

CARE AND MAINTENANCE

Unplug meat probe from the thermometer. Hand wash meat probe ONLY using mild soap and hot water. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth. Wipe Handheld Unit & Base Unit clean.

CORD MANAGEMENT

Insert Probe Connector Plug into the Probe Port. Wrap Probe Wire around the groove on the Transmitting Base. Insert Meat Probe into the hole on the Transmitting Base.

The below chart for suggested doneness is based on the FDA's Guidelines:

Beef		Lamb	
Rare	145°F	Rare	145°F
Medium Rare	150°F	Medium Rare	150°F
Medium	160°F	Medium	160°F
Medium Well	165°F	Medium Well	165°F
Well	170°F	Well	170°F
Veal		Pork	
Medium Rare	145°F	Medium	160°F
Medium	150°F	Medium Well	165°F
Medium Well	160°F	Well	170°F
Well	165°F		
Fish		Turkey	
Done	145°F	Done	165°F
Burger		Chicken	
Done	165°F	Done	165°F

TROUBLESHOOTING

If you have any questions regarding the product, call the KitchenAid Customer Satisfaction Center toll-free at 1-800-541-6390 or visit our web site at www.KitchenAid.com.

ONE YEAR HASSLE-FREE REPLACEMENT & LIFETIME LIMITED WARRANTY
This fine product is warranted to be free from defects in material and workmanship. For one year from date of purchase, under normal use and care, KitchenAid will replace the product free of charge, if it is found to be defective in material or workmanship. In addition, from year two through the life of the product, any piece found to be defective under conditions of normal use and care will be repaired at no charge or replaced with the same item or an item of equal or better value. Individual products should be returned postage paid to: KitchenAid Products, Consumer Service Department, P.O. Box 9750, Trenton, NJ 08650-1750. You may have other rights, which vary from state to state.

WARNING

This radio transmitter (identify the device by certification number / IC ID) has been approved by Industry Canada to operate with the antenna types listed below with the maximum permissible gain indicated. Antenna types not included in this list, having a gain greater than the maximum gain indicated for that type, are strictly prohibited for use with this device.

Antenna Type	Maximum Permissible Antenna Gain (in dBi)	Required Impedance
1	2	50Ω

This equipment complies with FCC and IC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment is in direct contact with the body of the user under normal operating conditions. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

©/™ © 2015 KitchenAid. All rights reserved. Manufactured under license by Lifeline Brands, Inc., Garden City, NY 11530. Limited warranty provided by manufacturer.

ENTRETIEN ET SOINS

Débrancher la sonde à viande du thermomètre. Laver la sonde à viande à la main SEULEMENT avec du savon doux et de l'eau chaude. Rincer minutieusement. Sécher soigneusement avec un chiffon doux. Essuyer l'unité portable et l'unité de base.

GESTION DU CORDON

Insérer la fiche du connecteur de sonde dans le port de la sonde. Enrouler le câble de la sonde autour de la rainure sur la base de transmission. Insérer la sonde à viande dans le trou sur la base de transmission.

Le tableau ci-dessous comporte des cuissons suggérées selon les lignes directrices de la FDA.

Bœuf		Agneau	
Blaue	62°C	Blaue	62°C
Saignante	65°C	Saignante	65°C
Mi-saignante	71°C	Mi-saignante	71°C
À point	73°C	À point	73°C
Bien cuite	76°C	Bien cuite	76°C
Veau		Porc	
Saignante	65°C	Mi-saignante	71°C
Mi-saignante	71°C	À point	73°C
À point	73°C	Bien cuite	76°C
Bien cuite	76°C		
Poisson		Dinde	
Cuite	62°C	Cuite	73°C
Viande hachée		Poulet	
Cuite	62°C	Cuite	73°C

