

## INSTRUCTIONS:

Batteries Required; 2 x AAA  
Power Switch – Slide ON/OFF  
°C/°F Switch – Slide °C/°F  
Mode/Switch – Cycle through Probes or select Timer  
Meat / Start-Stop – Cycle through Meat Types or Start/Stop Timer  
Taste / H/M - Cycle through pre-set meat doneness types (where applicable) or switch between Hours and Minutes on timer.

“+” - Increases value on temperature or timer (hold to fast cycle)  
“-” - Decreases value on temperature or timer (hold to fast cycle)

Press any button to cancel alarm.  
Press any button to illuminate the backlit screen for 5 seconds.

Some models have multiple temperature probes.  
Different probes may be set for different target temperatures.  
Select the probe by pressing the “MODE” button to cycle through the probes (if equipped).  
Set the target temperature for that probe, select another probe if desired, and set another target temperature for it.  
When using multiple probes, the active probes will cycle through on the display every 10 Seconds.

## PRESET COOKING TARGETS:

To use a pre-set target cooking temperature, ensure that the mode arrow is pointing up towards the temperature screen.  
Select a meat type by scrolling through the selections using the MEAT button.  
Select a desired doneness by scrolling through the selections using the TASTE button.

**Note:** Not all meat types will offer a variety of tastes / doneness.  
Alarm will sound when the target temperature is met.

## MANUAL COOKING TARGETS:

To use a manual target cooking temperature, ensure that the mode arrow is pointing towards the temperature screen.  
Adjust the target temperature by using the “+” and “-” buttons.  
Alarm will sound when the target temperature is met.

## TIMER:

To use the timer, ensure that the mode arrow is pointing down towards the timer screen.  
Hold MODE/SWITCH button for 2 sec to move to Timer Mode  
To count up, press the Start/Stop button. To pause, press the Start/Stop button.  
To count down, press the “H/M” button to change from hours to minutes, and the “+” and “-” buttons to change the values.  
To reset, press and hold both the “+” and “-” buttons while time is stopped.

## SLEEP STATE:

After 5 min of inactivity the thermometer will enter a sleep-state to conserve power.  
Press any button to wake and resume.

Always turn off the thermometer when not in use.  
Remove the batteries if storing for long periods of time.  
Wash with damp cloth and mild detergent. Do not submerge unit or probes.  
Temperature Range: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C)  
Time Range: 0:00:00 – 23:59:59

## Preset Cooking Temperature Notes:

This thermometer is preset to meet the USDA standard target temperatures for cooked meats. Please note that when removing meat from the grill, it will continue to cook during the rest period. Chefs often suggest removing the meat 10-15°F before your desired temperature is met, and allowing the food to rest 3-5 min. You can adjust the thermometer target temperature easily by pressing the “+” and “-” buttons.

**For example:** If your target temperature is 145°F – try removing the cooked meat at 135°F and allow it to rest for 5 min. After the rest period, check the internal temperature of the meat for doneness. Suggested safe internal cooking temperatures vary from country to country, be sure to familiarize yourself with them.

## INSTRUCTIONS :

Piles requises; 2 piles AAA  
Commutateur marche/arrêt – à glissoire  
Commutateur °C/°F – à glissoire  
Mode/commutateur de mode – pour cycler entre les sondes, ou pour sélectionner la minuterie  
Viande / marche - arrêt – pour cycler parmi les types de viande, ou pour lancer/arrêter la minuterie  
Saveur / H/M - pour cycler dans les types de cuisson des viandes (le cas échéant), ou pour basculer entre les heures et les minutes sur la minuterie.

“+” - pour augmenter la valeur de température ou de la minuterie (maintenir pour cycler rapidement)  
“-” - pour réduire la valeur de température ou de la minuterie (maintenir pour cycler rapidement)

Appuyer sur un bouton pour annuler l’alarme.  
Appuyer sur un bouton pour allumer le rétroéclairage pendant 5 secondes.

Certains modèles comportent plusieurs sondes de température.  
Diverses sondes peuvent être réglées pour des températures ciblées.  
Sélectionnez la sonde en appuyant sur le bouton « MODE » pour cycler parmi les sondes (le cas échéant).  
Réglez la température ciblée pour cette sonde, sélectionnez une autre sonde au besoin, et réglez une autre température ciblée pour celle-ci.  
Lors de l’utilisation de plusieurs sondes, les lectures des sondes actives vont alterner sur l’affichage, à toutes les 10 Secondes.

