

MASTER
Chef™

WIRED MEAT THERMOMETER

Model 91647 MC



INSTRUCTION MANUAL

NOTE: This unit is designed to monitor cooking progress. Do not remove the probe from meat during cooking. The internal temperature will be displayed on the display, which remains outside of the oven. The mesh wire is designed to withstand the weight of the closed oven door.

Toll-free: 1-855-803-9313

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

Features and Specifications

- Programmable alert with pre-set temperatures for specific meats.
- 23-hour, 59-minute countdown timer.
- Backlit display when function buttons are touched.
- Stainless steel temperature probe with steel mesh cable.
- Temperature range for cooking: 32°F to 482°F (0°C to 250°C).
Note: the sensor can register colder than 32°F (0°C), but it is not required in the cooking process.
- Temperature readings in °F or °C.
- Flip-out counter top stand and magnetic back.
- Operates on 2 X AAA batteries (not included).
- The probe is not designed to perform as an oven thermometer. If probe is not inserted into meat, the temperature reading of oven heat above 200°F (93°C) will be accurate to within 1 ½°F to 10 ½°F (0.83°C to 5.83°C).
- The internal reading of meat has a range that is commonly referred to as 140°F to 185°F (60°C to 85°C).

Battery Installation

- Open the battery compartment door on the back of the unit.
- Insert 2 x AAA batteries according to the polarity markings.
- Replace the battery compartment door.
- Remove the printed vinyl label from the LCD screen.

Operating Instructions

Display & Function Buttons

Part A – LCD

Part B – Buttons

A1: Meat type selection
A2: Temperature and Time indicator
A3: Pre-set selection and hour selection for timer
A4: Pre-set selection and minute selection for timer
A5: Set button and memory/start/stop button

B1: Power off
B2: Timer mode
B3: Cook mode
B4: °C mode
B5: °F mode

- Clean the stainless steel temperature probe with a damp cloth. Do not submerge in water.
- Plug the temperature probe into the socket on the right side of the display unit.
- On the back of the unit select the function COOK for cooking, or TIME to use the timer.
- Ensure the probe wire is free of knots. If the plug is not inserted properly or the wire is knotted the display will show LLL or --- in the THERMO TEMP display.
- There is a switch on the back of the unit to select °F or °C.
- There are two temperatures on the LCD display. On the left is the reading from the steel probe. On the right is the pre-programmed default temperature set at the factory.

Selecting a pre-programmed meat type and internal temperature:

The thermometer is programmed with 5 pre-set types of meat and 6 different internal temperature options.
Note: Beef symbol represents beef or lamb.

- Press the and the SET TEMP and meat icons will flash.
- Press the to scroll through the options for meat type and level of doneness (well, medium, rare).
- To lock in your selection, press the button. The icon for the selection will remain on the display and not flash.
- Place the steel probe at least 5 cm (2 in) into the thickest part of the meat, but not near bone or gristle.
- The unit is now ready to start monitoring the internal temperature.
- The progress of the internal temperature may be checked using the THERMO TEMP readout.
- A beeping alert indicates that the internal temperature of the meat has reached the programmed temperature.

Pre-programmed meat choice & level of doneness options

| | Beef well | Beef medium | Beef rare or fish | Hamburger | Pork | Chicken |
|-------------|---------------|---------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|
| Display | | | | | | |
| Temperature | 77°C 170°F | 71°C 160°F | 63°C 145°F | 71°C 160°F | 77°C 170°F | 82°C 180°F |

One-Year Limited Warranty

MASTER Chef has a one-year warranty from date of purchase and will repair or replace units found to be defective at our discretion.

The warranty does not cover damages through accident or misuse.

Made in China

Imported for Trileaf Distribution Trifeuil
Toronto, Canada M4S 2B8

Important Notes & Tips

- This product is not for use in microwave ovens.
- Keep out of reach of children.
- Do not touch the hot probe or wire with unprotected hands just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.
- If you are using the unit to monitor meat cooking in a barbecue, keep the mesh wire away from any open flame.
- When not in use, slide the switch on back to the OFF position.
- Do not expose the mesh wire to oven temperatures above 482°F (250°C).
- Do not let the probe or the mesh wire come in contact with oven heating elements.
- If the temperature exceeds or falls below the measurable ranges, the LCD screen will display HHH for temperatures above range and LLL for temperatures below range.
- When placing meat in the oven, before closing the oven door, ensure the mesh wire is long enough to safely maintain the LCD display on a flat surface next to the oven.
- Do not expose the LCD display to running water. When necessary, wipe clean with a cloth.
- Never place the LCD display inside an oven, BBQ, or any other heat source.

