

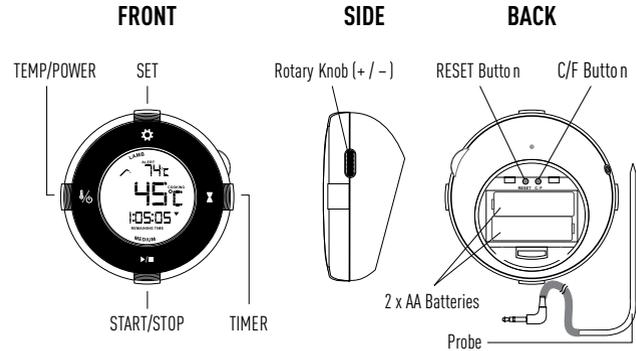
WILLIAMS-SONOMA

TOUCH-SCREEN PROBE  
ANTICIPATION THERMOMETER  
USER MANUAL

MANUEL D'UTILISATEUR POUR  
THERMOMÈTRE PRÉDICTIF À SONDE  
AVEC ÉCRAN TACTILE



## Touch-Screen Probe Anticipation Thermometer



**NOTE:** Always clean the probe before use by wiping with a damp sponge, then rinse and dry. Do not immerse probe in water! Do not immerse thermometer in water or place in oven.

### TO INSERT BATTERY

Open the battery cover at the rear of unit and insert (2) TWO AA batteries, following the + and – polarity signs. Never mix old and new batteries or alkaline, carbon zinc and rechargeable batteries. Replace cover by pushing until it clicks shut.

### TO TURN ON AND OFF

If the unit is **OFF**, press and hold  for up to four seconds until unit turns **ON**.

If the unit is **ON**, press and hold  for up to four seconds to turn **OFF**.

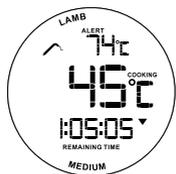
Unit turns on in **MEAT/DONENESS** mode by default.

Always turn **OFF** after use to conserve battery life.

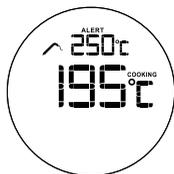
### GETTING STARTED

- Turn **ON** as described above; unit will be in **MEAT/DONENESS** mode by default.
- Press  button again to switch to Temperature Alert mode for cooking.

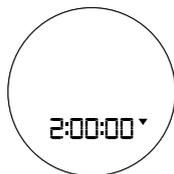
(Press **X** to select **TIMER**, described below. If **TIMER** is pressed accidentally, press **⏸** to switch back to **MEAT/DONENESS** or **TEMP ALERT**.)



MEAT/DONENESS



TEMP ALERT



TIMER

- In **MEAT/DONENESS** mode, the type of MEAT and level of DONENESS will appear at the side of the display and elsewhere around the dial.

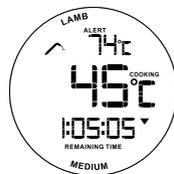
#### TO CHANGE SETTINGS

- Press and hold **SET** button (at top) for 3 seconds, words will blink; rotate thumb dial to desired setting, then push **SET** again to set; preselected temperature will start blinking; if OK, just press **SET** again to set. When all blinking stops, unit is set and ready to use.
- In Temperature Alert mode, the **MEAT** and **DONENESS** boxes disappear. To change target alert temperature:  
Press and hold **SET** button (at top) for 3 seconds; preselected temperature will blink; rotate thumb dial to desired setting, then push **SET** again to set. When all blinking stops, unit is set and ready to use.
- When settings are correct, plug the cooking probe wire male connector end into the cooking probe jack on the side of the thermometer.
- Push the cooking probe tip into the center of the meat.
- Place the thermometer on the countertop at least 6 inches from any hot surface.  
Route the wire through the oven door seal, closing the oven door over the wire. Don't let the wire touch the oven's metal heater element or get pinched by oven door hinges.
- **VERY IMPORTANT:** When fully **SET** properly, press **⏸** button once to start cooking.

