

Battery Requirements: This product requires 2 AAA standard alkaline batteries. Locate the battery cover on the rear of the thermometer and gently slide the cover down to remove it. Insert 2 AAA alkaline batteries and be sure to observe the correct polarity. Replace the battery cover. We do NOT recommend the use of heavy duty or rechargeable batteries.

Auto Off: To conserve battery power, this product will automatically turn off in 5-6 minutes if temperature is lower than 122°F (50°C) with no obvious temperature change, or no button activity.

Instructions:

Languages selection (English is the default language):

Press and hold the "SET" button while installing batteries. There are a total of 7 language-choices. Select the language: Press + or - button to select the desired language. If the selected language is EN, the language order is EN, DE, FR, IT, ES, SW, and DU. If the selected language is DE, the language order is DE, FR, IT, ES, SW, DU, and EN. To confirm and escape the language-selecting mode: Press "SET" button to confirm the selected language and exit.

°C/°F selection:

Slide the °C/°F switch to select the desired display unit. The selector switch is located inside the battery compartment.

Power On: Press and hold "SET" button about 1 second to power on the unit. After powering on, the unit will display the measured temperature; the food type and the corresponding recommended cooking temperature (just before last turned off), and the unit is in normal mode. Please refer to the figure 1, right.

Power Off: Turn off manually: Press and hold the "SET" button for 3 seconds.

Battery replacement indication:

Please replace the batteries when the low battery icon () displays on the LCD. Batteries: 2 AAA.

Meat type:

In the normal mode, press "-" or "+" button to select the meat type (Please refer to the table below for the meat types). The USER setting allows a custom temperature to be programmed for any temperature between 32°F (0°C) to 392°F (200°C).

Doneness levels:

In the beef, veal, and lamb options, there are 3 doneness levels (Med. Rare /Medium /Well Done) available (Please refer to the table below for temperature levels of different doneness levels).

USER defined alarm temperature setting:

To enter the USER mode, press the "SET" button in USER option (alarm temperature blinks). The alarm temperature can be set by pressing "-" or "+" button to the desired setting. After setting the alarm temperature, press the "SET" button again to confirm and exit. The "alarm temperature" on LCD will now stop blinking.

Alarm:

Once the detected temperature reaches the set alarm temperature, there are four 4-beep audible alerts. The  symbol shows on the LCD. If the detected temperature still stays above the alarm temperature, the unit will alert every 30 seconds. **High temperature alert:** The unit will alarm and the LCD flashes with "HHH" if detected temperature is higher than 392°F (200°C)

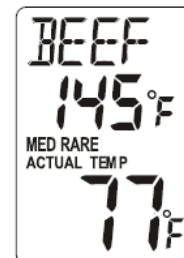


Figure 1

Sequence		Item	English (EN)	German (DE)	French (FR)	Italian (IT)	Spanish (ES)	Swedish (SW)	Dutch (DU)
Med Rare	63C/145F	Fresh Beef	BEEF	RIND	BOEUF	MANZO	VACA	NOETK	RUNDV
Med	71C/160F								
Well Done	77C/170F								
Med Rare	63C/145F	Fresh Veal	VEAL	KALB	VEAU	VITEL	TERNR	KALVK	KALF
Med	71C/160F								
Well Done	77C/170F								
Med Rare	63C/145F	Fresh Lamb	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDR	LAMM	LAM
Med	71C/160F								
Well Done	77C/170F								
71C/160F		Pork	PORK	SCHWN	PORC	MAIAL	CERDO	GRISK	VARKE
74C/165F		Poultry	POULT	HUHN	POULT	POLLO	POLLO	KYKLI	KIP
74C/165F		Turkey	TURKE	TRUTH	DINDO	TACCH	PAVO	KALKO	KALKO
71C/160F		Burger	BURGR	BURGR	BURGR	BURGR	BURGR	BURGR	BURGR
71C/160F		User	USER	ANWEN	USAGR	UTENT	USUAR	FORBR	GEBRU

Warranty:

One year limited warranty.

Notes:

- Clean the probe with a damp cloth before each use.
- Do not submerge the unit in water or place in dishwasher. Clean it with a damp cloth only.
- Do not insert the probe into any environment where the temperature is above 572°F (300°C). It may cause damages if it is being used at a temperature that is higher than 572°F (300°C). Please remove the unit from the cooking environment if there is a high temperature alarm.
- Do not place the unit in oven, microwave, etc. Otherwise, it may cause damage to the product. Please do not place the unit in an environment that is over 572°F (300°C).
- Allow the unit to cool down, then clean and dry the probe before folding it back into the handle.
- Avoid dropping the unit as it could affect the accuracy and function of unit.
- The normal operation of the product may be disturbed by strong electromagnetic interference. If so, simply reset the product to resume normal operation by removing and re-installing the batteries.

