

Model:GL01N

WIREDPROBECOOKINGTHERMOMETER

Instruction manual

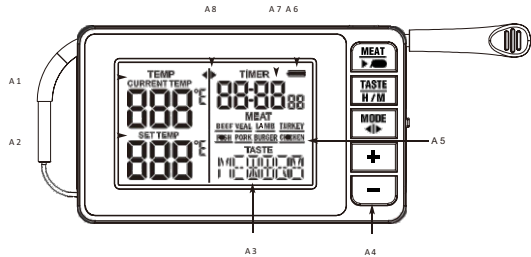
Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

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.



Display and Function Buttons

Fig. 1



- A1: Current Temperature Indicator
A2: Set Temperature Indicator
A3: Preset Doneness Setting
A4: Settings Buttons
A5: Preset Meat Setting
A6: Battery Indicator
A7: Timer Mode
A8: Mode Indicator

Fig. 2



Fig. 3

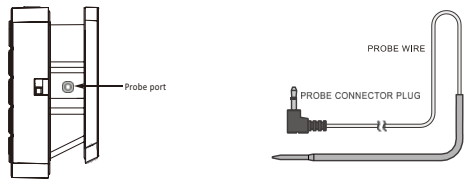
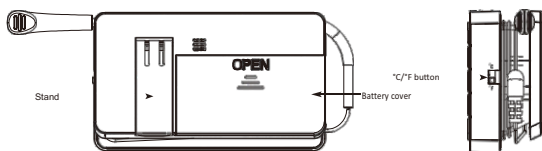


Fig. 4



Features and Specifications

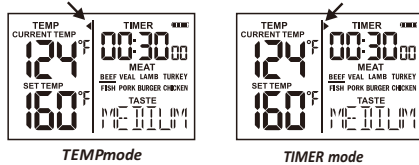
- Programmable alert with pre-set temperatures for specific meats
- 23-hour, 59-minute countdown timer
- Backlit display
- Stainless steel temperature probe with steel mesh cable.
- Temperature readings in °C or °F
- Flip-out counter top stand
- Operates on 2 x AAA batteries (included)

Temperature range for cooking: 0°F to 500°F (-17.8°C to 260°C)

NOTE: This product is intended to register the internal temperature of meat and should not be exposed to open flames or hot liquids. When not inserted in meat, the probe will register hot air and there will be a temperature disparity of plus or minus 4°C. The higher the temperature, the higher the potential for disparity.

Mode selection

- Press button to choose between temp or timer mode.



Meat and doneness selection

The thermometer is programmed with 8 pre-set types of meat and 6 different internal temperature options.

There are two temperatures on the LCD display. On the top left is the reading from the steel probe. On the bottom left is the pre-programmed default temperature set at the factory.

- In TEMP mode, press button to choose desired meat.
- Press button to choose the desired internal temperature level.

Pre-programmed meat type and doneness level options

Meat type	Doneness Level	Preset temperatures
BEEF	MED RARE	145° F / 63° C
	MEDIUM	160° F / 71° C
	MED WELL	165° F / 74° C
	WELL	170° F / 77° C
VEAL	MED RARE	145° F / 63° C
	MEDIUM	160° F / 71° C
	MED WELL	165° F / 74° C
	WELL	170° F / 77° C
LAMB	MED RARE	145° F / 63° C
	MEDIUM	160° F / 71° C
	MED WELL	165° F / 74° C
	WELL	170° F / 77° C
PORK	MED WELL	160° F / 71° C
TURKEY	WELL	180° F / 82° C
FISH	WELL	158° F / 70° C
BURGER	WELL	160° F / 71° C
CHICKEN	WELL	180° F / 82° C

Manual Temperature setting option

- This option is used to override the pre-programmed temperature settings for setting the internal temperature.
- In TEMP mode, press the or to set the desired target temperature.
- Press button to increase 1 degree at a time or hold the button for 3 seconds to scroll faster.
- Press button to decrease 1 degree at a time or hold the button for 3 seconds to scroll faster.

Setting of the temperature unit

- Slide the °C/°F button on the side of the unit to select unit of measure between °C (Celsius) or °F (Fahrenheit).

TIMER

- Press button to enter TIMER mode.

