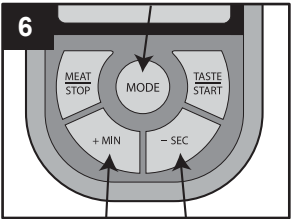


OPERATING INSTRUCTIONS/MODE D’EMPLOI/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

6. MANUALLY SET TARGET TEMPERATURE/RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE CIBLÉE/FIJACIÓN MANUAL DE LA TEMPERATURA OBJETIVO

Press and hold down "MODE" button for 3 seconds to manually set the temperature. Press "MIN" and/or "SEC" button(s) to select your desired temperature. Press "MODE" button to confirm your setting. Your target temperature will appear on the LCD screen. Begin cooking. The cooking alerts will sound and the LCD will flash red when the meat has reached the target temperature.



Tenez enfoncé le bouton « MODE » pendant 3 secondes pour régler la température manuellement. Appuyez sur les boutons MIN et SEC pour sélectionner la température désirée. Appuyez sur le bouton MODE pour confirmer la sélection. La température ciblée apparaîtra à l'écran ACL. Commencez la cuisson. Des signaux sonores se feront entendre et l'écran ACL deviendra rouge et clignotera lorsque la viande atteindra la température ciblée.

Mantenga presionado el botón "MODE" (Modo) durante 3 segundos para fijar manualmente la temperatura. Presione los botones "MIN" (Minuto) o "SEC" (Segundo) para seleccionar la temperatura deseada. Presione el botón "MODE" para confirmar el ajuste. La temperatura objetivo aparecerá en la pantalla LCD. Empiece con la cocción. Las alarmas de cocción sonarán y la pantalla LCD destellará una luz roja cuando la carne alcance la temperatura objetivo.

7. °C/°F TEMPERATURE DISPLAY/AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE EN DEGRÉS CELSIUS/FAHRENHEIT /PANTALLA DE TEMPERATURA EN °C/°F

Remove the battery cover on the back of the wireless thermometer. Locate the Fahrenheit or Celsius temperature scale switch below the battery compartment. Move switch to the desired temperature scale.

Retirez le couvercle du compartiment à piles situé à l'arrière du thermomètre sans fil. Repérez l'interrupteur d'affichage de la température en degrés Celsius ou Fahrenheit situé sous le compartiment à piles. Réglez l'interrupteur à l'unité désirée.

Retire la cubierta de las baterías en la parte posterior del termómetro inalámbrico. Busque el interruptor de escala de temperatura en Fahrenheit o Celsius debajo del compartimento de las baterías. Coloque el interruptor en la escala de temperatura deseada.

8. BACKLIGHT/RÉTROÉCLAIRAGE/LUZ DE FONDO

Press any button on the wireless thermometer while powered on to illuminate the screen for 3 seconds.

Lorsqu'il est allumé, appuyez sur n'importe quel bouton du thermomètre sans fil pour illuminer l'écran pendant 3 secondes.

Presione cualquier botón en el termómetro inalámbrico mientras enciende para iluminar la pantalla durante 3 segundos.

9. COUNT-UP/COUNT-DOWN TIMER MINUTERIE À COMPTE POSITIF/À REBOURS TEMPORIZADOR DE CUENTA PROGRESIVA/REGRESIVA

Press "MODE" button to switch from thermometer to timer. To set a count-down time, press "MIN" and/or "SEC" button(s). Press "TASTE/START" button to start count-down. If no count-down time is set, press "TASTE/START" to count-up. To clear timer, press "MEAT/STOP" to pause count-down or count-up. Once paused, press "MIN" and "SEC" button at the same time to reset to zero. Once a countdown has finished, the unit will beep. To silence the alert press any button. NOTE: The timer will count up to or down from 99:59. Press "MODE" again to switch back to thermometer.