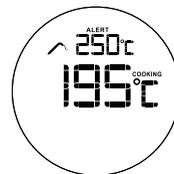
- After a few minutes, Remaining Time will be shown at the bottom of the dial. This is calculated by the thermometer as cooking progresses. For more details, see the Remaining Time Feature section below.
- When cooking is done, an alert will sound and a backlight within the dial will come on. Press once to temporarily stop the alert. It will come on again in 3 minutes as a reminder. When fully done turn **OFF** as described above.

#### USING THE TIMER FEATURE

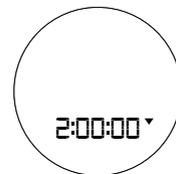
- Turn **ON** as above.
- Press **⏸** button to select **TIMER** mode. The unit defaults to Countdown Timer.



MEAT/DONENESS



TEMP ALERT



TIMER

- Rotate the side dial (fast rotation changes by 1-minute increment; slow rotation by 1-second increment) to set the countdown timer, then press **⏸** button to start and stop.
- Press and hold **⏸** button 3 seconds to reset timer to 0:00:00.
- For a Count-up Timer, just press **⏸** button at 0:00:00 to start.
- The maximum counting time is 2:00:00.

#### REMAINING TIME FEATURE

- After pressing **⏸** to start cooking, the unit will automatically go into Remaining Time computation, continually recording and storing of meat temperatures over the cooking time.
- The Remaining Time will first show a " - : - : - " on the screen. This is normal—the thermometer is starting to calculate and store the meat temperature data.
- When the thermometer has generated enough records to make calculations, the

screen will display approximate time remaining (i.e. 1: 15: 25). The longer the cooking has gone on, the more accurate the estimated cooking time will be.

- Remaining Time will keep updating throughout cooking.
- Each Remaining Time update will give a short beep to alert the user.

#### HELPFUL HINTS

- Be sure the cooking probe tip is positioned at the center of the meat. (**NOTE:** for the most accurate temperature measurement, do not position probe tip in fat or bone.)
- Leave as much of the probe wire outside the oven as possible and close the oven door gently.
- **OVERCOOK ALERT:** When cooking temperature is 10°F (5°C) over the target temperature, the unit will continuously beep and the display will show **OVERCOOK** to alert user to stop the cooking process and take the meat out of oven at once.
- Do not use probe at oven temperatures above 500°F (260°C) for more than a few minutes. Use caution when broiling as the broiler may exceed acceptable temperatures. Do not allow probe wire to come in contact with heat source. Maximum probe use: 482°F (250°C).
- If the probe icon  is flashing, the probe is not connected or the start/stop  button has not been pushed.
- If the probe is fully connected, press  to start cooking. The probe  icon will now stay on and stop flashing.
- In case of flashing  icon on the screen, press and hold  3 seconds to stop cooking and verify the cooking probe is securely plugged into the jack. The icon will disappear. Then, press  again to restart the cooking process. The  icon will come back on and stay solid without flashing to show the unit is cooking and measuring properly.
- When the target temperature is reached, the thermometer will keep beeping to alert user.
- Press  to stop beeping and use a glove to pull the cooking probe out of meat.
- Press  for 3 seconds to end the cooking process and the  icon will go off. Turn the unit **OFF** as described above.

#### SELECTING °F/°C TEMPERATURE

- Press **°F/°C** button inside the battery compartment on the back of the unit to select desired temperature format.

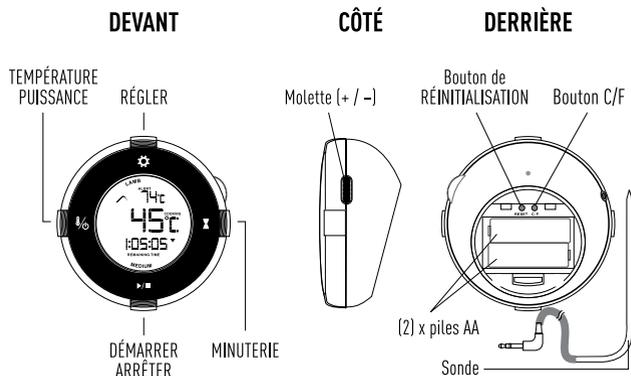
#### RESET BUTTON

- In case of malfunction or if unit is not operating normally, press **RESET** button once to reset the unit. If the unit does not reset, take out the batteries and reinsert, then push **RESET** again.

