".)
13. Presione el botón "Ent/SS" para apagar la alarma del termómetro. De lo contrario, la alarma del termómetro sonará y la luz LED parpadeará en intervalos de 3 segundos durante 10 minutos.
14. Cuando la comida esté lista, retire la sonda metálica de la comida con guantes resistentes al calor. ¡NO TOQUE LA SONDA NI EL CABLE CON LAS MANOS EXPUESTAS! Si está preparando una segunda comida, es posible que quiera quitar de la unidad del termómetro la sonda que ya no está usando, de modo que el cable no interfiera con las demás tareas culinarias.
15. Para apagar la unidad, mueva el interruptor "Off/°F/°C" a la posición "Off".