Appuyez sur le bouton MODE pour passer du mode thermomètre au mode minuterie. Pour régler un compte à rebours, appuyez sur les boutons MIN ou SEC. Appuyez sur le bouton TASTE/START (cuisson/démarrer) pour lancer le compte à rebours. Si aucun compte à rebours n'est réglé, appuyez sur le bouton TASTE/START (cuisson/démarrer) pour lancer un compte positif. Pour ramener la minuterie à zéro, appuyez d'abord sur le bouton MEAT/STOP (viande/arrêter) pour interrompre le compte à rebours ou le compte positif. Une fois le compte interrompu, appuyez sur les boutons MIN et SEC en même temps pour remettre la minuterie à zéro. L'appareil émet un signal sonore lorsqu'un compte à rebours se termine. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quel bouton. REMARQUE : La limite des comptes est de 99:59. Appuyez sur le bouton MODE de nouveau pour passer au mode thermomètre.

Presione el botón "MODE" para cambiar de modo termómetro a temporizador. Para fijar una hora de cuenta regresiva, presione el botón "MIN" o "SEC". Presione el botón "TASTE/START" (Cocción/Comenzar) para iniciar la cuenta regresiva. Si no se fija una hora de cuenta regresiva, presione "TASTE/START" para iniciar la cuenta progresiva. Para reiniciar el temporizador, presione "MEAT/STOP" (Carne/Detener) para que la cuenta regresiva o progresiva haga pausa. Una vez en pausa, presione los botones "MIN" (Minuto) y "SEC" (Segundo) al mismo tiempo para reiniciar a cero. Al finalizar una cuenta regresiva, la unidad emitirá un pitido. Para silenciar dicho sonido presione cualquier botón. NOTA: El temporizador hará cuenta regresiva o progresiva desde 99:59. Vuelva a presionar el botón "MODE" para volver al modo termómetro.

TROUBLESHOOTING /DÉPANNAGE /SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

If you have any questions regarding the product, please call customer service 1-800-963-0211, 8 a.m.-8 p.m., EST, Monday-Friday.

Si vous avez des questions, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 20 h (HNE), du lundi au vendredi.

Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.

PROBLEM PROBLÈME PROBLEMA	POSSIBLE CAUSE CAUSE POSSIBLE CAUSA POSIBLE	CORRECTIVE ACTION MESURE CORRECTIVE ACCION CORRECTIVA
Current temperature does not appear on LCD upon powering ON. La température ne s'affiche pas à l'écran ACL lorsque l'appareil est mis en marche. La temperatura actual no aparece en la pantalla LCD al encender la unidad.	Interference L'appareil subit des interférences. Interferencia.	Place wireless thermometer close to transmitter base. Turn both units ON and OFF until a connection is established. If problem persists, check batteries. Rapprochez le thermomètre sans fil de la base à émetteur. Allumez et éteignez les deux appareils jusqu'à ce qu'une connexion soit établie. Si le problème persiste, vérifiez les piles. Coloque el termómetro inalámbrico cerca de la base del transmisor. Encienda y apague ambas unidades hasta que se establezca una conexión. Si el problema persiste, revise las baterías.
Current temperature does not appear on LCD during use. La température ne s'affiche pas à l'écran ACL lors de l'utilisation. La temperatura actual no aparece en la pantalla durante el uso.	Out of range. Le thermomètre est hors du rayon d'action de la base à émetteur. Fuera de rango.	Move wireless thermometer close to transmitter base to reestablish a connection. If a connection does not establish automatically, turn both units ON and Off until a connection is established. If problem persists, check batteries. Rapprochez le thermomètre sans fil de la base à émetteur pour rétablir la connexion. Si la connexion ne s'établit pas automatiquement, allumez et éteignez les deux appareils jusqu'à ce qu'elle s'établisse. Si le problème persiste, vérifiez les piles. Coloque el termómetro inalámbrico cerca de la base del transmisor para restablecer la conexión. Si no se establece la conexión automáticamente, encienda y apague ambas conexiones hasta que se establezca la conexión. Si el problema persiste, revise las baterías.
Meat over/under cooked. Les viandes sont insuffisamment ou excessivement cuites. Carne demasiado/poco cocida.	Probe not centered in the thickest part of meat. La sonde n'est pas centrée dans la partie la plus épaisse des viandes. El medidor no está centrado en la parte más gruesa de la carne.	For best results, make certain the probe is positioned properly. Pour obtenir des résultats optimaux, assurez-vous de placer la sonde correctement. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que el medidor está ubicado de forma correcta.