Alimentation : Cet appareil est alimenté par 2 piles alcalines AAA. Repérer le compartiment à piles situé à l'arrière du thermomètre et faire glisser doucement le couvercle vers le bas pour le retirer. Insérer les 2 piles AAA en veillant à respecter la polarité. Remettre le couvercle en place. Il n'est PAS recommandé d'utiliser des piles durables ou rechargeables.

Arrêt automatique : Afin d'économiser l'énergie des piles, cet appareil s'éteint automatiquement au bout de 5 à 6 minutes si la température est inférieure à 50°C (122°F) et en l'absence de tout changement de la température et d'activation des boutons.

Directives :

Sélection de la langue (l'anglais est la langue par défaut) :

Appuyer sur le bouton « RÉGLAGE » (« SET ») et le maintenir enfoncé tout en mettant en place les piles. Un choix de 7 langues est proposé. Sélectionner la langue et appuyer sur le bouton « + » ou « - » pour sélectionner la langue désirée. S'il s'agit de l'anglais, l'ordre d'apparition des langues sera le suivant : AN, AL, FR, IT, ES, SU et NÉ. Pour l'allemand, l'ordre sera : AL, FR, IT, ES, SU, NÉ et AN. Pour confirmer et sortir du mode de sélection de la langue, appuyer sur le bouton « RÉGLAGE » (« SET ») pour valider la langue sélectionnée et sortir.

Sélection de l'unité de température « °C » ou « °F » :

Faire glisser le bouton « °C » ou « °F » pour choisir l'unité d'affichage désirée. Le bouton de sélection est situé à l'intérieur du compartiment à piles.

Allumer l'appareil : Appuyer sur le bouton « RÉGLAGE » (« SET ») et le maintenir enfoncé pendant 1 seconde pour allumer l'appareil. À l'allumage, les informations suivantes s'affichent : la température mesurée, le type d'aliment et la température de cuisson correspondante et recommandée (juste avant la dernière fois que l'appareil a été éteint); l'appareil est en mode normal. Veuillez vous reporter au tableau 1 à droite.

Éteindre l'appareil : Arrêter l'appareil manuellement. Appuyer sur le bouton « RÉGLAGE » (« SET ») et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes.

Remplacement des piles :

Veuillez remplacer les piles lorsque l'icône de décharge () s'affiche à l'écran ACL. Piles : 2 piles AAA

Viande :

En mode normal, appuyer sur le bouton « + » ou « - » pour sélectionner la viande (se référer au tableau ci-après). Le réglage UTILISATEUR permet d'obtenir une température adaptée permettant de programmer à toute température se situant entre 0°C (32°F) et 200°C (392°F).

Degrés de cuisson :

Trois degrés de cuisson — mi-saignant, à point, bien cuit — sont possibles pour le boeuf, le veau et l'agneau. (Veuillez vous reporter au tableau ci-après pour connaître la température correspondante aux différents degrés de cuisson.)

Réglage de la température de déclenchement de l'alarme définie à UTILISATEUR :

Pour entrer le mode UTILISATEUR, appuyer sur le bouton « RÉGLAGE » (« SET ») (température de déclenchement de l'alarme). La température de déclenchement de l'alarme peut être réglée en appuyant sur le bouton « + » ou « - » pour effectuer le réglage voulu. Après avoir réglé la température, appuyer de nouveau sur le bouton « RÉGLAGE » (« SET ») pour confirmer et sortir. La « température de déclenchement de l'alarme » s'affichant à l'écran ACL cessera de clignoter.

Alarme :

À quatre reprises, quatre tonalités vous signalent aussitôt que la température détectée a atteint la température de déclenchement de l'alarme réglée. Le symbole  s'affiche à l'écran ACL. Si la température détectée demeure toujours au-dessus de la température de déclenchement de l'alarme, l'appareil vous avertira toutes les 30 secondes. **Avertissement de température élevée :** L'appareil vous avertira et l'écran ACL clignotera en affichant « HHH » si la température détectée est supérieure à 200°C (392°F).