Count down setting

- When the hour is flashing, press or button to set hour. Hold the button for fast setting.
- Press button change to set minute. When minutes flashing, press or button to set. Hold the button for fast setting.
- Press button to switch hour and minute.
- Press button to start and pause count down.
- Hold button to reset the timer to 00:00:00.

Count up

- In TIMER mode, when timer value shows 00:00:00, press button to count up.

ALERT

Temperature alert

- If the current cooking temperature is greater than set temperature, then the current temperature will flash on the LCD display, an alert will sound with backlight for 2 minutes.
- If no button is pressed, the sound and backlight will stop after 2 minutes but the current temp will continue to flash until the current temperature is less than the set temperature.
- If any button is pressed during the audible alert, the alert will stop, but the current temperature on the display will keep flashing until the value is less than the set temperature.

Timer alert

- When the timer reaches 00:00:00, an audible alert with backlight will beep and the

numbers will flash for 2 minutes.

- If no button is pressed, the sound and backlight alert will stop after 2 minutes, but the timer value will continue flashing.
- If any button is pressed during the audible alert, the alert will stop.

Low battery index

- full power.
- low battery.

SAFETY 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.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

Accutemp warrants this product to be free from defects in workmanship and material for a period of two years from date of purchase and will repair or replace units found to be defective at our discretion. This warranty does not cover damages through accident or misuse.

CUSTOMER SERVICE

SPRINGFIELD INSTRUMENTS INC.
104 BARR STREET
SAINT LAURENT, QUEBEC
H4T 1Y4
1-844-687-4040
info@springfieldinstruments.com

Modèle : GL01N
THERMOMÈTRE DE CUISSON À SONDE CÂBLÉ

Manuel d'instructions

Veillez lire attentivement le présent manuel avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces instructions pour vous y référer au besoin.

REMARQUE: Cet appareil a été conçu pour surveiller la cuisson de pièces de viande. Ne retirez pas la sonde de la pièce de viande pendant la cuisson. La température interne s'affichera sur l'écran ACL. L'unité d'affichage de la température doit demeurer à l'extérieur du four. Le câble en maille d'acier est conçu pour résister au poids d'une porte de four fermée.



-1-

Fig. 3

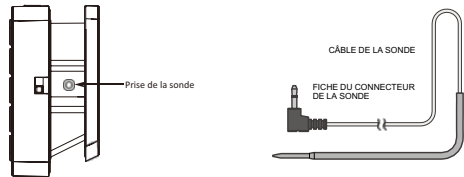
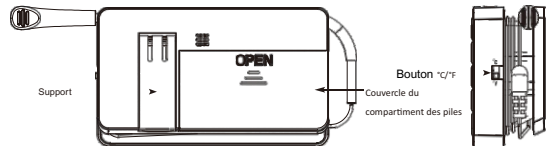


Fig. 4



Caractéristiques et spécifications

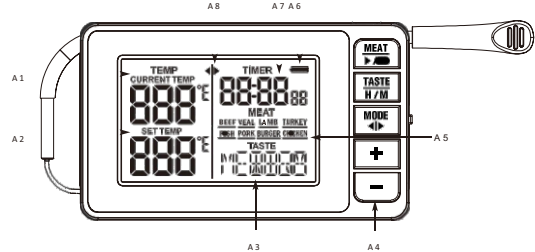
Alarme programmable selon des températures préétablies pour des viandes spécifiques
Minuterie permettant un compte à rebours de 23 heures et 59 minutes
Affichage rétroéclairé
Sonde de température en acier inoxydable et câble en maille d'acier
Mesure de la température en °C ou en °F
Support pour le comptoir avec patte rabattable
Nécessite 2 piles AAA (incluses)
Plage de températures pour la cuisson : de 0°F à 500°F (-17.8°C à 260°C)

REMARQUE : Ce produit est conçu pour enregistrer la température interne de la viande et ne doit pas être exposé à des flammes vives ou à des liquides chauds. Lorsqu'elle n'est pas insérée dans la viande, la sonde enregistrera l'air chaud et il y aura une disparité de température de plus ou moins 4°. Plus la température est élevée, plus le potentiel de disparité est élevé.