Printed in China/Imprimé en Chine/Impreso en China

BACK COVER



Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved./Master Forge & M Design® est une marque de commerce déposée de LF, LLC. Tous droits réservés./Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.



Questions/Des questions?/¿Preguntas?

Call customer service at 1-800-963-0211
8 a.m.-8 p.m., EST, Monday-Friday.

Communiquez avec notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 20 h (HNE), du lundi au vendredi.

Llame al Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.

ATTACH YOUR RECEIPT HERE
JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI
ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Serial Number

Numéro de série

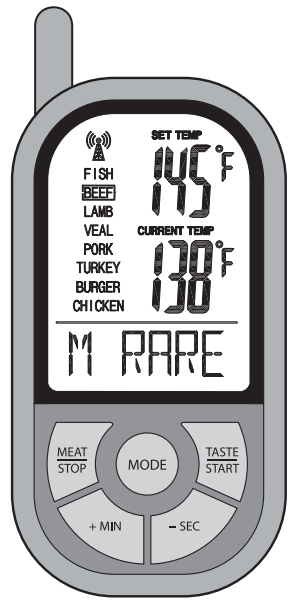
Número de serie

Purchase Date

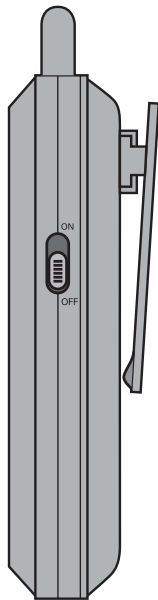
Date d'achat

Fecha de compra

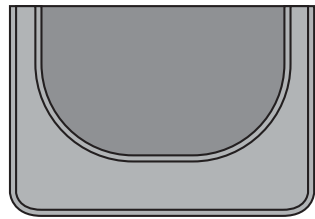
PACKAGE CONTENTS/CONTENU DE L'EMBALLAGE/CONTENIDO DEL PAQUETE



WIRELESS THERMOMETER
THERMOMÈTRE SANS FIL
TERMÓMETRO INALÁMBRICO

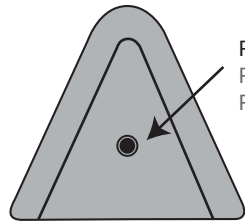


TRANSMITTER BASE
BASE À ÉMETTEUR
BASE DEL TRANSMISOR

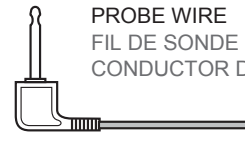


BELT CLIP
PINCÉ À CEINTURE
SUJETADOR PARA CINTURÓN

PROBE CONNECTOR PLUG
CONNECTEUR DE SONDE
ENCHUFE CONECTOR DEL MEDIDOR



PROBE PORT
PRISE DE SONDE
PUERTO DEL MEDIDOR



PROBE WIRE
FIL DE SONDE
CONDUCTOR DEL MEDIDOR

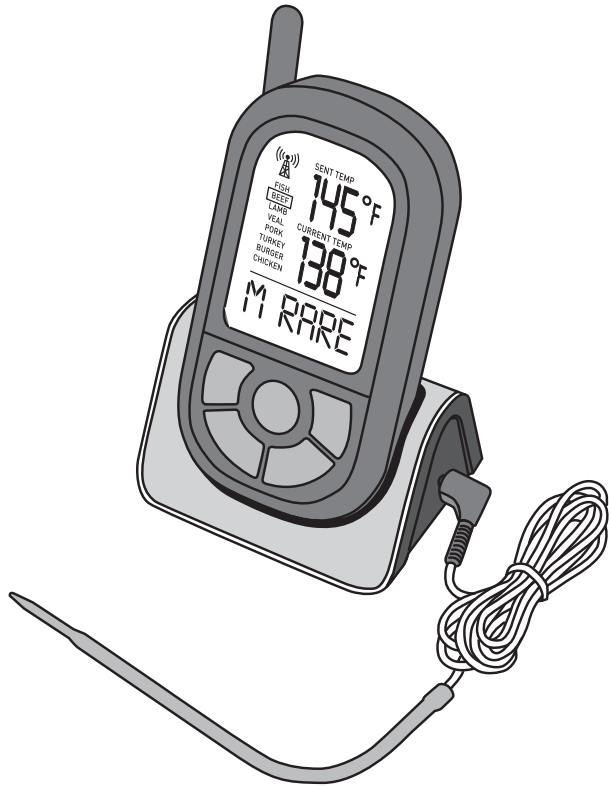


MEAT PROBE
SONDE THERMIQUE
MEDIDOR PARA CARNE

ITEM/ARTICLE/ARTÍCULO #0507287

WIRELESS THERMOMETER
THERMOMÈTRE SANS FIL
TERMÓMETRO INALÁMBRICO

MODEL/MODÈLE/MODELO #SBQ-5760-CU



AB13721

⚠ SAFETY INFORMATION/CONSIGNES DE SÉCURITÉ/INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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 1-800-963-0211, 8 a.m.-8 p.m., EST, Monday-Friday./Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité du présent manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer l'article. Si vous avez des questions, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 20 h (HNC), du lundi au vendredi./Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.

