

⚠ 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 deseche las baterías en el fuego. Estas podrían explotar o filtrarse. Deséchelas de manera adecuada. Retire las baterías cuando guarde el producto por un periodo prolongado. Las baterías podrían filtrarse y causar corrosión.

CAUTION:/MISE EN GARDE:/PRECAUCIÓN:

Stainless steel meat probe and probe wire will become extremely hot during use. Remove probe from meat using an oven mitt 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

WIRELESS THERMOMETER/THERMOMÈTRE SANS FIL/TERMÓMETRO INALÁMBRICO

Remove the battery cover on the back of the wireless 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 sans fil. 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 inalámbrico. 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.

TRANSMITTER BASE/BASE À ÉMETTEUR/BASE DEL TRANSMISOR

Remove the battery cover on the bottom of the transmitter base. 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 sur le dessous de la base à émetteur. 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.

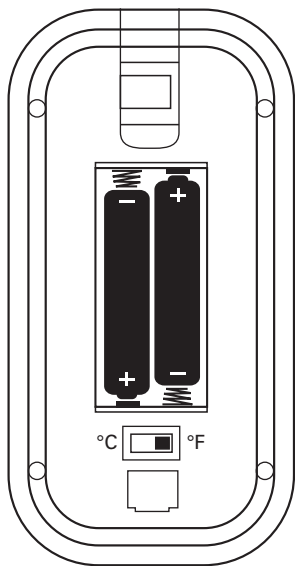
Retire la cubierta de las baterías en la parte inferior de la base del transmisor. Inserte 2 baterías AAA de 1,5 V (no se incluyen) según los símbolos de polaridad (+ y -). Vuelva a colocar la cubierta de las baterías.

CARE AND MAINTENANCE/ENTRETIEN/CUIDADO Y MANTENIMIENTO

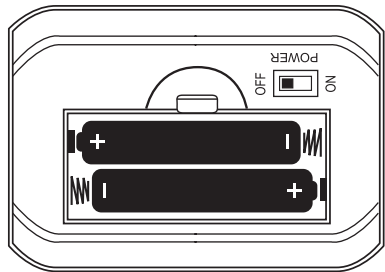
Unplug meat probe from transmitter base. Hand wash meat probe ONLY using mild soap and hot water. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth.

Débranchez la sonde thermique de la base à émetteur. Nettoyez SEULEMENT la sonde thermique à la main à l'aide de savon doux et d'eau chaude. Rincez-la bien. Séchez-la complètement à l'aide d'un linge doux.

Retire el medidor para carne de la base del transmisor. Lave a mano el medidor para carne SOLO con jabón suave y agua caliente. Enjuague bien. Seque completamente con un paño suave.



BACK OF WIRELESS THERMOMETER
ARRIÈRE DU THERMOMÈTRE SANS FIL
PARTE POSTERIOR DEL TERMÓMETRO
INALÁMBRICO



BOTTOM OF TRANSMITTER BASE
DESSOUS DE LA BASE À ÉMETTEUR
PARTE INFERIOR DE LA BASE DEL
TRANSMISOR

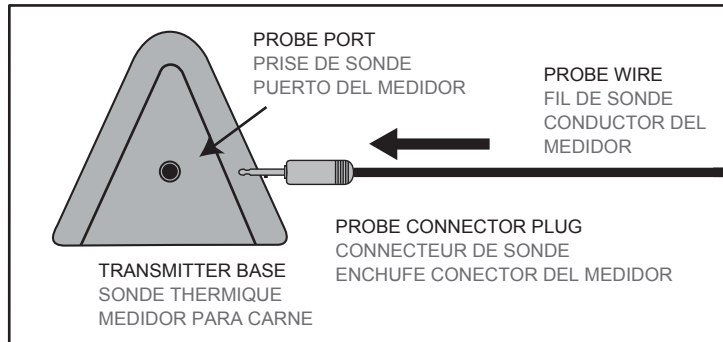
OPERATING INSTRUCTIONS/MODE D'EMPLOI/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

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

Repérez la prise de sonde située sur le côté droit de la base à émetteur. Branchez le connecteur de sonde sur la prise.

Ubique el puerto del medidor en el lado derecho de la base del transmisor. Inserte el enchufe conector del medidor en el puerto.