## CIBLES DE CUISSON PRÉDÉTERMINÉES :

Pour utiliser une température de cuisson prédéterminée, assurez-vous que la flèche de mode pointe vers l’écran de température.  
Sélectionnez un type de viande, en défilant parmi les sélections, avec le bouton VIANDE.  
Sélectionnez une cuisson souhaitée, en défilant parmi les sélections, avec le bouton SAVEUR.

**Remarque :** Ce ne sont pas tous les types de viande qui offrent une variété de saveur/cuisson.

L’alarme retentira quand la température ciblée sera atteinte.

## CIBLES DE CUISSON EN MODE MANUEL :

Pour utiliser une température ciblée manuellement, assurez-vous que la flèche de mode pointe vers l’écran de température.  
Ajustez la température ciblée à l’aide des boutons « + » et « - »  
L’alarme retentira lorsque la température ciblée sera atteinte.

## MINUTERIE :

Pour utiliser la minuterie, assurez-vous que la flèche de mode pointe vers l’écran de la minuterie.  
Maintenez le bouton MODE / COMMUTATEUR DE MODE pendant 2 secondes, pour ajuster le mode de minuterie vers le haut, appuyez sur le bouton marche/arrêt.  
Pour mettre en pause, appuyez sur le bouton marche/arrêt.  
Pour diminuer le délai, appuyez sur le bouton « H/M » pour passer des heures aux minutes, et sur les boutons « + » et « - » pour changer les valeurs.  
Pour réinitialiser, appuyez sur les boutons « + » et « - » pendant que la minuterie est arrêtée.

## ÉTAT DE VEILLE :

Après 5 min d’inactivité le thermomètre, entrera en mode de veille pour économiser de l’énergie. Appuyez sur n’importe quel bouton pour le réveiller.

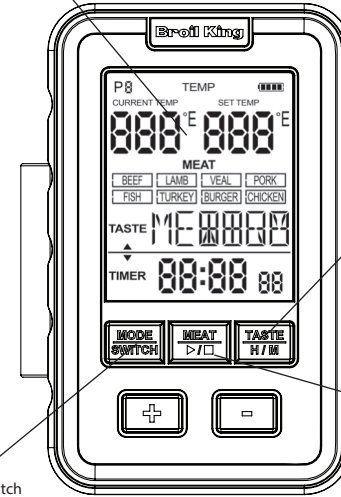
Éteignez toujours votre thermomètre lorsqu’il n’est pas utilisé.  
Retirez les piles lors du rangement pendant une longue période de temps.  
Lavez le thermomètre avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne pas immerger l’appareil ni les sondes dans un liquide.  
Gamme de température : -50 °C à 300 °C (-58 °F à 572 °F)  
Plage de délais de minuterie : 0:00:00 à 23:59:59

## Remarques sur la température de cuisson pré-réglée :

Ce thermomètre est pré-réglé pour répondre aux températures cibles standard de l’USDA pour les viandes cuites. Veuillez noter que lorsque vous retirez la viande du grill, elle continuera à cuire pendant la période de repos. Nos chefs suggèrent souvent d’enlever la viande 10-15 °F avant que la température désirée est atteinte, laissant les aliments reposer de 3 à 5 min. Vous pouvez facilement régler la température de consigne du thermomètre en appuyant sur les boutons « + » et « - ».

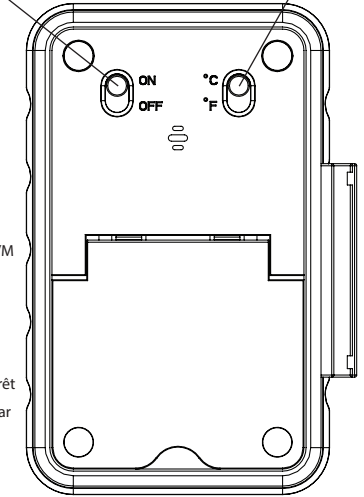
**Par exemple :** Si la votre température cible est de 145 °F – essayez de retirer la viande cuite à 135 °F et laissez-la reposer pendant 5 min. Après la période de repos, vérifiez la température interne de la viande pour le niveau de cuisson. Les suggestions de température de cuisson interne sûre varient d’un pays à l’autre, donc n’oubliez pas de vous familiariser avec celles-ci.

