

## 305X200mm FRONT

VERMONT CASTINGS™

### GRILL THERMOMETER

#### USER MANUAL

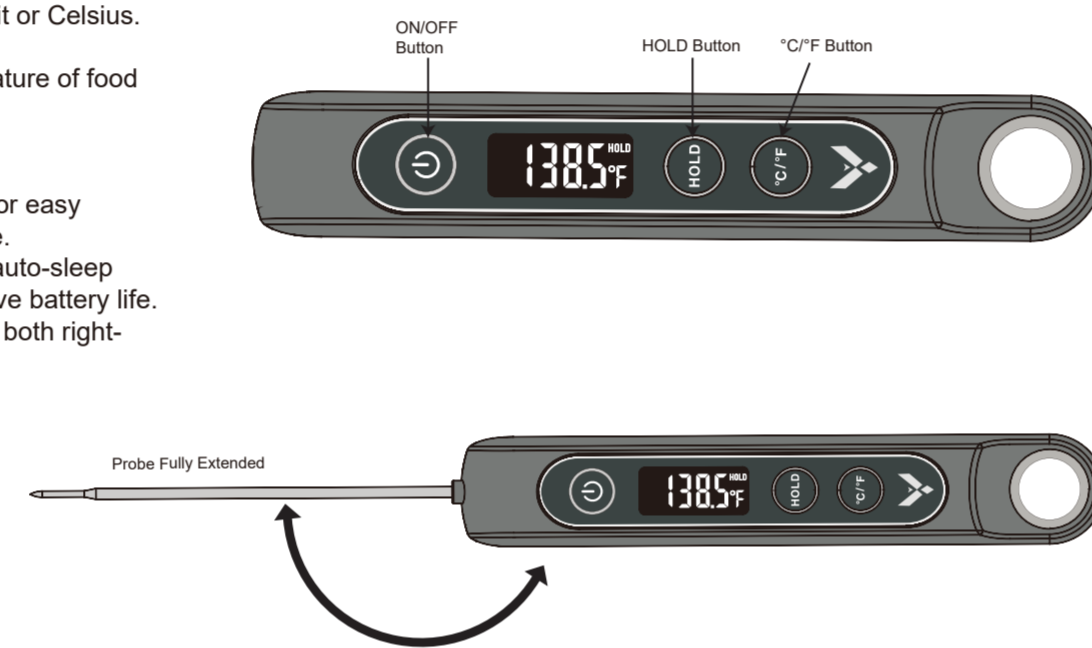


#### FEATURES:

- Temperature range in Fahrenheit or Celsius. -20 to 572°F / -29 to 300°C.
- Quickly monitor internal temperature of food within 2 to 3 seconds.
- Stainless steel probe folds for convenient storage.
- Hold function locks the display for easy recording of current temperature.
- Backlit LCD digital display with auto-sleep and auto-off functions to conserve battery life.
- Screen rotates automatically for both right- and left-handed users.

#### CONTROLS:

- ON/OFF Button
- °C/°F selection Button
- HOLD Button



#### BATTERY INSTALLATION INSTRUCTIONS:

1. Remove the battery cover on the back of the thermometer with a screwdriver.
2. Insert 1 AAA 1.5-V battery (battery not included) as indicated by the polarity symbols (+/-). See Fig. A.
3. Replace the battery cover on the back of the thermometer with a screwdriver. Do not overtighten the screw.

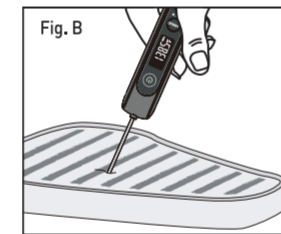
Fig. A Battery Compartment



Battery Cover

#### OPERATION INSTRUCTIONS:

1. Fully extend the probe manually.
2. Press the button to turn the thermometer on. The screen will remain illuminated for 10 seconds to conserve battery life. Press any button to illuminate the screen again should the backlight turn off.
3. Press the "°C/°F" button for 2 seconds at any time to change the measurement of temperature to Celsius or Fahrenheit.
4. Insert the probe tip into the thickest part of the cooked meat, away from bone. See Fig. B.
5. When the temperature reading has stabilized, press the "HOLD" button to lock in the temperature on screen ("HOLD" appears on screen). Remove the thermometer to check whether the desired temperature of meat has been reached.
6. Press the "HOLD" button to release the locked-in temperature ("HOLD" disappears from screen). Current probe temperature is now displayed on screen.
7. Press the button for 2 seconds any time to turn the thermometer off. The thermometer will automatically turn off after 2 minutes of inactivity.



#### SAFETY INFORMATION

Please read the entire user manual before attempting to operate the digital thermometer.

#### WARNING:

1. Do not leave the thermometer in or on the grill/oven while cooking. Do not put in the dishwasher. Not for use in microwave.
2. Handle with care. Thermometer probe may become hot during use.
3. Remove battery if the thermometer will not be used of a long period of time.
4. Chemical burn hazard. Keep battery away from children. The battery should be disposed of properly. Even used battery may cause injury.
5. Always completely secure the battery compartment. If the battery compartment does not close securely, stop using the thermometer, remove the battery, and keep it away from children.

#### CARE AND MAINTENANCE

Hand wash ONLY the meat probe, using mild soap and warm water. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth. Store the thermometer in a cool, dry place when not in use.