WARNING:/AVERTISSEMENT :/ADVERTENCIA:

WARNING: The meat probe is not intended for use as an oven thermometer or grill surface thermometer. The meat probe is designed to measure internal meat temperature and has an operational range between 32°F and 299°F (0°C and 148°C). Exposing the probe tip to temperatures above 299°F could cause damage to the temperature sensor.AVERTISSEMENT : La sonde thermique n'est pas conçue pour être utilisée comme thermomètre pour four ou pour la surface du barbecue. La sonde thermique est conçue pour lire la température interne des viandes et peut être utilisée de 0 °C à 148 °C (32 °F à 299 °F). Exposer l'extrémité de la sonde à des températures supérieures à 148 °C (299 °F) peut endommager le capteur de température.ADVERTENCIA: El medidor para carne no está diseñado para usarse como un termómetro para horno o termómetro para superficie de parrilla. La sonda está diseñada para medir la temperatura interna de la carne, y su rango operacional fluctúa entre 0 °C y 148 °C (32 °F y 299 °F). Si expone la punta del medidor a temperaturas mayores a 148,3 °C (299 °F), podría causar daños al sensor de temperatura.

WARNING: 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. Batteries may explode or leak. Please dispose of batteries properly. Remove batteries for long term storage. Batteries could leak causing corrosion. AVERTISSEMENT : Ne combinez PAS des piles usagées et des piles neuves. Ne combinez PAS des piles alcalines, des piles ordinaires (carbone-zinc) et des piles rechargeables (nickel-cadmium). Ne jetez PAS de piles au feu. Elles pourraient exploser ou couler. Veuillez jeter les piles de façon appropriée. Retirez les piles avant d'entreposer l'article pendant une longue période. Les piles pourraient couler, causant ainsi de la corrosion./ADVERTENCIA: NO mezcle baterías antiguas con nuevas. NO mezcle baterías alcalinas, estándar (zinc-carbono) o recargables (níquel cadmio). NO deseche las baterías en el fuego. Estas podrían explotar o filtrarse. Deséchelas de manera adecuada. Retire las baterías cuando guarde el producto por un periodo prolongado. Las baterías podrían filtrarse y causar corrosión.