Operating Instructions

- Manual Temperature setting option:**
- This option is used to override the pre-programmed temperature settings for setting the internal temperature.
 - To program the temperature, first choose any type of meat type.
 - Press the or the button to manually increase or decrease SET TEMP to desired temperature.
 - After setting the manual temperature, insert the probe into the meat.
 - When the manually set temperature is reached, an alert will beep for 10 seconds.

- Timer option:**
- To set the timer, move the switch on the back of the unit to TIMER. Press the HR button for hours, and the MIN button for minutes. The maximum time you can set is 23 hours and 59 minutes.
 - To start the countdown, press the button. The : symbol will flash while the timer is counting down.
 - To pause the timer, press the button.
 - When timer reaches at 00:00, an alert will beep and the numbers will flash, for 30 seconds. Stop the alert by pressing the button. The original time setting will re-appear.

Note: If you are using the TIMER and the COOK functions at the same time, you can slide the selector switch back to the COOK position during the timing sessions to view the cooking temperature, and the timer will continue the countdown process.

MASTER
Chef^{MC}

THERMOMÈTRE À CUISSON PRÉPROGRAMMÉ

Modèle 91647 MC



MODE D’EMPLOI

REMARQUE : Cet appareil est conçu pour surveiller la cuisson. Ne pas retirer la sonde de la viande pendant la cuisson. La température interne s’affiche sur l’écran. Cette partie reste à l’extérieur du four. Le fil métallique est conçu pour résister au poids de la porte fermée du four.

Sans frais : 1 855 803-9313

Veuillez lire attentivement le présent guide avant d'utiliser l'article et conservez-le pour consultation ultérieure.

Fonctions et caractéristiques

- Alerte programmable avec températures préréglées pour certaines viandes.
- Minuterie à rebours de 23 heures et 59 minutes.
- Affichage rétroéclairé au toucher des boutons de fonction.
- Sonde de température en acier inoxydable avec câble en filet d'acier.
- Plage de température pour la cuisson de 32 °F à 482 °F (0 °C à 250 °C).
Remarque : le capteur peut enregistrer moins de 32 °F (0 °C), mais ce n'est pas nécessaire dans le processus de cuisson.
- Lectures de température en °F ou °C.
- Pied rabattable et endos aimanté.
- Fonctionne avec 2 piles AAA (non incluses).
- La sonde n’est pas conçue pour servir de thermomètre de four. Si la sonde n’est pas insérée dans la viande, la lecture de la température du four chauffé à plus de 200 °F (93 °C) sera précise à une marge de 1,5 °F à 10,5 °F (0,83 °C à 5,83 °C).
- La lecture interne de la viande a une fourchette qui varie généralement entre 140 °F et 185 °F (60 °C et 85 °C).

Installation des piles

- Ouvrez le compartiment des piles à l’arrière de l’unité.
- Insérez 2 piles AAA selon les indicateurs de polarité.
- Remplacez la porte du compartiment à piles.
- Retirez l’étiquette imprimée en vinyle de l’écran ACL.

Instructions d’utilisation

Affichage numérique et touches de fonction

Partie A – Écran ACL

A1

A2

A3

A4

A5

Partie B – Les touches

B1

B2

B3

B4

B5

A1 : Sélection du type de viande

A2 : Indicateur de température et indicateur de temps

A3 : Sélection de réglage prédéfini et sélection de l'heure pour la minuterie

A4 : Sélection de réglage prédéfini et sélection des minutes pour la minuterie

A5 : Touche de réglage et touche mémoire/marche/arrêt

B1 : Éteint

B2 : Mode minuterie

B3 : Mode de cuisson

B4 : Mode °C

B5 : Mode °F

Nettoyez la sonde de température en acier inoxydable avec un linge humide. Ne l'immergez pas dans l'eau.

Branchez la sonde de température dans la prise sur le côté droit du dispositif d'affichage.

À l'arrière de l'unité, sélectionnez la fonction COOK pour la cuisson ou TIME pour la minuterie.

Assurez-vous que le fil de la sonde est exempt de nœuds. Si la fiche n'est pas insérée correctement ou que le fil est noué, l'écran montrera LLL ou --- dans l'affichage de la température du thermomètre (THERMO TEMP).

À l'arrière de l'unité se trouve le commutateur pour sélectionner °F ou °C.

Il y a deux températures sur l'écran ACL. Sur la gauche se trouve la lecture de la sonde en acier inoxydable. Sur la droite se trouve le réglage de la température programmé par défaut à l'usine.