#### CARE OF COOKING THERMOMETER AND COOKING PROBE

- The thermometer, cooking probe and cable are not waterproof and cannot be immersed into water for cleaning.
- Use damp cloth or sponge to clean the cooking probe and cable after each use and wipe with a dry cloth.
- Don't let water get into the probe at the point where the wire connects to the probe. Don't let water touch the probe when it is plugged into the socket on the thermometer.
- Don't directly touch the probe and cable when removing from the oven; use a mitt to avoid burning your hands.
- Don't put the thermometer main unit inside the oven; keep at least 6" away from any heat source.
- The cooking probe is made of food-grade stainless-steel and is designed for oven use only.
- Don't use the thermometer above 482°F (250°C). Doing so, the thermometer screen will indicate **"HI"**. Continuously using the thermometer above the maximum temperature will cause permanent damage to the probe.
- Don't use for open-fire grilling or the probe wire will be damaged.
- Avoid exposing your thermometer to extreme temperatures, humidity or severe forces.
- Avoid contact with any corrosive materials such as perfume, alcohol, cleaning agents or abrasives.

## Thermomètre de cuisson tactile à minuterie prédictive



**REMARQUE :** toujours nettoyer la sonde avant de l'utiliser en l'essuyant avec une éponge humide, puis la rincer et la sécher. Ne pas submerger la sonde dans l'eau. Ne pas submerger le thermomètre dans l'eau ou le mettre au four

### POUR INSÉRER LES PILES

Ouvrir le couvercle du compartiment à piles à l'arrière de l'article et insérer deux (2) piles AA en prenant soin de respecter la polarité indiquée. Pousser pour fermer le compartiment à piles. Ne jamais mélanger des piles usagées avec des piles neuves, ou des piles alcalines avec des piles zinc-carbone ou des piles rechargeables. Replacer le couvercle en poussant jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.

### ALLUMER ET ÉTEINDRE

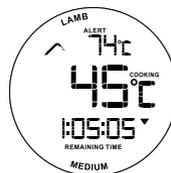
Quand le thermomètre est éteint, maintenir le bouton  enfoncé jusqu'à 4 secondes pour l'allumer. Quand le thermomètre est allumé, maintenir le bouton  enfoncé jusqu'à 4 secondes pour l'éteindre.

Le thermomètre est par défaut en mode **VIANDE/CUISSON** à l'allumage.

Toujours éteindre le thermomètre après usage pour préserver la durée de vie des piles.

### POUR COMMENCER

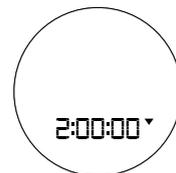
- Allumer le thermomètre en suivant les instructions ci-dessus. Le thermomètre sera par défaut en mode **VIANDE/CUISSON**.
- Appuyer à nouveau sur le bouton  pour mettre le thermomètre en mode **ALERTE DE TEMPÉRATURE** pour la cuisson. Appuyer sur  pour sélectionner la minuterie, comme décrit ci-dessous. (Si la minuterie est sélectionnée par erreur, appuyer à nouveau sur le bouton  pour revenir au mode **VIANDE/CUISSON** ou **ALERTE DE TEMPÉRATURE**.)



VIANDE/CUISSON



ALERTE DE TEMPÉRATURE



MINUTERIE

- En mode **VIANDE/CUISSON**, le type de viande et le niveau de cuisson apparaîtront sur le côté de l'écran et ailleurs autour du cadran.