## 305X200mm BACK

VERMONT CASTINGS™

### THERMOMÈTRE POUR LE BARBECUE

#### MANUEL DE L'UTILISATEUR

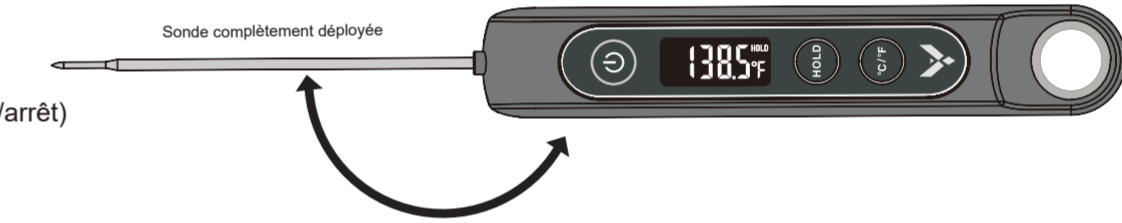
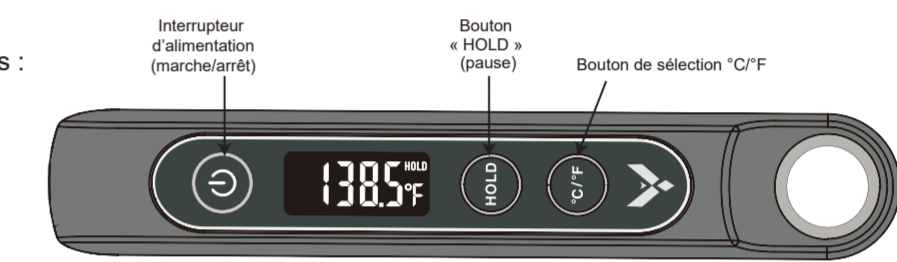


#### CARACTÉRISTIQUES :

- Plage de températures en Fahrenheit et en Celsius : de -20 à 572 °F (de -29 à 300 °C).
- Mesure rapidement la température interne d'un aliment en 2 à 3 secondes.
- Sonde rabattable en acier inoxydable pour un rangement pratique.
- Fonction Suspens qui fige l'affichage pour une lecture simple de la température actuelle de la viande.
- Écran ACL numérique rétroéclairé avec fonctions de mise en veille et de fermeture automatique pour préserver la durée de vie de la pile.
- Écran qui pivote automatiquement pour les droitiers et les gauchers.

#### COMMANDES :

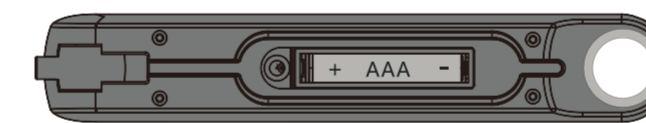
- Bouton d'alimentation (marche/arrêt)
- Bouton de sélection °C/°F
- Bouton « HOLD » (pause)



#### INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE LA PILE :

1. Retirez le couvercle du compartiment à pile au dos du thermomètre à l'aide d'un tournevis.
2. Insérez 1 pile AAA de 1,5 V (pile non comprise) en respectant les symboles de polarité (+/-). Voir la figure A.
3. Remettez le couvercle du compartiment à pile au dos du thermomètre à l'aide d'un tournevis. Ne serrez pas trop la vis.

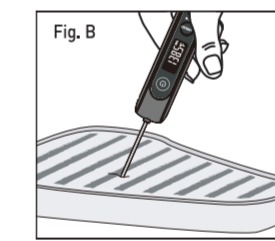
Fig. A Compartiment à pile



Couvercle du compartiment à pile

#### INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

1. Déployez complètement la sonde.
2. Appuyez sur le bouton pour allumer le thermomètre. L'écran restera allumé pendant 10 secondes afin de préserver la durée de vie de la pile. Appuyez sur n'importe quel bouton pour rallumer l'écran si le rétroéclairage s'éteint.
3. Appuyez à tout moment sur le bouton « °C/°F » pendant 2 secondes pour basculer entre l'affichage de la température en degrés Celsius et Fahrenheit.
4. Insérez l'embout de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande cuite, loin de l'os. Voir la figure B.
5. Lorsque la température se stabilise à l'écran, appuyez sur le bouton « HOLD » (pause) pour que la température reste affichée sur l'écran (« HOLD » s'affiche sur l'écran). Retirez le thermomètre pour vérifier si la température désirée de la viande est atteinte.
6. Appuyez sur le bouton « HOLD » (pause) pour que la température en attente disparaisse (« HOLD » disparaît de l'écran). La température actuelle de la sonde s'affiche maintenant à l'écran.
7. Maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour éteindre le thermomètre. Le thermomètre s'éteindra automatiquement après 2 minutes d'inactivité.



#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Veillez lire le manuel de l'utilisateur au complet avant de tenter d'utiliser le thermomètre numérique.

#### ATTENTION :

1. Ne pas laisser le thermomètre sur le four ou le barbecue, ou à l'intérieur de ceux-ci, pendant la cuisson. Ne va pas au lave-vaisselle. Non conçu pour une utilisation au micro-ondes.
2. Manipuler avec soin. La sonde du thermomètre peut devenir chaude durant l'utilisation.
3. Retirez la pile si vous prévoyez ne pas utiliser le thermomètre pendant une longue période.
4. Risque de brûlure chimique. Garder la pile hors de la portée des enfants. La pile doit être éliminée correctement. Même une pile usagée peut causer des blessures.
5. S'assurer de toujours bien fermer le compartiment à pile. Si le compartiment à pile ne se ferme pas complètement, cesser d'utiliser le thermomètre, retirer la pile et la garder hors de la portée des enfants.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

Laver UNIQUEMENT la sonde avec un détergent doux et de l'eau tiède. Rincer soigneusement. Sécher complètement avec un chiffon doux. Ranger le thermomètre dans un endroit frais et sec lorsqu'il n'est pas utilisé.