

NOTE: Please recycle or dispose of batteries per local regulations.
WARNING: Batteries may pose a choking hazard. As with all small items, do not let children handle batteries. If swallowed, seek medical attention immediately.
PRECAUTION: Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Remove the batteries if the unit will not be used for a long period of time.

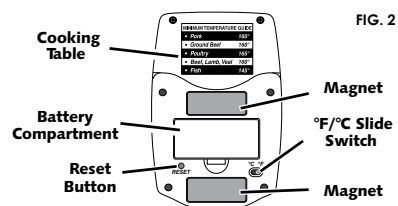
Battery Installation

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 the batteries:

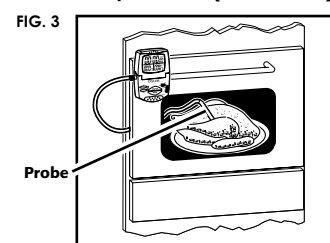
1. Use 2-AAA alkaline batteries (as installed). Always replace both batteries at the same time; do not combine old and new batteries.
2. Remove the battery compartment cover, located on the back of the unit (FIG. 2).
3. Remove the old batteries from the battery compartment.
4. Place the new batteries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

General Operation

1. Preheat the oven to desired cooking temperature.



General Operation (continued)



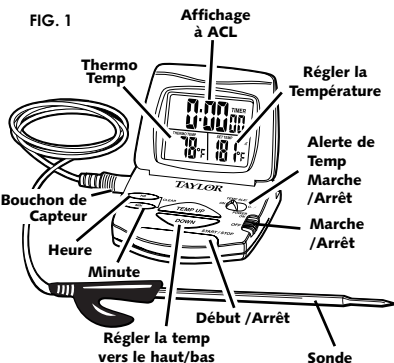
2. Sterilize the metal probe by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
3. Turn unit on with switch located on the side. Select °F or °C temperature scale by moving the slide switch on the back of the thermometer.
4. Insert metal probe into the center of the food to be cooked (not in contact with bone) and place the food into the oven. The Electronic Unit must be placed outside of the oven. The probe cord will be held in place by the oven door (FIG. 3).
5. Make sure the sensor plug (FIG. 1) on the other end of the cord is plugged into the thermometer. The internal temperature of the food can now be seen on the display under Thermo Temp.
6. Adjust the time and temperature by pressing the appropriate buttons. Press and hold for speedy setting or tap for fine adjustment. To clear the time

General Operation (continued)

- setting, press HR and MIN buttons simultaneously. To clear the time and temperature settings, press the RESET button on the back of the thermometer. See the cooking table (FIG. 2) for recommended temperatures and times to prepare various meat and fowl.
7. Turn TEMP ALERT on for audible alarm. Press the START/STOP button to begin timing. The thermometer alarm will automatically sound when the inner temperature reaches your preset temperature.
8. Press the START/STOP button and the alarm will stop temporarily. If the temperature drops below the alarm temperature and then rises back to the alarm temperature the alarm will again sound. To turn the alarm off completely, slide the TIME ALERT switch to the OFF position.
9. When the food is ready, remove the metal probe from the meat with a heat resistant glove. DO NOT TOUCH THE PROBE OR CORD WITH YOUR BARE HAND!
10. Wash the metal probe with hot soapy water. Keep out of reach of children.
11. In order to preserve the battery, slide the ON/OFF switch (FIG. 1) to the OFF position when not in use.

Use of Timer Only

1. Turn unit on.
2. Press Hour (HR) and Minute (MIN) button to set time. Press and hold for speedy setting.
3. After time elapses, alarm sounds for 1 minute. Press START/STOP to turn the alarm off.
4. Press HR and MIN buttons simultaneously to clear time set.



REMARQUE : Veuillez recycler ou mettre les piles au rebut conformément aux réglementations locales.
MISE EN GARDE : Les piles peuvent présenter un risque d'étouffement. Ne laissez pas les enfants manipuler les piles. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin.
ATTENTION: Ne jetez pas les piles usées dans le feu afin d'éviter tout risque d'explosion ou de fuite. Veuillez à retirer la pile de l'appareil si vous envisagez de ne pas l'utiliser pour une période prolongée.