CAUTION:/MISE EN GARDE:/PRECAUCIÓN:

Stainless steel meat probe and probe wire will become extremely hot during use. Remove probe from meat using an oven mitt and allow to cool. Remove probe prior to slicing into meat.

La sonde thermique en acier inoxydable et le fil de sonde deviennent extrêmement chauds lors de l'utilisation. Retirez la sonde des viandes à l'aide d'un gant de cuisine et laissez-la refroidir. Retirez la sonde avant de couper les viandes. El medidor para carne de acero inoxidable y el conductor del medidor se calentarán bastante durante el uso. Retire el medidor de la carne con un guante para horno y deje que se enfríe. Retire el medidor antes de cortar la carne.

BATTERY INSTALLATION/INSTALLATION DES PILES/INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS

WIRELESS THERMOMETER/THERMOMÈTRE SANS FIL/TERMÓMETRO INALÁMBRICO

Remove the battery cover on the back of the wireless thermometer. Insert 2 AAA 1.5V batteries (not included) as indicated by the polarity symbols (+ and -). Replace the battery cover.

Retirez le couvercle du compartiment à piles situé à l'arrière du thermomètre sans fil. Insérez 2 piles AAA de 1,5 V (non incluses) conformément à la polarité indiquée par les symboles (+ et -). Remplacez le couvercle du compartiment à piles.

Retire la cubierta de las baterías en la parte posterior del termómetro inalámbrico. Inserte 2 baterías AAA de 1,5 V (no se incluyen) según los símbolos de polaridad (+ y -). Vuelva a colocar la cubierta de las baterías.

TRANSMITTER BASE/BASE À ÉMETTEUR/BASE DEL TRANSMISOR

Remove the battery cover on the bottom of the transmitter base. Insert 2 AAA 1.5V batteries (not included) as indicated by the polarity symbols (+ and -). Replace the battery cover.

Retirez le couvercle du compartiment à piles situé sur le dessous de la base à émetteur. Insérez 2 piles AAA de 1,5 V (non incluses) conformément à la polarité indiquée par les symboles (+ et -). Remplacez le couvercle du compartiment à piles.

Retire la cubierta de las baterías en la parte inferior de la base del transmisor. Inserte 2 baterías AAA de 1,5 V (no se incluyen) según los símbolos de polaridad (+ y -). Vuelva a colocar la cubierta de las baterías.

CARE AND MAINTENANCE/ENTRETIEN/CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Unplug meat probe from transmitter base. Hand wash meat probe ONLY using mild soap and hot water. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth.

Débranchez la sonde thermique de la base à émetteur. Nettoyez SEULEMENT la sonde thermique à la main à l'aide de savon doux et d'eau chaude. Rincez-la bien. Séchez-la complètement à l'aide d'un linge doux.

Retire el medidor para carne de la base del transmisor. Lave a mano el medidor para carne SOLO con jabón suave y agua caliente. Enjuague bien. Seque completamente con un paño suave.

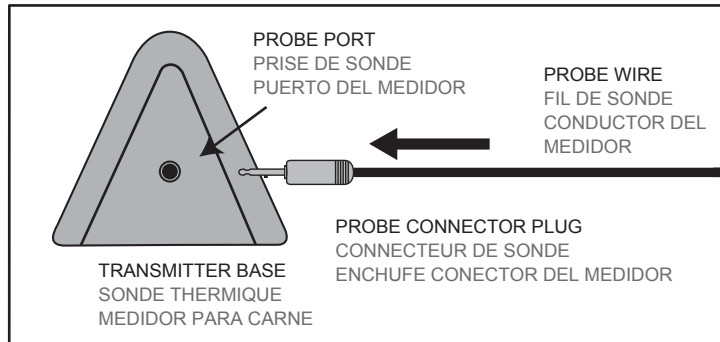
OPERATING INSTRUCTIONS/MODE D'EMPLOI/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. CONNECTING THE PROBE/CONNEXION DE LA SONDE/CONEXIÓN DEL MEDIDOR

Locate the probe port on the right side of the transmitter base. Insert the probe connector plug into the port.