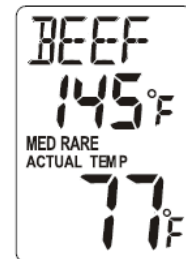


Figure 1

Cuisson		Viande	Anglais (AN)	Allemand (AL)	Français (FR)	Italien (IT)	Espagnol (ES)	Suédois (SU)	Néerlandais (NÉ)
Mi-saignant	63C/145F	Bœuf frais	BEEF	RIND	BOEUF	MANZO	VACA	NOETK	RUNDV
À point	71C/160F								
Bien	77C/170F								
cuit	63C/145F	Veau frais	VEAL	KALB	VEAU	VITEL	TERNR	KALVK	KALF
Mi-saignant	71C/160F								
À point	77C/170F								
Bien cuit	63C/145F	Agneau frais	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDR	LAMM	LAM
Mi-saignant	71C/160F								
À point	77C/170F								
71C/160F		Porc	PORK	SCHWN	PORC	MAIAL	CERDO	GRISK	VARKE
74C/165F		Volaille	POULT	HUHN	VOLAIL.	POLLO	POLLO	KYKLI	KIP
74C/165F		Dinde	TURKE	TRUTH	DINDE	TACCH	PAVO	KALKO	KALKO
71C/160F		Hamburger	BURGR	BURGR	HAMB.	BURGR	BURGR	BURGR	BURGR
71C/160F		Utilisateur	USER	ANWEN	UTILIS.	UTENT	USUAR	FORBR	GEBRU

Garantie :

Garantie limitée d'un an.

À noter :

- Nettoyer la sonde avec un linge humide avant chaque utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou le mettre au lave-vaisselle. Le nettoyer uniquement avec un linge humide.
- Ne pas exposer la sonde à une température supérieure à 300°C (572°F). Une température supérieure à celle-ci pour endommager l'appareil. Retirer le thermomètre si l'avertissement température élevée retenti.
- Ne pas mettre l'appareil au four, au micro-ondes, etc., celui-ci pourrait sinon être endommagé. Veuillez ne pas exposer l'appareil à une température supérieure à 300°C (572°F).
- Laisser l'appareil refroidir. Nettoyer et essuyer ensuite la sonde avant de remettre l'appareil dans son étui.
- Veiller à ne pas faire tomber l'appareil, l'exactitude et les fonctions de l'appareil pourraient s'en trouver altérées.
- Les conditions normales d'utilisation de l'appareil peuvent être perturbées par d'importantes interférences électromagnétiques. Si c'est le cas, réinitialiser simplement l'appareil pour reprendre l'utilisation normale de celui-ci, tout en prenant soin d'enlever puis de replacer les piles.

Baterías requeridas: Este producto requiere dos baterías AAA alcalinas estándar. Ubique la cubierta de las baterías en la parte posterior del termómetro y con cuidado deslice la cubierta hacia abajo para retirarla. Inserte las dos baterías alcalinas AAA y asegúrese que la polaridad sea correcta. Instale de nuevo la cubierta de las baterías. NO recomendamos el uso de baterías de trabajo pesado o recargables.

Apagado automático: Para ahorrar baterías, este producto se apaga automáticamente entre 5 y 6 minutos después que la temperatura sea menor a 122°F (50°C) y no hayan cambios sustanciales de temperatura, o no se haya presionado un botón.

Instrucciones:

Selección de idioma (inglés es el idioma predeterminado):

Mantenga presionado el botón "SET" mientras que instala las baterías. Hay 7 opciones de idioma en total. Selección del idioma: Presione el botón + o - para seleccionar el idioma deseado. Si el idioma seleccionado es EN, el orden de idiomas es EN, DE, FR, IT, ES, SW, y DU. Si el idioma seleccionado es DE, el orden de idiomas es DE, FR, IT, ES, SW, DU, y EN. Para confirmar y salir del modo de selección de idiomas: Presione el botón "SET" para confirmar el idioma seleccionado y salir.

Selección entre °C y °F:

Mueva el interruptor °C/°F para seleccionar la unidad de temperatura a visualizar. El interruptor de selección está ubicado en el interior del compartimiento de las baterías.

Encendido: Mantenga presionado el botón "SET" durante aproximadamente un segundo para activar la unidad. Después de encendida, la unidad muestra la temperatura medida, el tipo de alimento y la temperatura de cocción recomendada (como estaba al apagarse), y la unidad queda en modo normal. Vea la figura 1 a la derecha.