DÉPANNAGE

Si vous avez des questions concernant cet article, veuillez appeler le centre de la satisfaction du client de KitchenAid en composant le numéro sans frais 1-800-541-6390 ou en visitant notre site web www.KitchenAid.com.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS SOUCI D'UNE ANNÉE ET LIMITÉE À VIE
Cet article est garanti sans défaut de matériel ou de fabrication. Pendant une année à compter de la date d'achat, avec un usage et un entretien normal, KitchenAid remplacera l'article sans frais, s'il est jugé défectueux de matériel ou de fabrication. De plus, dès la deuxième année de durée de l'article, toute pièce pouvant être défectueuse sous une utilisation normale et un bon entretien sera réparée ou remplacée sans frais par le même article ou par un article de valeur égale ou supérieure. Les articles individuels doivent être retournés, port payé, à : KitchenAid Products, Consumer Service Department, P.O. Box 9750, Trenton, NJ 08650-1750. Vous pourriez disposer d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

ATTENTION

Industrie Canada autorise l'utilisation de cet émetteur radio (identifier l'appareil par son numéro de certification/le numéro d'identité IC) avec les types d'antennes listés ci-dessous avec le gain maximum autorisé indiqué. Il est strictement interdit d'utiliser les types d'antenne non inclus dans cette liste qui ont un gain supérieur au gain maximum indiqué.

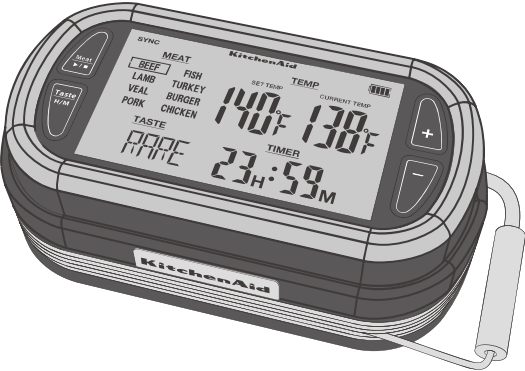
Type d'antenne	gain d'antenne maximum autorisé (en dBi)	impédance requise
1	2	50Ω

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations prescrites pour un environnement non contrôlé par la FCC et IIC. Cet équipement est en contact direct avec le corps de l'utilisateur dans des conditions normales de fonctionnement. Cet émetteur ne doit pas être placé ou fonctionner avec d'autres antennes ou émetteurs.

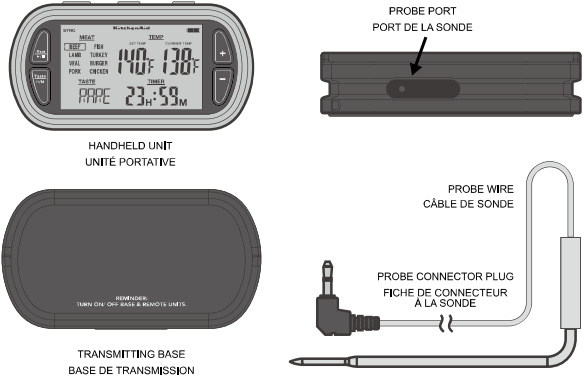
©/™ © 2015 KitchenAid. Tous droits réservés. Fabriqué sous licence par Lifeline Brands, Inc., Garden City, NY 11530. La garantie limitée est assurée par le fabricant.

KitchenAid®

WIRELESS REMOTE TIMER AND THERMOMETER
COMMANDE DE MINUTERIE ET THERMOMÈTRE SANS FIL



PACKAGE CONTENTS
CONTENU DE L'EMBALLAGE



SAFETY INFORMATION

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: 1-800-541-6390 or visit our web site at www.KitchenAid.com.

IMPORTANT SAFEGUARDS:

The meat probe is intended for use as an oven thermometer or grill surface thermometer. It has an operational range between 0°C and 260°C (32°F and 500°F). Exposing the probe tip to temperatures above 572°F (300°C) could cause damage to the temperature sensor.

Remember that the meat probe will be hot since it remains in oven, so treat it like any piece of bakeware. Remove probe from meat and allow to cool. Remove probe prior to slicing into meat.

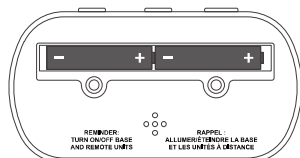
- Use oven mitt when handling the hot meat probe or cord.
- Keep the metal probe and cord away from children.
- Like any utensil, clean probe before use.
- Do not expose the unit to water, direct heat, hot surfaces, or direct sunlight. These may damage the electric circuit or components inside.

