

⚠ SAFETY INFORMATION/CONSIGNES DE SÉCURITÉ/INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8 a.m.-8 p.m., EST, Monday-Friday.

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité du présent manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer l'article. Si vous avez des questions, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 20 h (HNC), du lundi au vendredi.

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.

WARNING:/AVERTISSEMENT :/ADVERTENCIA:

WARNING: The meat probe is not intended for use as an oven thermometer or grill surface thermometer. The meat probe is designed to measure internal meat temperature and has an operational range between 32°F and 299°F (0°C and 148°C). Exposing the probe tip to temperatures above 299°F could cause damage to the temperature sensor.

AVERTISSEMENT : La sonde thermique n'est pas conçue pour être utilisée comme thermomètre pour four ou pour la surface du barbecue. La sonde thermique est conçue pour lire la température interne des viandes et peut être utilisée de 0 °C à 148 °C (32 °F à 299 °F). Exposer l'extrémité de la sonde à des températures supérieures à 148 °C (299 °F) peut endommager le capteur de température.

ADVERTENCIA: El medidor para carne no está diseñado para usarse como un termómetro para horno o termómetro para superficie de parrilla. La sonda está diseñada para medir la temperatura interna de la carne, y su rango operacional fluctúa entre 0 °C y 148 °C (32 °F y 299 °F). Si expone la punta del medidor a temperaturas mayores a 148,3 °C (299 °F), podría causar daños al sensor de temperatura.

WARNING: DO NOT mix old and new batteries. DO NOT mix alkaline, standard (carbon-zinc) or rechargeable (nickel-cadmium) batteries. DO NOT dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Please dispose of batteries properly. Remove batteries for long term storage. Batteries could leak causing corrosion.

AVERTISSEMENT : Ne combinez PAS des piles usagées et des piles neuves. Ne combinez PAS des piles alcalines, des piles ordinaires (carbone-zinc) et des piles rechargeables (nickel-cadmium). Ne jetez PAS de piles au feu. Elles pourraient exploser ou couler. Veuillez jeter les piles de façon appropriée. Retirez les piles avant d'entreposer l'article pendant une longue période. Les piles pourraient couler, causant ainsi de la corrosion.

ADVERTENCIA: NO mezcle baterías antiguas con nuevas. NO mezcle baterías alcalinas, estándar (zinc-carbono) o recargables (níquel cadmio). NO deseches las baterías en el fuego. Estas podrían explotar o filtrarse. Deséchelas de manera adecuada. Retire las baterías cuando guarde el producto por un período prolongado. Las baterías podrían filtrarse y causar corrosión.

CAUTION:/ATTENTION :/PRECAUCIÓN:

Stainless steel meat probe and probe wire will become extremely hot during use. Remove probe from meat and allow to cool. Remove probe prior to slicing into meat.

La sonde thermique en acier inoxydable et le fil de sonde deviennent extrêmement chauds lors de l'utilisation. Retirez la sonde des viandes à l'aide d'un gant de cuisine et laissez-la refroidir. Retirez la sonde avant de couper les viandes.

El medidor para carne de acero inoxidable y el conductor del medidor se calentarán bastante durante el uso. Retire el medidor de la carne con un guante para horno y deje que se enfríe. Retire el medidor antes de cortar la carne.

**BATTERY INSTALLATION
INSTALLATION DES PILES
INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS**

**SIDE TABLE THERMOMETER
THERMOMÈTRE POUR TABLETTE LATÉRALE
TERMÓMETRO PARA MESA LATERAL**

Remove the battery cover on the back of the thermometer. Insert 2 AAA 1.5V batteries (not included) as indicated by the polarity symbols (+ and -). Replace the battery cover.

Retirez le couvercle du compartiment à piles situé à l'arrière du thermomètre. Insérez 2 piles AAA de 1,5 V (non incluses) conformément à la polarité indiquée par les symboles (+ et -). Remplacez le couvercle du compartiment à piles.

Retire la cubierta de las baterías en la parte posterior del termómetro. Inserte 2 baterías AAA de 1,5 V (no se incluyen) según los símbolos de polaridad (+ y -). Vuelva a colocar la cubierta de las baterías.