Digital Readout  
Affichage numérique  
Pantalla digital  
Digitalanzeige



Mode / Switch  
Mode / commutateur de mode  
Modo / CambiarMode / Switch

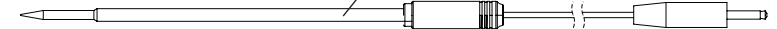
ON/OFF Switch  
Interrupteur ON/OFF (en marche/arrêt)  
Llave de encendido/apagado  
Netzschalter



°C/°F Button  
Touche °C / °F  
Botón °C/°F  
°C / ° F-Taste

Taste / H/M  
Saveur / H/M  
Niveau de cuisson / H/M  
Taste / H/M  
Meat / Start-Stop  
Viande / marche - arrêt  
Carne / Arrancar-Parar  
Meat / Start-Stop

Stainless steel probe  
Sonde en acier inoxydable  
Sonda de acero inoxidable  
Edelstahlfühler

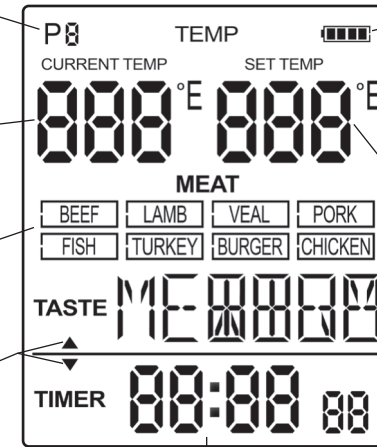


Probe Indicator  
Indicateur de sonde  
Indicador de sonda  
Temperaturfühler Anzeige

Current Temperature  
Température actuelle  
Temperatura actual  
Aktuelle Temperatur

Meat Type  
Type de viande  
Tipo de carne  
Fleischstück

Mode Indicator  
Indicateur de mode  
Indicador de modo  
Modus Anzeige



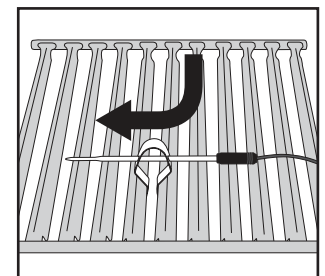
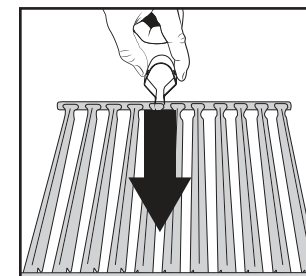
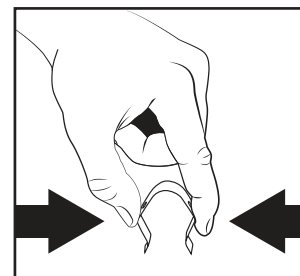
Timer / Minuterie / Temporizador / Timer

Battery Level  
Niveau de charge de la pile  
Nivel de batería  
Batterie Zustand

°C/°F Indicator  
Indicateur °C / °F  
Indicador de °C/°F  
°C / ° F Indikator

Set Temperature  
Réglage de température  
Temperatura deseada  
Ziel Temperatur

Meat Doneness  
Cuisson de la viande  
Niveau de cuisson  
Garzustand



## INSTRUCCIONES:

Baterías requeridas: 2 x AAA

Llave de encendido - Deslizante Encendido/Apagado

Llave de °C/°F - Deslizante °C/°F

Llave de modo - Selección las sondas o el temporizador

Carne / Arrancar-Parar - Selección el tipo de carne o enciende/detiene el temporizador  
Gusto / H:M - Selección el nivel de cocción para los tipos de carne pre-programados (si existen) o cambia las horas y minutos del temporizador.

"+" - Aumenta el valor de la temperatura o del temporizador (mantener presionado para avanzar rápido)

"-" - Disminuye el valor de la temperatura o del temporizador (mantener presionado para avanzar rápido)

Presione cualquier botón para cancelar la alarma.