• Moisture inside the Probe Plug-in opening will result in an incorrect temperature reading. Dry the sensor plug with a cloth every time before inserting into the Base Unit.

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. Please dispose of batteries properly. Remove batteries for long-term storage. Batteries could leak causing corrosion.

BATTERY INSTALLATION

Remove the battery cover on the back of the thermometer, handheld unit and base. Insert 2 AAA 1.5V batteries in each. Replace the battery cover. If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced. To preserve the batteries, turn both units On when in use and Off when not in use.



HANDHELD UNIT
UNITÉ PORTATIVE

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Veuillez lire et comprendre le manuel dans son intégralité avant de tenter d'assembler, d'opérer ou d'installer l'article. Si vous avez des questions à propos de l'article, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au : 1-800-541-6390 ou en visitant notre site web à www.KitchenAid.com.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES :

La sonde à viande est destinée à être utilisée comme thermomètre de four ou thermomètre de surface de grill. Elle a une plage opérationnelle entre 0°C et 260°C (32° F et 500° F). L'exposition de la pointe de la sonde à des températures supérieures à 300°C (572° F) risque d'endommager le détecteur de température.

N'oubliez pas que la sonde à viande sera chaude puisqu'elle reste dans le four, il faut donc la traiter comme tout outil de cuisson. Retirer la sonde de la viande et laisser refroidir. Retirer la sonde avant de couper la viande.

- Utiliser des gants de cuisine pour manipuler la sonde à viande chaude ou le cordon.
 - Maintenir la sonde métallique et le cordon hors de portée des enfants.
 - Comme tout ustensile, nettoyer la sonde avant de l'utiliser.
 - Ne pas exposer l'appareil à l'eau, à la chaleur directe, aux surfaces chaudes ni aux rayons du soleil directs. Ils risquent d'endommager le circuit électrique ou les composants à l'intérieur.
 - La moisissure à l'intérieur de l'ouverture de la sonde à brancher produira une lecture de température erronée. Sécher la fiche du capteur avec un linge chaque fois avant de l'insérer dans l'unité de base.
- NE PAS** mélanger les piles usagées avec les neuves. **NE PAS** mélanger les piles alcalines, régulières (carbone-zinc) ou rechargeables (nickel-cadmium). **NE PAS** jeter les piles dans le feu. Veuillez jeter les piles de façon appropriée. Retirer les piles lors d'un entreposage de longue durée. Les piles pourraient fuir causant de la corrosion.

INSTALLATION DE LA PILE

Retirer le couvercle de la pile à l'arrière du thermomètre, de l'unité portable et de la base. Insérer 2 piles AAA 1,5 volt dans chacun. Reposer le couvercle de la pile. Si les lectures s'estompent ou deviennent irrégulières, il faut peut-être remplacer les piles. Pour préserver les piles, allumer les unités (ON) pour l'utiliser et éteindre (OFF) lorsque vous ne l'utilisez pas.

MANUAL

Press the "+" or "-" button to override the Preset Setting and to enter into Manual Setting. Only "TEMP" should be underlined on the LCD screen (see Fig. 7c). Press "+" or "-" to increase or decrease Set Temp. Stop when desired Set Temperature is reached.

ALARM

When Current Temperature has reached Set Temperature, the alarm will beep and the LCD screen will flash. Press any button to silence the alarm.

8. PROBE INSERTION

Insert probe tip into the center of the thickest part of the meat, ensuring tip has not pierced through the other side of the meat. Do not expose any part of the probe to open flames. Handheld Unit will beep once it reaches the Set Temp displayed. Removable Handheld unit can be placed up to 200 ft. from the Transmitting Base. Transmitting Base sits neatly on the counter while the probe is inserted.

9. COUNT-UP / COUNT-DOWN TIMER

Press MODE to select TIMER. Timer is selected when underlined. To set a count-down time, press HM (Hours/Minutes). Press once for Hours. Hours will flash when in this setting. Press again for Minutes. Minutes will flash when in this setting. Press + or - to increase or decrease the displayed time.

