

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

Williams Sonoma Dual Probe Roasting Thermometer is equipped with two convenient timers. Each can operate as an independent timer or work along with the thermometer functions. To operate the timers:

- Press the “DT/TIMER” button on the back of the unit to switch to Timer mode. Both displays will show “00:00”. (If using thermometer probes as well, the timer corresponding to the “A” probe is shown on the top display and the “B” probe timer is in the lower display.)
- Press “A/B” button to activate “A” timer. The upper display 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 “A/B” until the desired timer’s digits flash.
- Press the “+M” button to increase the minutes. Press the “-S” button to increase the seconds. Press and hold the button to advance digits quickly. To reset timer to zero, press both “+M” and “-S” at the same time while the digits are flashing.
- To use the second timer, press “A/B” until lower timer digits flash. Program “B” timer as described in step 3.

Thermometer Parts

- “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.
- “DT/TIMER” button**
Press to switch between thermometer and timer modes.
- Battery compartment**
- Sensor plug**
- LCD screen**
- “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.
- “ENTER/START/STOP” button**
Press to access the Meat Selection screen.
Press to select the displayed meat.
Press to turn off the alarm.
- “+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.
- “-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.

- To start the timer countdown, press “A/B” until desired timer’s digits flash. Press “Enter/S/S” while digits are flashing to start 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 timer’s digits flash.
- To pause a timer, press the “A/B” button until that timer’s digits flash. Press “Enter/S/S” to pause countdown. To resume timing, press “A/B” until that timer’s digits flash, then press “Enter/S/S”. To reset a timer to zero, press “A/B” until that timer’s digits flash, then press “+M” and “-S” buttons at the same time while the digits are flashing.
- When a timer reaches zero, the alarm will sound and timer digits will flash. (If unit was showing the temperature display, it will automatically switch to the timer display.) The timer will begin to count up.
- Press the “Enter/S/S” button to turn off timer alarm and pause timer count up. 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 the next 5 minutes: The alarm will sound in 3-second on-and-off intervals for 15 seconds then pause for 30 seconds for 5 minutes.
- The timer and thermometer functions can operate at the same time. To switch to the thermometer display, press “Therm/Timer” button on back of unit. To view the timer display again, press the “Therm/Timer” button.
- To reset timer to zero, press both “+M” and “-S” buttons at the same time while timer digits are flashing.
- To turn off unit, move the “Off/F°/C” switch to “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

- Always wear a heat-resistant glove when touching the metal probes or cords during or just after cooking. **DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS.**
- Keep metal probes and cords away from children.
- Sterilize metal probes each time before use.
- DO NOT put base thermometer unit inside an oven or grill or damage to its plastic housing and electronic components will occur.
- When leaving metal probes inside an oven or grill DO NOT allow cord to be crimped by the oven door or grill lid.
- Do not expose 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.
- Do not expose the probes directly to flames. Do not put the probes in foods expected to exceed internal cooking temperatures of 302°F (150 °C), as this may reduce the life and accuracy of thermometer sensor.
- Do NOT place the thermometer display unit on surfaces expected to exceed 200°F (100 °C).
- Do not use this thermometer in a microwave oven.
- Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry sensor plugs with a cloth every time before plugging them into thermometer.

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 batteries:

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

Display Information

- “A” probe sensor temperature and timer display.
During timer operation, the upper display shows Timer “A”. The lower display shows Timer “B”.
- “A” or “B” icon.
Indicates which sensor probe or timer is currently displayed.
- Preset meat doneness selection.
- “B” probe sensor temperature and timer display.
During thermometer operation, the upper display shows the current temperature of selected probe (A or B). The lower display shows target temperature and selected food type of the probe.

- DO NOT USE THE PROBES AND CORDS WITH OVEN TEMPERATURES HIGHER THAN 392°F (200 °C).
- 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.

Meat Type	Doneness	Preset Temp
Beef	Rare	140°F
	Medium Rare	145
	Medium	160
Hamburger	Well	165
	Well	170
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
<p>The USDA does not recommend RARE 140°F as a safe cooking temperature.</p>		
CP622WS 3.17WC		

LCD Display Diagram

- “A” probe sensor temperature and timer display
 - “A” and “B” icons
 - Preset meat doneness selection
 - “B” probe sensor temperature and timer display
-

Cooking Operation

- Preheat the oven to desired cooking temperature. Place the food in the preheated oven.
- Sterilize the metal probes by inserting them into an appropriate solution such as boiling water for several minutes. Plug sensors at the end of the cords into the plug-in openings on the side of thermometer unit, one on each side.
- There is an “Off/F°/C” switch on back of thermometer unit. To turn the unit on, move the switch to either “F” (for Fahrenheit temperature readings) or “C” (for Celsius temperature readings). The display will turn on. Current temperature appears in the upper screen. Dashes appear in lower screen. (Note: If the probe is not plugged in properly, display will show “L.L.L.”.)
- An on-screen icon will indicate which probe reading is currently displayed. An “A” icon indicates readings from the left probe are displayed. “B” icon indicates right probe readings are displayed. Press the “A/B” button to switch between probe displays during use.
- Press “Ent/SS” (Enter/Start/Stop) button to access the Meat selection screen. The default setting “Beef Rare 140.0°F” appears. The temperature digits flash.
- Press “+M” or “-S” button to scroll through 16 meat types and their preprogrammed target temperatures. (See Preset Temperature Settings)
- Press “Ent/SS” to select displayed meat type. The temperature digits stop flashing.
- If cooking two foods, press “A/B” button to switch to “B” probe. The arrow icon points to the right-side probe. Repeat steps 5 - 7 to program the “B” probe.