-3-

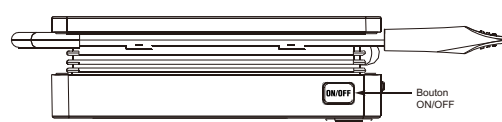
Boutons d'affichage et de fonction

Fig. 1



- A1 : Indicateur de la température actuelle
- A2 : Indicateur de la température réglée
- A3 : Réglage du degré de cuisson préétabli
- A4 : Boutons de réglage
- A5 : Sélection préétablie de la viande
- A6 : Voyant de la pile
- A7 : Mode minuterie
- A8 : Indicateur du mode sélectionné

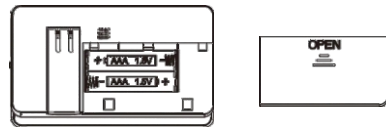
Fig. 2



-2-

Installation des piles

- Enlevez le couvercle du compartiment des piles qui se trouve au dos de l'appareil.
- Insérez 2 piles AAA conformément aux indications de polarité.
- Remettez en place le couvercle du compartiment des piles.
- Retirez l'étiquette de vinyle imprimée qui a été apposée sur l'écran ACL.

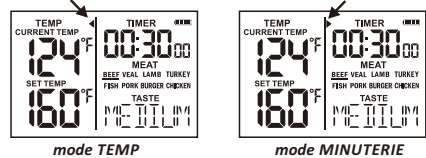


MODE D'EMPLOI

- Nettoyez la sonde de température en acier inoxydable à l'aide d'un linge humide. N'immergez pas l'unité d'affichage dans l'eau.
- Branchez la sonde de température dans la prise située sur le côté droit de l'unité d'affichage.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton « ON/OFF » sur le dessus de l'unité d'affichage. L'écran ACL s'allumera pendant un bref moment et vous entendrez un « bip ».
- Voici les paramètres par défaut de l'écran ACL :
VIANDE: BOEUF
CUISSON: BIEN CUIT
MODE: TEMP (TEMPÉRATURE)
TEMPRÉGLÉE : 170 °F
UNITÉ : °F
MINUTERIE: 00:00:00

Sélection du mode

- Appuyez sur le bouton pour choisir entre le mode Temp et le mode Minuterie.



-4-

Sélection de la viande et de la cuisson

Le thermomètre est programmé pour 8 types de viande prédéterminés et 6 différentes options de température interne.

Deux températures apparaissent sur l'écran ACL. En haut à gauche s'affiche la température de la sonde en acier. En bas à gauche se trouve la température par défaut programmée à l'usine.

- À partir du mode TEMP, appuyez sur le bouton pour sélectionner la viande souhaitée.
- Appuyez sur le bouton pour choisir la température interne désirée.

Options préprogrammées pour le type de viande et le degré de cuisson

Type de viande	Degré de cuisson	Températures préétablies
BOEUF	MI-SAIGNANT	145 °F / 63 °C
	À POINT	160 °F / 71 °C
	À POINT-BIEN CUIT	165 °F / 74 °C
	BIEN CUIT	170 °F / 77 °C
VEAU	MI-SAIGNANT	145 °F / 63 °C
	À POINT	160 °F / 71 °C
	À POINT-BIEN CUIT	165 °F / 74 °C
	BIEN CUIT	170 °F / 77 °C
AGNEAU	MI-SAIGNANT	145 °F / 63 °C
	À POINT	160 °F / 71 °C
	À POINT-BIEN CUIT	165 °F / 74 °C
	BIEN CUIT	170 °F / 77 °C
PORC	À POINT-BIEN CUIT	160 °F / 71 °C
DINDE	BIEN CUIT	180 °F / 82 °C
POISSON	BIEN CUIT	158 °F / 70 °C
HAMBURGER	BIEN CUIT	160 °F / 71 °C
POULET	BIEN CUIT	180 °F / 82 °C

-5-

clignoter jusqu'à ce qu'elle redescende sous la température réglée.

Alarme de la minuterie

- Lorsque la minuterie arrive à 00:00:00, une alarme sonore et le rétroéclairage s'activent, et les chiffres clignotent pendant 2 minutes.
- Si aucun bouton n'est enfoncé, l'alarme sonore et le rétroéclairage s'éteindront après 2 minutes, mais le temps indiqué continuera de clignoter.
- Si un bouton est enfoncé alors que l'alarme sonore se fait entendre, l'alarme s'éteindra.