Presione cualquier botón para que la pantalla se ilumine por 5 segundos.

Algunos modelos tienen varias sondas de temperatura.

Cada sonda se puede ajustar para una temperatura deseada diferente.

Seleccione la sonda presionando el botón "MODE" para recorrer las sondas (si fuera necesario).

Seleccione la temperatura deseada para esa sonda, seleccione otra sonda si lo desea, y seleccione otra temperatura deseada para ella.

Al utilizar varias sondas, las sondas activas irán cambiando en la pantalla cada 10 segundos.

## TEMPERATURAS DE COCCIÓN PRE-PROGRAMADAS:

Para utilizar una temperatura de cocción pre-programada, verifique que la flecha de modo apunte hacia arriba, hacia la pantalla de temperatura.

Seleccione el tipo de carne recorriendo las opciones con el botón MEAT.

Seleccione el nivel de cocción recorriendo las opciones con el botón TASTE.

**Nota:** No todos los tipos de carne tendrán una variedad de niveles de cocción. La alarma sonará al alcanzar la temperatura deseada.

## TEMPERATURAS DE COCCIÓN MANUALES:

Para utilizar una temperatura de cocción manual, verifique que la flecha de modo apunte hacia la pantalla de temperatura.

Ajuste la temperatura deseada de cocción con los botones "+" y "-".

La alarma sonará al alcanzar la temperatura deseada.

## TEMPORIZADOR:

Para utilizar el temporizador, verifique que la flecha de modo apunte hacia abajo, hacia la pantalla del temporizador.

Mantenga presionado el botón MODE por 2 segundos para ingresar al modo del temporizador.

Para contar hacia arriba, presione el botón Arrancar/Parar. Para hacer una pausa, presione el botón Arrancar/Parar.

Para contar hacia abajo, presione el botón H/M para cambiar de horas a minutos, luego los botones "+" y "-" para cambiar los valores.

Para reiniciarlo, mantenga presionados los botones "+" y "-" cuando se haya detenido el temporizador.

## ESTADO DE INACTIVIDAD:

Después de 5 minutos de inactividad, el termómetro entrará en un estado de inactividad para ahorrar energía. Presione cualquier botón para volver a activarlo y seguir utilizándolo.

Apague siempre el termómetro cuando no lo utilice.

Saque las baterías cuando guarde el termómetro durante mucho tiempo.

Limpíelo con un trapo limpio húmedo y un detergente suave. No sumerja la unidad ni las sondas.

Rango de temperatura: -58°F ~ 572°F (-50 °C ~ 300 °C)

Rango del temporizador: 0:00:00 ~ 23:59:59

## Notas acerca de la temperatura de cocción preajustada:

Este termómetro está preconfigurado para cumplir con las temperaturas objetivo estándar del USDA para carnes cocidas. Tenga en cuenta que al retirar la carne de la parrilla, continuará cocinándose durante el periodo de reposo. Los cocineros a menudo sugieren remover la carne 10-15 °F antes de alcanzar la temperatura deseada y dejar la comida en reposo 3-5 min. Puede ajustar fácilmente la temperatura objetivo del termómetro presionando los botones "+" y "-".

**Por ejemplo:** Si la temperatura deseada es 145 °F, intente remover la carne cocida a 135 °F y déjela reposar durante 5 minutos. Después del periodo de reposo, verifique la temperatura interna de la carne para ver si está bien cocida. Las temperaturas internas seguras de cocción sugeridas varían de un país a otro, asegúrese de familiarizarse con ellas.

## ANLEITUNG:

Benötigte Batterien: 2x AAA

An/Aus Schalter – AN/AUS Schieber

°C/°F Schalter – °C/°F Schieber

Mode/Switch – Sie haben die Wahl zwischen den Fühlern oder einem Timer

Meat / Start-Stop – Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Fleischtypen oder einem Start/Stop Timer

TASTE / H:M - Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Fleisch Garstufen (Nicht bei allen Fleischstücken möglich) oder Sie wählen den Stunden und Minuten Timer.