Repérez la prise de sonde située sur le côté droit de la base à émetteur. Branchez le connecteur de sonde sur la prise.

Ubique el puerto del medidor en el lado derecho de la base del transmisor. Inserte el enchufe conector del medidor en el puerto.



2. PROBE INSERTION INSERTION DE LA SONDE INSERCIÓN DEL MEDIDOR

Insert probe tip into the center of the thickest part of the meat, taking care not to pierce through it. Do not expose any part of the probe to open flames.

Insérez l'extrémité de la sonde dans le centre de la partie la plus épaisse de la viande, en prenant soin de ne pas enfoncer la sonde à travers la viande. N'exposez aucune partie de la sonde aux flammes nues.

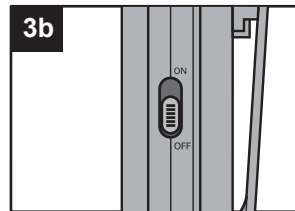
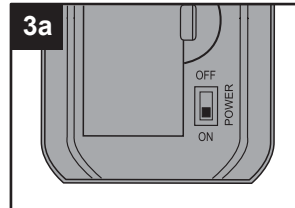
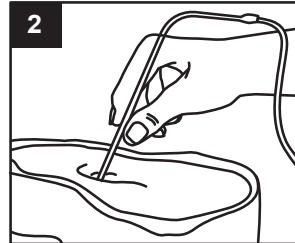
Inserte la punta del medidor en el centro de la parte más gruesa de la carne y tenga cuidado de no perforar la carne. No exponga ninguna parte del medidor a llamas directas.

3. POWERING ON MISE EN MARCHÉ ENCENDIDO

Locate the power switch on the bottom of the transmitter base (3a). Move switch to the ON position. Locate the power switch on the side of the wireless thermometer. Move switch to the ON position (3b). Connection will establish automatically. Turn OFF power to transmitter base and wireless thermometer when not in use.

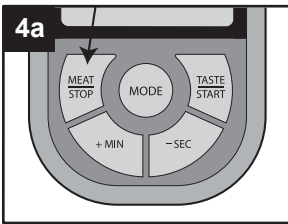
Repérez l'interrupteur situé sur le dessous de la base à émetteur (3a). Mettez l'interrupteur à la position ON (marche). Repérez l'interrupteur situé sur le côté du thermomètre sans fil. Mettez l'interrupteur à la position ON (marche) (3b). La connexion s'effectuera automatiquement. Éteignez la base à émetteur et le thermomètre sans fil lorsque vous ne les utilisez pas.

Ubique el interruptor de encendido en la parte inferior de la base del transmisor (3a). Coloque el interruptor en la posición "ON" (encendido). Ubique el interruptor de encendido en el costado del termómetro inalámbrico. Coloque el interruptor en la posición "ON" (3b). La conexión se establecerá automáticamente. Desconecte la alimentación al transmisor y al termómetro inalámbrico cuando no los use.



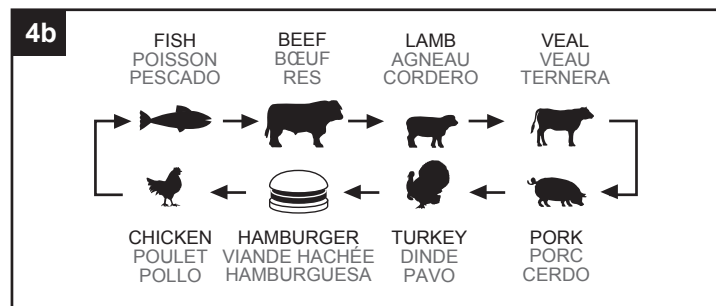
4. SELECT MEAT TYPE SÉLECTION DU TYPE DE VIANDE SELECCIÓN DEL TIPO DE CARNE

Press "MEAT" button to navigate and select the desired meat types (4a). Each press will change the display in the following sequence (4b).