TEMPERATURE SCALE SWITCH
INTERRUPTEUR D'AFFICHAGE
DE LA TEMPÉRATURE
INTERRUPTOR DE ESCALA DE
TEMPERATURA

BATTERY COMPARTMENT
COMPARTIMENT À PILES
COMPARTIMIENTO DE LAS BATERÍAS

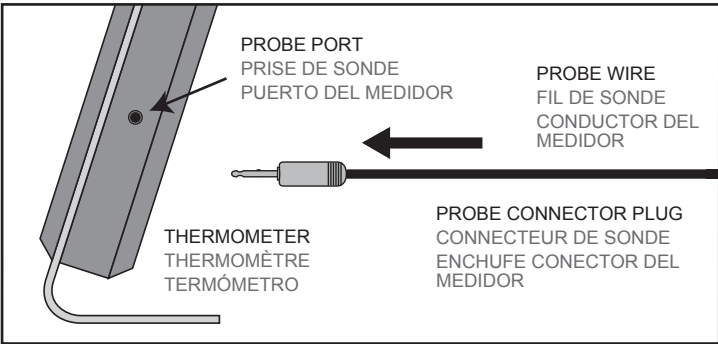
**OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

**1. CONNECTING THE PROBE
CONNEXION DE LA SONDE
CONEXIÓN DEL MEDIDOR**

Locate the probe port on the right side of the thermometer. Insert the probe connector plug into the port.

Repérez la prise de sonde située sur le côté droit du thermomètre. Branchez le connecteur de sonde sur la prise.

Ubique el puerto del medidor en el lado derecho del termómetro. Inserte el enchufe conector del medidor en el puerto.



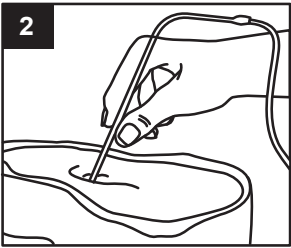
OPERATING INSTRUCTIONS/MODE D'EMPLOI/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

**2. PROBE INSERTION
INSERTION DE LA SONDE
INSERCIÓN DEL MEDIDOR**

Insert probe tip into the center of the thickest part of the meat, taking care not to pierce through it. Do not expose any part of the probe to open flames.

Insérez l'extrémité de la sonde dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande, en prenant soin de ne pas enfoncer la sonde à travers la viande. N'exposez aucune partie de la sonde aux flammes nues.

Inserte la punta del medidor en el centro de la parte más gruesa de la carne y tenga cuidado de no perforar la carne. No exponga ninguna parte del medidor a llamas directas.

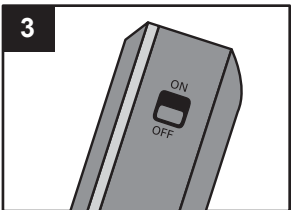


**3. POWERING ON
MISE EN MARCHÉ
ENCENDIDO**

Locate the power switch on the right side of the thermometer. Move switch to the ON position (3). Turn OFF power to thermometer when not in use.

Repérez l'interrupteur situé sur le côté droit du thermomètre. Mettez l'interrupteur à la position ON (marche) (3). Éteignez le thermomètre lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ubique el interruptor de encendido en el lado derecho del termómetro. Coloque el interruptor en la posición "ON" (encendido) (3). Apague el termómetro cuando no esté en uso.

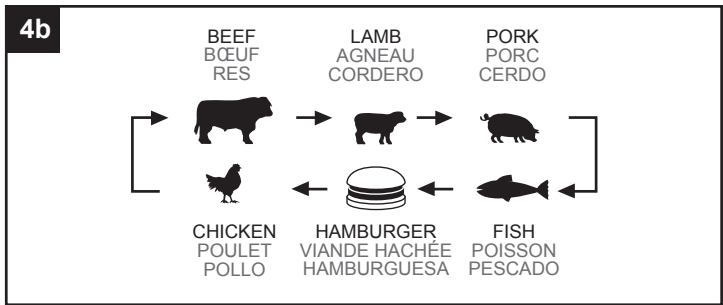
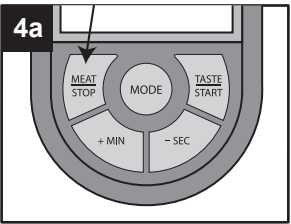


**4. SELECT MEAT TYPE
SÉLECTION DU TYPE DE VIANDE
SELECCIÓN DEL TIPO DE CARNE**

Press "MEAT" button to navigate and select the desired meat types (4a). Each press will change the display in the following sequence (4b).