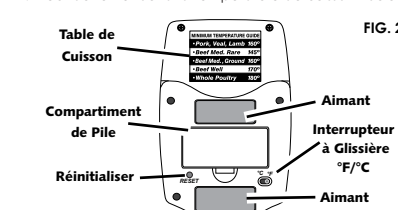
Installation des piles

Le thermomètre fonctionne avec deux piles AAA alcaline (incluses). Il y a une bande sous le couvercle de la pile afin d'éviter l'épuisement de la pile durant l'expédition. Veuillez la retirer la bande avant de continuer avec ces instructions (vous devrez 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 les piles:

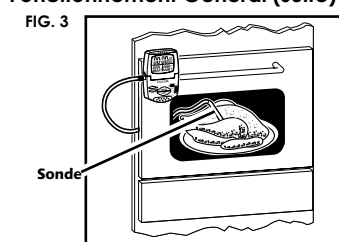
1. Utilisez deux piles de AAA alcaline (tel qu'installées). Remplacez toujours toutes les piles en même temps, ne mélangez pas vieilles et nouvelles piles.
2. Retirez le couvercle du compartiment de piles, se trouve à l'arrière de l'appareil (FIG. 2).
3. Retirez les vieilles piles du compartiment de la pile.
4. Placez la nouvelle pile dans le compartiment tel qu'indiqué par les symboles de polarité à l'intérieur du compartiment de piles.
5. Remplacez le couvercle du compartiment de la pile.

Fonctionnement Général

1. Préchauffez le four à la température de cuisson voulue.



Fonctionnement Général (suite)



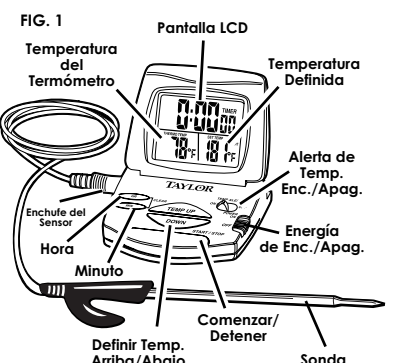
2. Stérilisez la sonde de métal en l'insérant dans une solution appropriée comme de l'eau bouillante pendant plusieurs minutes.
3. Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur sur le côté. Choisissez l'échelle de température °F ou °C en déplaçant le commutateur à glissière à l'arrière du thermomètre.
4. Insérez la sonde de métal au centre de l'aliment à préparer (non pas en contact avec l'os) et placez l'aliment dans le four. L'appareil électronique doit être placé à l'extérieur du four. Le cordon de la sonde sera retenu en place par la porte du four (FIG. 3).
5. Assurez-vous que le bouchon du capteur (FIG. 1) à l'autre extrémité du cordon soit branché dans le thermomètre. La température interne de l'aliment se voit maintenant sur l'affichage sous la température du thermomètre.
6. Ajustez l'heure et la température en enfonçant les touches appropriées. Appuyez et tenez les touches enfoncées pour le réglage rapide ou tapez pour un ajustement fin. Pour effacer le réglage d'heure,

Fonctionnement Général (suite)

- appuyez sur les touches HR (heure) et MIN (minutes) simultanément. Pour effacer les réglages d'heure et température, appuyez sur le touche RESET (Réinitialiser), se trouve à l'arrière de l'appareil. Consultez le tableau de cuisson (fig. 2) pour les températures et les heures recommandées pour préparer diverses viandes et volailles.
7. Mettez en marche l'alerte de temp TEMP ALERT pour une alarme sonore. Appuyez sur la touche START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour lancer la minuterie. L'alarme du thermomètre se fera entendre automatiquement lorsque la température interne atteint votre température préétablie.
8. Appuyez sur la touche START/STOP (MARCHE/ARRÊT) et l'alarme s'arrêtera temporairement. L'alarme vous donnera un rappel de 5 secondes toutes les minutes pendant 5 minutes jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Pour éteindre l'alarme, glissez l'interrupteur TEMP ALERT (ALERTE DE TEMPS) à la position OFF (ARRÊT).
9. Lorsque l'aliment est prêt, retirez la sonde de métal de la viande avec un gant résistant à la chaleur. NE TOUCHEZ PAS LA SONDÉ OU LE CORDON À MAINS NUES!
10. Lavez la sonde de métal à l'eau chaude savonneuse. Gardez hors de portée des enfants.
11. Pour conserver la pile, glissez l'interrupteur ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) (FIG. 2) à la position OFF (ARRÊT) lorsqu'il n'est pas utilisé.

Minuterie Seulement

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur la touche Heure (HR) et Minute (MIN) pour régler l'heure. Appuyez et tenez pour un réglage rapide.
3. Après un certain temps, l'alarme se fait entendre pendant 1 minute. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour éteindre l'alarme.
4. Appuyez sur les touches Heure (HR) et Minute (MIN) pour effacer l'heure réglée.



NOTA: Por favor, recicle o deseché la batería con las regulaciones locales.
ADVERTENCIA: Las baterías pueden representar un peligro de asfixia. Como con todos los artículos pequeños, no deje que los niños manipulen las baterías. Si se ingiere, busque atención médica inmediata.
PRECAUCIÓN: No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener pérdidas. Retire la batería si la báscula no se utilizará por un largo tiempo.