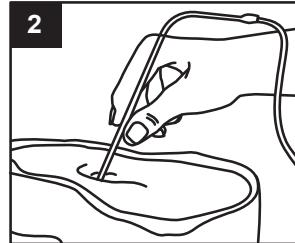


2. PROBE INSERTION INSERTION DE LA SONDE INSERCIÓN DEL MEDIDOR

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.

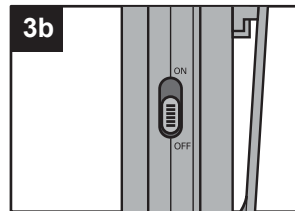
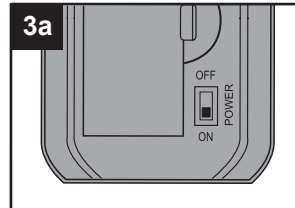


3. POWERING ON MISE EN MARCHÉ ENCENDIDO

Locate the power switch on the bottom of the transmitter base (3a). Move switch to the ON position. Locate the power switch on the side of the wireless thermometer. Move switch to the ON position (3b). Connection will establish automatically. Turn OFF power to transmitter base and wireless thermometer when not in use.

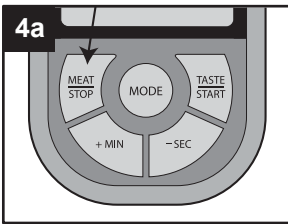
Repérez l'interrupteur situé sur le dessous de la base à émetteur (3a). Mettez l'interrupteur à la position ON (marche). Repérez l'interrupteur situé sur le côté du thermomètre sans fil. Mettez l'interrupteur à la position ON (marche) (3b). La connexion s'effectuera automatiquement. Éteignez la base à émetteur et le thermomètre sans fil lorsque vous ne les utilisez pas.

Ubique el interruptor de encendido en la parte inferior de la base del transmisor (3a). Coloque el interruptor en la posición "ON" (encendido). Ubique el interruptor de encendido en el costado del termómetro inalámbrico. Coloque el interruptor en la posición "ON" (3b). La conexión se establecerá automáticamente. Desconecte la alimentación al transmisor y al termómetro inalámbrico cuando no los use.



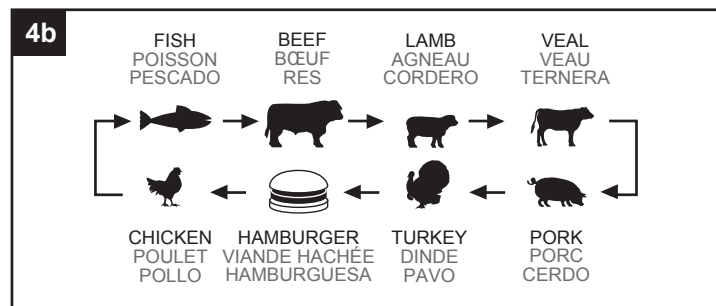
4. SELECT MEAT TYPE SÉLECTION DU TYPE DE VIANDE SELECCIÓN DEL TIPO DE CARNE

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



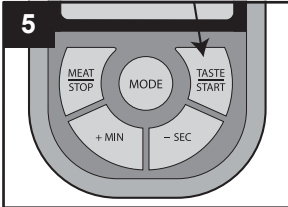
Appuyez sur le bouton MEAT (viande) et sélectionnez les types de viande désirés (4a). Les choix suivants se succéderont à l'écran. La sélection changera chaque fois que vous appuierez sur le bouton (4b).

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 red 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 rouge 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 roja cuando la carne alcance la temperatura objetivo.

TRANSMISSION RULES TRANSMISSIONS DE LECTURES REGLAS SOBRE LA TRANSMISIÓN

Temperature will be transmitted every 30 seconds when readings are constant. If the temperature probe senses a change of more than 1°C, the transmitter will transmit an updated temperature reading.

Les lectures de température sont transmises toutes les 30 secondes tant qu'elles demeurent constantes. Si la sonde détecte un changement de température de plus de 1 °C, l'émetteur transmettra une lecture ajustée

Se transmitirá la temperatura cada 30 segundos cuando las lecturas son constantes. Si el medidor de temperatura detecta un cambio de más de 1 °C, el transmisor transmitirá una lectura de temperatura actualizada.