"+" - Erhöht den Wert der Kerntemperatur oder des Timers (Halten um schneller zu schalten)

"-" - Verringert den Wert der Kerntemperatur oder des Timers (Halten um schneller zu schalten)

Drücke einen Knopf um den Alarm zu beenden.

Drücke einen Knopf um die Displaybeleuchtung für 5 Sekunden zu aktivieren.

Einige Modelle haben mehrere Temperaturfühler.

Verschiedene Temperaturfühler können für unterschiedliche Zieltemperaturen eingestellt werden.

Wählen Sie den Temperaturfühler, indem Sie die Taste "MODE" drücken, um durch die verschiedenen Temperaturfühler zu schalten (falls vorhanden).

Stellen Sie die Zieltemperatur für den Temperaturfühler ein, wählen Sie ggf. einen anderen Temperaturfühler und stellen Sie eine andere Zieltemperatur für diesen ein.

Wenn mehrere Temperaturfühler verwendet werden, werden die aktiven Temperaturfühler alle 10 Sekunden auf dem Display angezeigt.

## VOREINSTELLUNG DER GEWÜNSCHTEN GRILLERGESNISSE:

Um eine voreingestellte Zieltemperatur zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Moduspfel nach oben zum Temperaturbildschirm zeigt.

Wählen Sie einen Fleischtyp aus, indem Sie mit der MEAT-Taste durch die Auswahlbereiche blättern.

Wählen Sie einen gewünschten Garzustand, indem Sie mit der Taste TASTE durch die Auswahlbereiche blättern.

**Hinweis:** Nicht alle Fleischsorten bieten eine Vielzahl von verschiedenen Garstufen / Geschmäckern.

Alarm ertönt, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.

## MANUELLE EINSTELLUNG DER GEWÜNSCHTEN GRILLERGESNISSE:

Um eine manuelle Zieltemperatur zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Moduspfel auf den Temperaturbildschirm zeigt.

Stellen Sie die Zieltemperatur mit den Tasten "+" und "-" ein.

Alarm ertönt, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.

## TIMER:

Um den Timer zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Moduspfel nach unten zum Timer-Bildschirm zeigt.

Halten Sie die MODE / SWITCH-Taste für 2 Sekunden gedrückt, um in den Timer-Modus zu gelangen

Um zu zählen, drücken Sie die Play / Stop-Taste. Drücken Sie zum Anhalten die Play / Stop-Taste

Zum Herunterregeln drücken Sie die Taste "H / M" um von Stunden zu Minuten zu wechseln, und die Tasten "+" und "-", um die Werte zu ändern.

Zum Zurücksetzen drücken und halten Sie die Tasten "+" und "-" gedrückt, während die Zeit gestoppt ist

## SCHLAFZUSTAND:

Um Strom zu sparen, wechselt das Thermometer nach 5 Minuten Inaktivität in den Ruhezustand. Drücken Sie eine beliebige Taste, um es wieder zu aktivieren und fortzufahren.

Schalten Sie das Thermometer immer aus, wenn es nicht benutzt wird.

Entfernen Sie die Batterien bei längerer Lagerung.

Mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder die Temperaturfühler nicht in Wasser ein.

Temperaturbereich: -58 °F ~ 572 °F (-50 °C ~ 300 °C)

Zeitbereich: 0:00:00 - 23:59:59

## Hinweise für voreingestellte Gartemperaturen:

Dieses Thermometer ist so voreingestellt, dass es die Zieltemperaturen der USDA-Standards (US Dept. Agriculture) für gegartes Fleisch erfüllt. Bitte beachten Sie, dass das Fleisch beim Entfernen vom Grill, während der Ruhezeit weiter gart. Köche schlagen häufig vor das Fleisch 2-3 °C vor Ihrer gewünschten Zieltemperatur zu entfernen, um dem Grillgut 3-5 min. Ruhezeit zu geben. Sie können die Zieltemperatur des Thermometers mit den Tasten "+" und "-" einstellen.

**Zum Beispiel:** Wenn Ihre Zieltemperatur 65°C ist, versuchen Sie das gegarte Stück Fleisch bei 62°C zu entnehmen und lassen Sie es für ca. 5 min. ruhen. Die empfohlenen Zieltemperaturen variieren von Land zu Land. Um sicher zu gehen, machen Sie sich mit ihnen vertraut.