Apagado: Apagado manual: Mantenga presionado el botón "SET" durante 3 segundos.

Indicador de batería baja:

Por favor cambie las baterías cuando el ícono de batería baja () se muestre en la pantalla LCD. Baterías: 2 AAA.

Tipo de carne:

En modo normal, presione el botón "-" o "+" para seleccionar el tipo de carne (por favor vea la tabla a continuación con los tipos de carne). La configuración USUARIO le permite programar una temperatura personalizada entre 32°F (0°C) y 392°F (200°C).

Puntos de cocción:

Para las opciones de res, ternera y cordero hay tres puntos de cocción (rojo, término medio y bien cocido) disponibles (Vea la tabla a continuación para los niveles de temperatura para cada punto de cocción).

Configuración de alarma de temperatura definida por el USUARIO:

Para ingresar al modo USUARIO, presione el botón "SET" en la opción USUARIO (la temperatura de alarma parpadea). La temperatura de alarma se puede establecer presionando el botón "-" o "+" hasta la configuración deseada. Después de configurar la temperatura de alarma, presione el botón "SET" de nuevo para confirmar y salir. La "temperatura de alarma" en la pantalla LCD dejará de parpadear.

Alarma:

Una vez que la temperatura detectada alcanza la temperatura de alarma establecida, se escuchan cuatro alertas sonoras de cuatro pitidos. El símbolo  se muestra en la pantalla LCD. Si la temperatura detectada permanece aún por encima de la temperatura de alarma, la unidad emitirá una alerta cada 30 segundos. **Alerta de alta temperatura:** La unidad emitirá una alarma y la pantalla LCD parpadeará mostrando "HHH" si la temperatura detectada es mayor de 392°F (200°C).

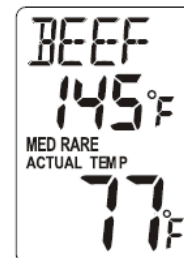


Figura 1

Secuencia		Ítem	Inglés (EN)	Alemán (DE)	Francés (FR)	Italiano (IT)	Español (ES)	Sueco (SW)	Holandés (DU)
Rojo	63C/145F	Res fresca	BEEF	RIND	BOEUF	MANZO	VACA	NOETK	RUNDV
Término medio	71C/160F								
Bien cocida	77C/170F								
Rojo	63C/145F	Ternera fresca	VEAL	KALB	VEAU	VITEL	TERNR	KALVK	KALF
Término medio	71C/160F								
Bien cocida	77C/170F								
Rojo	63C/145F	Cordero fresco	LAMB	LAMM	AGNEA	AGNEL	CORDR	LAMM	LAM
Término medio	71C/160F								
Bien cocida	77C/170F								
71C/160F		Cerdo	PORK	SCHWN	PORC	MAIAL	CERDO	GRISK	VARKE
74C/165F		Pollo	POULT	HUHN	POULT	POLLO	POLLO	KYKLI	KIP
74C/165F		Pavo	TURKE	TRUTH	DINDO	TACCH	PAVO	KALKO	KALKO
71C/160F		Hamburguesa	BURGR	BURGR	BURGR	BURGR	HAMBU	HAMBU	HAMBU
71C/160F		Usuario	USER	ANWEN	USAGR	UTENT	USUAR	FORBR	GEBRU

Garantía:

Garantía limitada de un año.

Notas:

- Limpie el sensor con un paño húmedo antes de cada uso.
- No sumerja la unidad en agua ni lave en el lavavajillas. Únicamente límpiela con un trapo húmedo.
- No inserte el sensor en ambientes cuya temperatura sea superior a 572°F (300°C). Se pueden ocasionar daños si se utiliza en temperaturas mayores de 572°F (300°C). Por favor retire la unidad del ambiente de cocción cuando suene la alarma de temperatura alta.
- No ponga la unidad en el horno, microondas, etc. Esto puede causar daños al producto. No ubique la unidad en ambientes que superen los 572°F (300°C).
- Permita que la unidad se enfríe, luego límpiela y seque el sensor antes de doblarlo de nuevo en el mango.
- Evite dejar caer la unidad, debido a que puede afectar su funcionamiento y precisión.
- La operación normal del producto puede afectarse debido a fuertes campos electromagnéticos. Si esto sucede, simplemente restablezca el producto a la normalidad retirando e instalando de nuevo las baterías.