To start a count-up. Without setting a time, press to start from zero. To pause the timer during a count-down or count-up, To clear timer, press button to pause count-down or count-up. Once paused, Press "+" and "-" at the same time to reset to zero. When the count-up or count-down is finished, the thermometer will beep and the LCD screen will flash. Press any key to silence the alert.

THERMOMETER INSTRUCTIONS

1. CONNECTING THE PROBE

Locate the probe port on the side of the thermometer. Insert the probe connector plug into the port. (See Fig. 1)

2. POWERING ON

Turn on Handheld Unit and Transmitting Base Unit by using the On/Off switch on each. (See Fig. 2) Base LED Light will be green when powered On Turn off both devices when not in use.

3. LANGUAGE

Press and hold the MODE button to change language between English and French.

4. SYNC

When both devices are turned on, "SYNC" will appear in the upper left hand corner of the LCD screen indicating that they are synced.

5. °C / °F TEMPERATURE DISPLAY

Switch between °C and °F using the button on the top of the Handheld Unit. (See Fig. 5)

6. MODE BUTTON

Press MODE to change between settings for the TEMPERATURE or the TIMER. When Meat and Taste are selected they will be underlined.

7. TEMPERATURE

You must be in Temperature mode to control Temperature settings. There are 2 temperature modes: Preset and Manual.

PRESET

Only "MEAT" and "TASTE" should be underlined on the LCD screen. Press the Meat button to scroll through the 8 meat choices (see Fig. 7a); stop when desired meat choice is highlighted. Press the Taste button to scroll through the meat doneness settings (see Fig. 7b); stop when desired meat doneness appears.

MANUAL

Press the "+" or "-" button to override the Preset Setting and to enter into Manual Setting. Only "TEMP" should be underlined on the LCD screen (see Fig. 7c). Press "+" or "-" to increase or decrease Set Temp. Stop when desired Set Temperature is reached.

ALARM

When Current Temperature has reached Set Temperature, the alarm will beep and the LCD screen will flash. Press any button to silence the alarm.

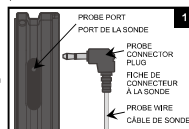
8. PROBE INSERTION

Insert probe tip into the center of the thickest part of the meat, ensuring tip has not pierced through the other side of the meat. Do not expose any part of the probe to open flames. Handheld Unit will beep once it reaches the Set Temp displayed. Removable Handheld unit can be placed up to 200 ft. from the Transmitting Base. Transmitting Base sits neatly on the counter while the probe is inserted.

9. COUNT-UP / COUNT-DOWN TIMER

Press MODE to select TIMER. Timer is selected when underlined. To set a count-down time, press HM (Hours/Minutes). Press once for Hours. Hours will flash when in this setting. Press again for Minutes. Minutes will flash when in this setting. Press + or - to increase or decrease the displayed time.

To start a count-up. Without setting a time, press to start from zero. To pause the timer during a count-down or count-up, To clear timer, press button to pause count-down or count-up. Once paused, Press "+" and "-" at the same time to reset to zero. When the count-up or count-down is finished, the thermometer will beep and the LCD screen will flash. Press any key to silence the alert.



1. PROBE PORT
PORT DE LA SONDE

2. PROBE CONNECTOR PLUG
FICHE DE CONNECTEUR À LA SONDE

3. PROBE WIRE
CÂBLE DE SONDE

4. ON/OFF SWITCH
COMMUTEUR DE MARCHÉ/ARRÊT

5. TEMPERATURE SCALE SWITCH
COMMUTEUR D'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE

6. MODE BUTTON
BOUTON DE MODE

7a. MEAT
VIAND

7b. TASTE
GOÛT

7c. TEMP
TEMP

MODE D'EMPLOI DU THERMOMÈTRE

1. RACCORDEMENT DE LA SONDE

Localiser le port de la sonde sur le côté du thermomètre. Insérer la fiche du connecteur de sonde dans le port. (se reporter à la fig. 1)

2. MISE SOUS TENSION

Allumer l'unité portable et l'unité de la base de transmission en utilisant le commutateur de marche/arrêt sur chacune. (se reporter à la fig. 2). Le témoin DEL de la base deviendra vert lorsqu'elle est sous tension. Éteindre les deux dispositifs lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

3. LANGUE

Appuyez et maintenez appuyé le bouton MODE pour passer de l'anglais au français.