662WS

WILLIAMS SONOMA

Dual Probe Roasting Thermometer



Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference.

- Insert a metal probe into the thickest part of the food. Do not contact 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.
- Place food(s) into a preheated oven. The thermometer display unit must be placed outside of oven (do not put 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 sensor plug(s) on the other end of the cord is (are) plugged into thermometer display unit.
- The upper screen displays current internal temperature of food. The lower screen displays 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 temperature reading is on display.
- When the internal temperature of food is within 5 degrees of target temperature, the alarm will sound and the upper display temperature digits will flash. (Note: Unit automatically switches to whichever probe display has reached target temperature; for example, if “B” probe display was on the screen, but “A” probe reaches its target temperature, the unit will switch to “A” probe display.)
- Press the “Ent/SS” button twice to turn off the thermometer alarm. Otherwise, thermometer alarm will sound in 3-second intervals for 10 minutes.
- When the food is ready, remove 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 thermometer unit, so the loose cord does not interfere with other cooking activities.
- To turn off the unit, move “Off/F°/C” switch to “Off” position.

Mise en garde: Pour éviter tout dommage ou blessure, attention de ne pas échapper le thermomètre en 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 de Williams Sonoma est doté de deux pratiques minuteries. Chacune peut fonctionner comme minuterie autonome ou avec les fonctions du thermomètre. Pour fonctionner les minuteries:

- Appuyez sur la touche «DT/Timer» (thermomètre/minuterie) à l’arrière du thermomètre pour passer au mode «Minuterie». Les deux écrans 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.)
- 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.
- 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.
- 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.

- 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 «Enter/S/S» 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.
- Pour arrêter une minuterie, appuyez sur la touche «A/B» jusqu’à ce que les chiffres de la minuterie clignotent. Appuyez sur la touche «Enter/S/S» 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 «Enter/S/S». 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 les touches «+M» et «-S» en même temps tandis que les chiffres clignotent.
- 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.
- Appuyez sur la touche «Enter/S/S» 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 minuterie 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.)
- 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».
- Pour réinitialiser la minuterie à zéro, appuyez sur les touches «+M» et «-S» en même temps tandis que les chiffres clignotent.
- 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

- Portez toujours un gant résistant à la chaleur en touchant les sondes métalliques ou les cordons durant ou juste après la cuisson. **NE TOUCHEZ PAS À MAINS NUES.**
- Gardez les sondes métalliques et les cordons loin des enfants.
- Sterilisez les sondes métalliques chaque fois avant son utilisation.
- NE laissez PAS le thermomètre de base à l’intérieur du four ou du grill sinon cela endommagerait le boîtier de plastique et les composants électroniques.
- En laissant les sondes métalliques à l’intérieur d’un four ou d’un grill, NE laissez PAS les cordons se pincer dans la porte du four ou le couvercle du grill.
- 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.
- 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 °C), car cela pourrait réduire la durée de vie utile et l’exactitude du capteur du thermomètre.
- NE collez PAS aux surfaces si vous savez qu’elles dépasseront 200 °F (100 °C).
- N’utilisez pas ce thermomètre dans un four à micro-ondes.

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

Information d’Affichage

- Affichage de minuterie et température du capteur de sonde «A».
- Icône de “A” ou “B” Indique quelle sonde à capteur ou minuterie est affichée à l’heure actuelle.
- Cuisson de la viande préréglée.
- 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».

- 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.
- N’UTILISEZ PAS LE CORDON ET LA SONDE POUR LES TEMPÉRATURES DE FOUR DE PLUS DE 392 °F (200 °C).
- 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.

Types de viande	Niveau de cuisson	Températures prérégées
Boeuf	Saignant*	60°C
	Mi-saignant	62
	À point	71
	Bien cuit de milieu	73
Hamburger	Bien cuit	71
	Porc	À point
Volaille	Bien cuit	76
	Viande blanche	73
Agneau	Viande brune	73
	Saignant*	60
	Mi-saignant	62
Bien cuit de milieu	À point	71
	Bien cuit	76
	Jambon	Bien cuit

*L’USDA NE recommande PAS la préparation SAIGNANTE à 140 °F (60 °C) comme une température de cuisson sans danger.

Cuisson

- Préchauffez le four à la température de cuisson voulue. Placez l’aliment dans le four préchauffé.
- Sterilisez 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.
- Il y a un 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. Tirés apparaît dans l’écran inférieur. (Remarque: Si les sondes ne sont pas branchées correctement, l’affichage montrera «L.L.L.»)
- 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.
- 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.
- 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.)
- Appuyez sur la touche «Ent/SS» pour choisir le type de viande affichée. Les chiffres de températures cessent tous de clignoter
- 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».
- 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.

662WS

WILLIAMS SONOMA

Thermomètre/minuterie à double sonde



Manuel d’instructions
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

- 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.
- Touche «Thermo/Timer» (thermomètre/minuterie)**
Appuyez pour passer entre les modes de thermomètre et minuterie.
- Compartment de piles**
- Bouchon de capteur**
- L’écran à ACL**
- 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).
- Touche «ENTER/START/STOP» (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.
- 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.
- 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.

