

⚠ 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 a 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.

WARNING: The probe quick release is spring loaded. Please keep fingers clear of probe during release. Please make sure to extend completely and lock probe into position prior to inserting into meat.

AVERTISSEMENT : Le dispositif de dégagement rapide de la sonde est muni d'un ressort. Éloignez vos doigts de la sonde pendant son dégagement. Assurez-vous d'allonger complètement la sonde et de la bloquer avant de l'insérer dans les viandes.

ADVERTENCIA: El sistema de liberación rápida del medidor se acciona por resorte. Mantenga los dedos alejados durante su liberación. Asegúrese de extender completamente y fijar el medidor en su posición antes de introducirlo en la carne.

CAUTION:/ATTENTION :/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 devient très chaude pendant son utilisation. Retirez la sonde des viandes et laissez-la refroidir. Retirez la sonde avant de couper les viandes. El medidor para carne se calentará bastante cuando esté en uso. Retire el medidor de la carne para que se enfríe. Retire el medidor antes de cortar la carne.

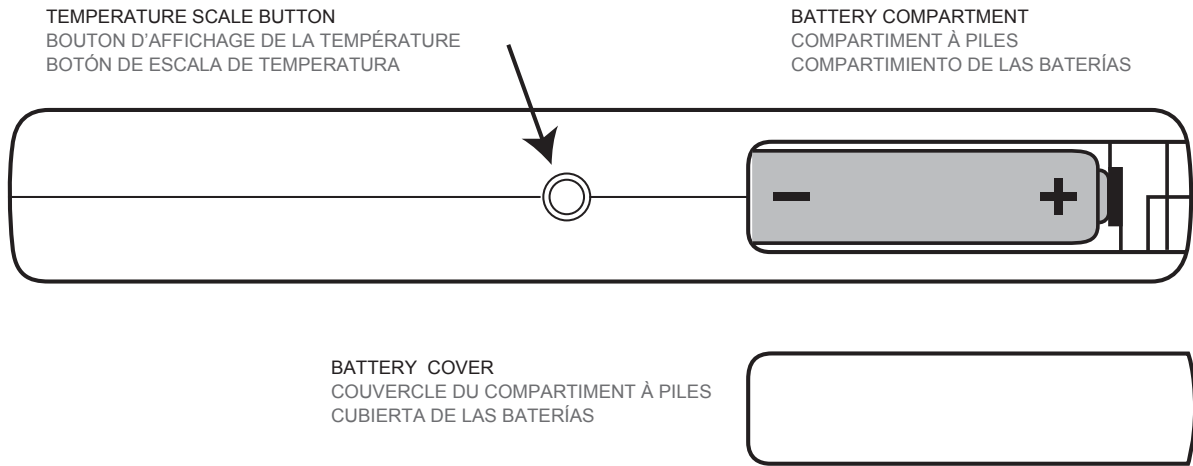
BATTERY INSTALLATION/INSTALLATION DES PILES/INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS

POCKET THERMOMETER /THERMOMÈTRE DE POCHE/TERMÓMETRO DE BOLSILLO

Remove the battery cover on the side of the thermometer. Insert 1 AAA 1.5V battery (not included) as indicated by the polarity symbols (+ and-). Replace the battery cover.

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

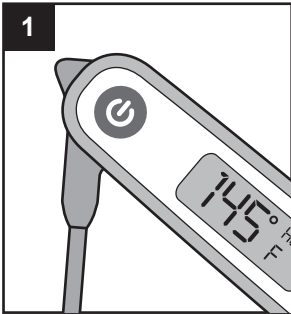
Retire la cubierta de las baterías en el costado del termómetro. Inserte 1 batería AAA de 1,5 V (no se incluye) según los símbolos de polaridad (+ y -). Vuelva a colocar la cubierta de las baterías.



OPERATING INSTRUCTIONS/MODE D'EMPLOI/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. POWERING ON/OFF
MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT
ENCENDIDO/APAGADO

Press power/release button to release the foldout probe and activate the thermometer. Make certain to clean probe prior to storing inside the body and after each use. Press power/release button and fold probe into the body to power off and store.



Appuyez sur le bouton d'alimentation et de dégagement pour libérer la sonde rabattable et allumer le thermomètre. Assurez-vous de nettoyer la sonde avant de la ranger à l'intérieur du corps du thermomètre et après chaque utilisation. Appuyez sur le bouton d'alimentation et de dégagement, puis pliez la sonde dans le corps du thermomètre pour la ranger et éteindre ce dernier.

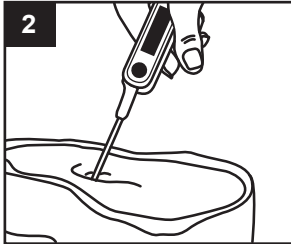
Presione el botón de encendido/liberación para liberar el medidor desplegable, y active el termómetro. Asegúrese de limpiar el medidor antes de almacenar dentro del cuerpo, y antes de cada uso. Presione el botón de encendido/liberación y pliegue el medidor para que ingrese, y almacene.

2. PROBE INSERTION
INSERTION DE LA SONDE
INSERCIÓN DEL MEDIDOR

Press power/release button to release the foldout probe. Extend completely and lock into position. Insert probe tip into the center of the thickest part of the meat, taking care not to pierce through it. Allow temperature reading to stabilize on the LCD and then press the HOLD button prior to removing the probe tip from the thickest part of the meat. Do not expose any part of the probe to open flames.

Appuyez sur le bouton d'alimentation et de dégagement pour libérer la sonde rabattable. Allongez la sonde complètement et bloquez-la. 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. Laissez la lecture de la température se stabiliser à l'écran ACL, puis appuyez sur le bouton HOLD (verrouillage) avant de retirer l'extrémité de la sonde de la partie la plus épaisse de la viande. N'exposez aucune partie de la sonde aux flammes nues.

Presione el botón de encendido/liberación para liberar el medidor desplegable. Extienda completamente y fije en su posición. Inserte la punta del medidor en el centro de la parte más gruesa de la carne y tenga cuidado de no perforar la carne. Permita que la lectura de temperatura se estabilice en la pantalla LCD, presione el botón "HOLD" antes de retirar la punta del medidor de la parte más gruesa de la carne. No exponga ninguna parte del medidor a llamas directas.



3. HOLD BUTTON/BACKLIGHT
BOUTON HOLD (VERROUILLAGE) ET RÉTROÉCLAIRAGE
BOTÓN "HOLD"/LUZ DE FONDO

Press the HOLD button to illuminate the backlight. Press the HOLD button to keep the current temperature reading on the LCD prior to removing probe from the meat. Fold probe into the body to power off.

Appuyez sur le bouton HOLD (verrouillage) pour activer le rétroéclairage. Appuyez sur le bouton HOLD (verrouillage) afin que la lecture de la température reste affichée à l'écran ACL avant de retirer la sonde de la viande. Repliez la sonde dans le corps du thermomètre pour éteindre ce dernier.

Presione el botón "HOLD" para la luz de fondo. Presione el botón "HOLD" para mantener la lectura de temperatura en la pantalla LCD antes de retirar el medidor de la carne. Pliegue el medidor para apagarlo.

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

Locate the Fahrenheit or Celsius temperature scale button on the side of the thermometer. Press button for desired temperature scale. Repérez le bouton d'affichage de la température en degrés Celsius ou Fahrenheit sur le côté du thermomètre. Appuyez sur le bouton pour afficher la température à l'unité désirée. Busque el botón de escala de temperatura en Fahrenheit o Celsius en el costado del termómetro. Presione el botón para seleccionar la escala de temperatura deseada.