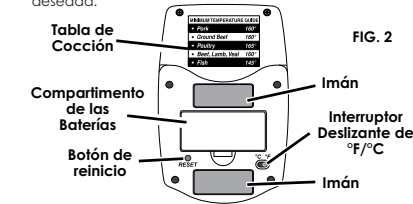
Información sobre las Baterías

El termómetro funciona con 2 baterías alcalina AAA (incluyen). Hay una tira de plástico bajo la tapa de las baterías para evitar que las baterías se agote durante el envío. Sírvase quitar la tira antes de continuar con estas instrucciones (quizá sea necesario quitar el compartimiento de las baterías para evitar romper la tira). Si las lecturas se volverán borrosas o irregulares, es posible que deba reemplazar las baterías. Para reemplazar las baterías:

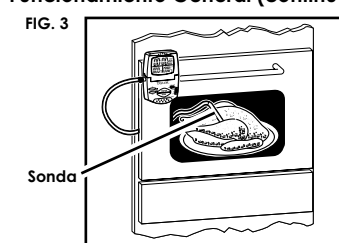
1. Use 2 baterías AAA alcalina (como las instaladas). Siempre cambie ambas baterías a la vez; no combine baterías nuevas y viejas. No mezcle baterías alcalinas, normales (carbón-cinc) o recargables (ni-cad, ni-mh, etc.).
2. Quite la tapa del compartimiento de las baterías, se encuentra en la parte trasera de la unidad (FIG. 2).
3. Retire las baterías viejas del compartimiento de las baterías.
4. Coloque las nuevas baterías en el compartimiento como indican los símbolos de polaridad que se encuentran dentro del compartimiento de las baterías.
5. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de las baterías.

Funcionamiento General

1. Precaliente el horno hasta la temperatura de cocción deseada.



Funcionamiento General (continuación)



2. Esterilice la sonda de metal introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos.
3. Encienda la unidad con el interruptor que se encuentra a un costado. Seleccione la escala de temperatura °F o °C moviendo el interruptor deslizable en la parte trasera del termómetro.
4. Introduzca la sonda de metal en el centro de la comida a cocinar (no en contacto con hueso) y coloque la comida en el horno. La unidad electrónica debe colocarse fuera del horno. La puerta del horno mantendrá el cable de la sonda en su lugar (FIG. 3).
5. Asegúrese de que el enchufe del sensor (FIG. 1) en el otro extremo del cable esté enchufado al termómetro. Ahora se puede ver la temperatura interna de la comida en la pantalla, bajo Termo Temp.
6. Ajuste el tiempo y la temperatura presionando los botones adecuados. Presiónelos y manténgalos apretados para avanzar rápidamente o presiónelos y súéltelos para realizar ajustes mínimos. Para borrar la definición de tiempo, presione los botones

Funcionamiento General (continuación)

- HR y MIN simultáneamente. Para borrar las definiciones de tiempo y temperatura, presione el botón RESET (Reinicia), se encuentra en la parte trasera de la unidad. Vea la tabla de cocción (Fig. 2) para consultar las temperaturas y tiempos recomendados para preparar varias carnes y aves.
7. Encienda TEMP ALERT (alerta de temperatura) para oír la alarma. Presione el botón START/STOP (Comenzar/Detener) para comenzar la cuenta. La alarma del termómetro sonará automáticamente cuando la temperatura interna alcance la temperatura que definió.
8. Presione el botón START/STOP y la alarma se detendrá temporalmente. La alarma producirá un sonido recordatorio de 5 segundos cada un minuto para 5 minutos hasta que la apague. Para apagar la alarma, deslice el interruptor TEMP ALERT a la posición OFF.
9. Cuando la comida esté lista, retire la sonda de metal de la carne con guantes resistentes al calor. ¡NO TOQUE LA SONDÁ NI EL CABLE CON LAS MANOS EXPUSTAS!
10. Lave la sonda de metal con agua jabonosa. Manténgala fuera del alcance de los niños.
11. Para conservar la batería, deslice el interruptor ON/OFF (FIG. 2) a la posición OFF cuando no la esté usando.

Uso del Temporizador Únicamente

1. Encienda la unidad.
2. Presione los botones de hora (HR) y minuto (MIN) para definir el tiempo. Presiónelo y manténgalo para avanzar rápidamente.
3. Después de que pasa el tiempo, la alarma suena durante 1 minuto. Presione START/STOP (Comenzar/Detener) para apagar la alarma.
4. Presione los botones HR y MIN simultáneamente para borrar la definición de tiempo.