Icône de charge des piles

- Charge pleine
- Piles faibles

CONSEILS DE SÉCURITÉ

N'utilisez pas cet appareil dans un four à micro-ondes.

Gardez hors de la portée des enfants.

Ne touchez pas à la sonde ni au câble encore chaud à main nue. Portez toujours un gant résistant à la chaleur.

Si vous utilisez cet appareil pour vérifier la cuisson d'une pièce de viande sur un barbecue, assurez-vous de garder le câble en maille d'acier loin des flammes nues. Quand l'appareil n'est pas utilisé, remettez le bouton à la position OFF.

N'exposez pas le câble en maille d'acier à des températures de four excédant 482 °F (250 °C).

Assurez-vous que la sonde et le câble en maille d'acier ne touchent pas aux éléments chauffants du four.

Si la température actuelle ne respecte pas la plage de températures établie, l'écran ACL affichera HHH dans le cas d'une température trop élevée et LLL si la température est trop basse.

Lorsque vous mettez la viande au four, avant de fermer la porte, assurez-vous que le câble en maille d'acier est suffisamment long pour que l'unité d'affichage ACL puisse reposer sur une surface plane près du four.

L'unité d'affichage ACL ne doit pas être exposée à l'eau courante. Au besoin, essuyez l'appareil avec un linge.

Ne placez jamais l'unité d'affichage ACL à l'intérieur d'un four ou d'un barbecue ou près d'une quelconque source de chaleur.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Accutemp garantit ce produit contre tout défaut de fabrication et matériel pour une période de deux ans à compter de la date de l'achat. Nous nous engageons à réparer ou à remplacer

Option de réglage manuel de la température

- Cette option permet de contourner les paramètres de température préprogrammés pour régler la température interne de l'aliment.
- À partir du mode TEMP, appuyez sur ou pour définir la température cible souhaitée.
- Appuyez sur le bouton pour augmenter la température d'un degré à la fois ou maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour accélérer le défilement.

- Appuyez sur le bouton pour diminuer la température d'un degré à la fois ou maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour accélérer le défilement.

Réglage de l'unité de température

- Faites glisser le bouton °C/°F sur le côté de l'unité pour basculer entre °C (Celsius) et °F (Fahrenheit).

MINUTERIE

- Appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode MINUTERIE.

Réglage du compte à rebours

- Si l'heure clignote, appuyez sur le bouton ou pour régler l'heure. Maintenez le bouton enfoncé pour accélérer le défilement.
- Appuyez sur le bouton pour procéder au réglage des minutes. Si les minutes clignotent, appuyez sur le bouton ou pour régler les minutes. Maintenez le bouton enfoncé pour accélérer le défilement.
- Appuyez sur le bouton pour basculer entre les heures et les minutes.
- Appuyez sur le bouton pour lancer et suspendre le compte à rebours.
- Maintenez enfoncé le bouton pour remettre la minuterie à 00:00:00.

Compte progressif

- À partir du mode MINUTERIE, lorsque la minuterie affiche 00:00, appuyez sur le bouton pour lancer le compte progressif.

ALARME

Alarme de température

- Si la température de cuisson actuelle est supérieure à la température réglée, la température actuelle clignotera sur l'écran ACL, une alarme se fera entendre et le rétroéclairage s'activera pendant 2 minutes.
- Si aucun bouton n'est enfoncé, l'alarme sonore et le rétroéclairage s'éteindront après 2 minutes, mais la température actuelle continuera de clignoter jusqu'à ce qu'elle redescende sous la température réglée.
- Si un bouton est enfoncé alors que l'alarme sonore se fait entendre, l'alarme s'éteindra, mais la température actuelle indiquée sur l'écran ACL continuera de

-6-

tout appareil défectueux, à notre gré. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un accident ou d'une mauvaise utilisation.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

SPRINGFIELD INSTRUMENTS INC.
104, RUE BARR
SAINT-LAURENT (QUÉBEC)
H4T 1Y4
1-844-687-4040
info@springfieldinstruments.com

-7-

-8-