Sélection d'un type de viande préprogrammé et de la température interne :

Le thermomètre est programmé avec 5 types prédéfinis de viande et 6 différentes options de température interne. **Remarque : le symbole de bœuf représente le bœuf ou l'agneau.**

Appuyez sur la touche et les icônes de température programmée (SET TEMP) et de viande clignoteront.

Appuyez sur la touche pour faire défiler les options pour le type de viande et le niveau de cuisson (bien cuit, à point ou saignant [well, medium, rare]).

Pour verrouiller votre sélection, appuyez sur la touche . L'icône de sélection restera affichée et ne clignotera pas.

Enfoncez la sonde en acier d'au moins 5 cm (2 po) dans la partie la plus charnue de la viande, mais loin des os ou du cartilage.

L'unité commencera à surveiller la température interne.

La progression de la température interne peut être vérifiée à l'aide de la lecture de la température du thermomètre (THERMO TEMP).

Une alerte sonore indique que la température interne de la viande a atteint la température programmée

Options de viande et de niveau de cuisson préprogrammées

| | Bœuf bien cuit | Bœuf à point | Bœuf saignant ou poisson | Hamburger | Porc | Poulet |
|-------------|-----------------|-----------------|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Affichage | | | | | | |
| Température | 77 °C 170 °F | 71 °C 160 °F | 63 °C 145 °F | 71 °C 160 °F | 77 °C 170 °F | 82 °C 180 °F |

Garantie limitée d'un an

MASTER Chef offre une garantie limitée d'un an à compter de la date de l'achat et réparera ou remplacera les articles défectueux à sa discrétion.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou un usage abusif.

Fabriqué en Chine

Importé pour Trileaf Distribution Trifeuil
Toronto, Canada M4S 2B8

Remarques et conseils importants

- Cet article ne doit pas être utilisé dans les fours à micro-ondes.
- Gardez l'unité hors de la portée des enfants.
- Ne touchez pas la sonde ou le fil chaud sans protéger vos mains juste après la cuisson. Portez toujours un gant résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez l'unité pour surveiller la cuisson de la viande dans un barbecue, gardez le fil en filet loin de toute flamme nue.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, glissez le commutateur à l'arrière de l'unité à la position d'arrêt (OFF).
- N'exposez pas le fil en filet à des températures au four dépassant 482 °F (250 °C).
- Ne laissez pas la sonde ou le fil en filet entrer en contact avec les éléments chauffants du four.
- Si la température est supérieure ou inférieure aux plages mesurables, l'écran ACL affichera HHH pour les températures élevées et LLL pour les températures faibles.
- Lorsque vous mettez la viande au four, avant de fermer la porte du four, assurez-vous que le fil en filet est assez long pour maintenir l'écran ACL en sécurité sur une surface plane à côté du four.
- N'exposez pas l'écran ACL à de l'eau courante. Au besoin, nettoyez-le avec un linge.
- Ne placez jamais l'écran ACL dans un four, un barbecue ou toute autre source de chaleur.

Instructions d'utilisation

Option de réglage manuel de la température

- Cette option est utilisée pour annuler les réglages de température préprogrammés pour régler la température interne.
- Pour programmer la température, choisissez d'abord n'importe quel type de viande.
- Appuyez sur la touche ou pour augmenter ou réduire manuellement la température programmée (SET TEMP) à la température désirée.
- Après avoir réglé la température manuelle, insérez la sonde dans la viande.
- Lorsque la température réglée manuellement est atteinte, une alerte émettra un signal sonore pendant 10 secondes.

Option de minuterie

- Pour régler la minuterie, déplacez le commutateur à l'arrière de l'unité à la minuterie (TIMER). Appuyez sur la touche HR pour les heures, et sur la touche MIN pour les minutes. La durée maximale que vous pouvez régler est de 23 heures et 59 minutes.
- Pour commencer le compte à rebours, appuyez sur la touche . Le symbole : clignotera pendant le fonctionnement de la minuterie.
- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche .
- Quand la minuterie atteint 00:00, une alerte émettra un signal sonore et les chiffres clignoteront pendant 30 secondes.
- Arrêtez l'alerte en appuyant sur la touche , le réglage de temps original réapparaîtra.

Remarque : si vous utilisez les fonctions de minuterie (TIMER) et de cuisson (COOK) en même temps, vous pouvez faire glisser le commutateur à la position de cuisson (COOK) pendant que fonctionne la minuterie pour afficher la température de cuisson, et la minuterie poursuivra le processus de compte à rebours.