Appuyez sur le bouton MEAT (viande) et sélectionnez les types de viande désirés (4a). Les choix suivants se succéderont à l'écran. La sélection changera chaque fois que vous appuierez sur le bouton (4b).

Presione el botón "MEAT" (Carne) para ver las opciones y seleccionar los tipos de carne deseadas (4a). Con cada pulsación la pantalla cambiará en la siguiente secuencia (4b).

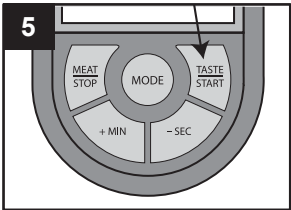


**5. SELECT TASTE LEVEL
SÉLECTION DE LA CUISSON
SELECCIÓN DEL NIVEL DE COCCIÓN**

Press "TASTE" button to select the doneness level (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well or Well Done). The target temperature appears on the LCD screen. Begin cooking. The cooking alerts will sound and the LCD will flash blue when the meat has reached the target temperature.

Appuyez sur le bouton TASTE (cuisson) pour sélectionner le niveau de cuisson : Rare (saignant), Medium Rare (mi-saignant), Medium (à point), Medium Well (mi-bien cuit) ou Well Done (bien cuit). La température ciblée apparaîtra à l'écran ACL. Commencez la cuisson. Des signaux sonores se feront entendre et l'écran ACL deviendra bleu et clignotera lorsque la viande atteindra la température ciblée.

Presione el botón "TASTE" (Cocción) para seleccionar el nivel de cocción (casi crudo, entre casi crudo y medio, medio, entre medio y bien cocido o bien cocido). La temperatura objetivo aparece en la pantalla LCD. Empiece con la cocción. Las alarmas de cocción sonarán, y la pantalla LCD destellará una luz azul cuando la carne alcance la temperatura objetivo.

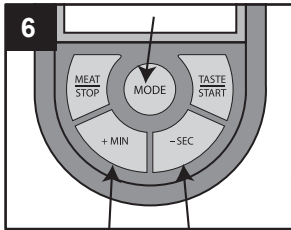


**6. MANUALLY SET TARGET TEMPERATURE
RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE CIBLÉE
FIJACIÓN MANUAL DE LA TEMPERATURA OBJETIVO**

Press and hold down "MODE" button for 3 seconds to manually set the temperature. Press "MIN" and/or "SEC" button(s) to select your desired temperature. Press "MODE" button to confirm your setting. Your target temperature will appear on the LCD screen. Begin cooking. The cooking alerts will sound and the LCD will flash blue when the meat has reached the target temperature.

Tenez enfoncé le bouton MODE pendant 3 secondes pour régler la température manuellement. Appuyez sur les boutons MIN et SEC pour sélectionner la température désirée. Appuyez sur le bouton MODE pour confirmer la sélection. La température ciblée apparaîtra à l'écran ACL. Commencez la cuisson. Des signaux sonores se feront entendre et l'écran ACL deviendra bleu et clignotera lorsque la viande atteindra la température ciblée.

Mantenga presionado el botón "MODE" (Modo) durante 3 segundos para fijar manualmente la temperatura. Presione los botones "MIN" (Minuto) o "SEC" (Segundo) para seleccionar la temperatura deseada. Presione el botón "MODE" para confirmar el ajuste. La temperatura objetivo aparecerá en la pantalla LCD. Empiece con la cocción. Las alarmas de cocción sonarán, y la pantalla LCD destellará una luz azul cuando la carne alcance la temperatura objetivo.



**7. °C/°F TEMPERATURE DISPLAY
AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE EN DEGRÉS
CELSIUS/FAHRENHEIT
PANTALLA DE TEMPERATURA EN °C/°F**

Remove the battery cover on the back of the thermometer. Locate the Fahrenheit or Celsius temperature scale switch above the battery compartment. Move switch to the desired temperature scale.

Retirez le couvercle du compartiment à piles situé à l'arrière du thermomètre. Repérez l'interrupteur d'affichage de la température en degrés Celsius ou Fahrenheit situé au-dessus du compartiment à piles. Réglez l'interrupteur à l'unité désirée.

Retire la cubierta de las baterías en la parte posterior del termómetro. Busque el interruptor de escala de temperatura en Fahrenheit o Celsius sobre el compartimiento de las baterías. Coloque el interruptor en la escala de temperatura deseada.