4. SYNC

Lorsque les deux dispositifs sont sous tension, le mot « SYNC » apparaît dans le coin supérieur gauche de l'écran ACL indiquant qu'ils sont synchronisés.

5. AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE EN °C / °F

Commuteur entre °C et °F en utilisant le bouton en haut de l'unité portable. (se reporter à la fig. 5)

6. BOUTON DE MODE

Appuyez sur MODE pour commuter entre les réglages de la TEMPERATURE ou de la MINUTERIE. Lorsque le mode Viande ou Goût est sélectionné, ils sont soulignés.

7. TEMPÉRATURE

Il faut être en mode Température pour contrôler les réglages de la Température. Il y a deux (2) modes de température. Programmation et manuel.

PROGRAMMATION

Seuls les modes « VIANDE » et « GOÛT » doivent être soulignés sur l'écran ACL. Appuyez sur le bouton Viande et défiler parmi les huit (8) choix de viande (voir la fig. 7a); arrêter lorsque le choix de viande voulu est surligné. Appuyez sur le bouton Goût et défiler parmi les huit (8) choix de cuisson (voir la fig. 7b); arrêter lorsque le choix de cuisson voulu apparaît.

MANUEL

Appuyez sur « + » ou « - » pour annuler le réglage programmé et pour saisir un réglage manuel. Seul le mot « TEMP » devrait être souligné sur l'écran ACL (se reporter à la fig. 7c). Appuyez sur « + » ou sur « - » pour augmenter ou diminuer la température programmée. Arrêter lorsque la température programmée est atteinte.

ALARME

Lorsque la température courante a atteint la température programmée, l'alarme retentira et l'écran ACL clignotera. Appuyez sur un bouton pour éteindre l'alarme.

8. INSERTION DE LA SONDE

Insérer la pointe de la sonde au milieu de la partie la plus charnue de la viande en faisant attention à ce que la pointe ne passe pas à travers le morceau de viande. N'exposer aucune partie de la sonde aux flammes nues. L'unité portable retentira lorsqu'elle aura atteint la température préréglée affichée. L'unité portable amovible peut être placée jusqu'à 6 m (200 pi) de la base de transmission. La base de transmission doit reposer proprement sur le comptoir pendant l'insertion de la sonde.

9. MINUTERIE À COMPTAGE PROGRESSIF OU À REBOURS

Appuyez sur MODE pour sélectionner la MINUTERIE. La minuterie est sélectionnée lorsqu'elle est soulignée. Pour programmer une durée de comptage à rebours, appuyez sur HM (Heures/Minutes). Appuyez une fois sur Heures. Les heures clignoteront sous ce réglage. Appuyez de nouveau sur Minutes. Les minutes clignoteront sous ce réglage. Appuyez sur + ou sur - pour augmenter ou diminuer la durée programmée.

Pour démarrer un comptage progressif sans programmer une durée, appuyez pour commencer à zéro. Pour faire une pause de la minuterie pendant un comptage progressif ou à rebours. Pour effacer la durée, appuyez sur le bouton pour faire une pause du comptage progressif ou à rebours. Une fois en pause, appuyez sur « + » et « - » en même temps pour remettre à zéro. Lorsque le comptage progressif ou à rebours est terminé, le thermomètre émettra un bip et l'écran ACL clignotera. Appuyez sur une des touches pour éteindre l'alarme.

Canada User Notification

This device complies with Industry Canada's licence-exempt RSSs. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause interference; and
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Notification pour les utilisateurs canadiens

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

U.S. User Notification

Notification pour les utilisateurs américains

Caution: Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The manufacturer is not responsible for any or TV interference caused by unauthorized modifications to this equipment. Such modifications could void the user's authority to operate the equipment.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause Cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth Defects or other reproductive harm.