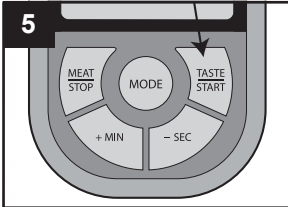
Appuyez sur le bouton MEAT (viande) et sélectionnez les types de viande désirés (4a). Les choix suivants se succéderont à l'écran. La sélection changera chaque fois que vous appuierez sur le bouton (4b).

Presione el botón "MEAT" (Carne) para ver las opciones y seleccionar los tipos de carne deseadas (4a). Con cada pulsación la pantalla cambiará en la siguiente secuencia (4b).



5. SELECT TASTE LEVEL SÉLECTION DE LA CUISSON SELECCIÓN DEL NIVEL DE COCCIÓN

Press "TASTE" button to select the doneness level (Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well or Well Done). The target temperature appears on the LCD screen. Begin cooking. The cooking alerts will sound and the LCD will flash red when the meat has reached the target temperature.



Appuyez sur le bouton TASTE (cuisson) pour sélectionner le niveau de cuisson : Rare (saignant), Medium Rare (mi-saignant), Medium (à point), Medium Well (mi-bien cuit) ou Well Done (bien cuit). La température ciblée apparaîtra à l'écran ACL. Commencez la cuisson. Des signaux sonores se feront entendre et l'écran ACL deviendra rouge et clignotera lorsque la viande atteindra la température ciblée.

Presione el botón "TASTE" (Cocción) para seleccionar el nivel de cocción (casi crudo, entre casi crudo y medio, medio, entre medio y bien cocido o bien cocido). La temperatura objetivo aparece en la pantalla LCD. Empiece con la cocción. Las alarmas de cocción sonarán y la pantalla LCD destellará una luz roja cuando la carne alcance la temperatura objetivo.

TRANSMISSION RULES TRANSMISSIONS DE LECTURES REGLAS SOBRE LA TRANSMISIÓN

Temperature will be transmitted every 30 seconds when readings are constant. If the temperature probe senses a change of more than 1°C, the transmitter will transmit an updated temperature reading.

Les lectures de température sont transmises toutes les 30 secondes tant qu'elles demeurent constantes. Si la sonde détecte un changement de température de plus de 1 °C, l'émetteur transmettra une lecture ajustée

Se transmitirá la temperatura cada 30 segundos cuando las lecturas son constantes. Si el medidor de temperatura detecta un cambio de más de 1 °C, el transmisor transmitirá una lectura de temperatura actualizada.

FCC 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.

Note: 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.

IC WARNING:

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). 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.

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, et

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

Under Industry Canada regulations, this radio transmitter may only operate using an antenna of a type and maximum (or lesser) gain approved for the transmitter by Industry Canada. To reduce potential radio interference to other users, the antenna type and its gain should be so chosen that the equivalent isotropically radiated power (e.i.r.p.) is not more than that necessary for successful Communication.

Conformément à la réglementation d'Industrie Canada, le présent émetteur radio peut fonctionner avec une antenne d'un type et d'un gain maximal (ou inférieur) approuvé pour l'émetteur par Industrie Canada. Dans le but de réduire les risques de brouillage radioélectrique à l'intention des autres utilisateurs, il faut choisir le type d'antenne et son gain de sorte que la puissance isotrope rayonnée équivalente (p.i.r.e.) ne dépasse pas l'intensité nécessaire à l'établissement d'une communication satisfaisante.