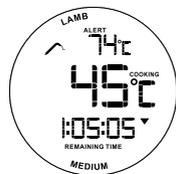
### POUR CHANGER LES RÉGLAGES

- Maintenir le bouton **SET** (sur le dessus) enfoncé pendant 3 secondes. Les mots clignoteront. Tourner la molette de sélection au réglage désiré, puis appuyer à nouveau sur **SET** pour enregistrer le réglage. La température présélectionnée se mettra à clignoter. Si elle convient, appuyer à nouveau sur **SET** pour confirmer le réglage. Quand plus rien ne clignote, le thermomètre est réglé et prêt à être utilisé.
- En mode **ALERTE DE TEMPÉRATURE**, les boîtes **VIANDE** et **CUISSON** disparaissent. Pour changer la température cible de l'alerte : Maintenir le bouton **SET** (sur le dessus) enfoncé pendant 3 secondes. Les températures présélectionnées clignoteront. Tourner la molette de sélection au réglage désiré puis appuyer à nouveau sur **SET** pour enregistrer le réglage. Quand plus rien ne clignote, le thermomètre est réglé et prêt à être utilisé.
- Lorsque les réglages sont corrects, insérer l'embout du fil connecteur mâle de la

- sonde dans la prise de la sonde de cuisson sur le côté du thermomètre.
- Pousser l'embout de la sonde de cuisson au centre de la viande.
- Placer le thermomètre sur le comptoir à au moins 15 cm (6 po) de toute surface chaude. Passer le fil à travers le joint d'étanchéité de la porte du four. Refermer la porte du four sur le fil. S'assurer que le fil ne touche pas aux éléments chauffants du four et qu'il n'est pas coincé dans les charnières de la porte du four.
- **TRÈS IMPORTANT** : lorsque le thermomètre est bien réglé, appuyer une fois sur le bouton  pour commencer la cuisson.
- Après quelques minutes, le temps de cuisson restant s'affichera au bas de l'écran. Cette donnée est calculée par le thermomètre au fur et à mesure que la cuisson progresse. Pour plus de détails, veuillez consulter la section Temps de cuisson restant ci-dessous.
- Lorsque la cuisson est terminée, une alerte sonnera et le rétro-éclairage de l'écran s'activera. Appuyer une fois sur le bouton  pour interrompre l'alerte temporairement. Elle sonnera à nouveau dans 3 minutes par mesure de rappel. Lorsque vous n'avez plus besoin du thermomètre, éteignez-le en suivant les instructions ci-dessus.

#### UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

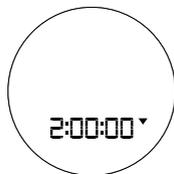
- Allumer le thermomètre en suivant les instructions ci-dessus.
- Appuyer sur le bouton  pour sélectionner le mode **TIMER**. Le mode par défaut sera le compte à rebours.



VIANDE/CUISSON



ALERTE DE TEMPÉRATURE



MINUTERIE

- Tourner la molette de sélection (une rotation rapide augmente le temps minute par minute, une rotation lente augmente le temps seconde par seconde) pour régler le décompte, puis appuyer sur le bouton  pour démarrer et arrêter.

- Maintenir enfoncé le bouton  pendant 3 secondes pour réinitialiser le minuteur à 0 h 0 min 0 s.
- Pour démarrer le chronomètre, appuyer sur le  bouton lorsque la minuterie affiche 0 h 0 min 0 s.
- Le temps maximal du chronomètre est de 2 h 0 min 0 s.

#### FONCTION TEMPS DE CUISSON RESTANT

- Après avoir appuyé sur  pour démarrer la cuisson, le thermomètre se mettra automatiquement à calculer le temps de cuisson restant en enregistrant et en sauvegardant les températures de la viande pendant la cuisson.
- Au début, vous verrez ceci « - : - : - » sur l'écran au lieu du temps estimé. Cela est normal. Le thermomètre est en train de calculer et d'enregistrer les données en lien avec la température de la viande.
- Lorsque le thermomètre aura généré assez de données pour prévoir le temps de cuisson restant approximatif, celui-ci s'affichera sur l'écran (par ex. : 1:15:25). Plus le temps de cuisson écoulé est long, plus le temps de cuisson restant estimé sera juste.
- Le temps de cuisson restant sera mis à jour tout au long de la cuisson.
- Chaque nouvelle mise à jour du temps restant de cuisson sera accompagnée d'un court bip pour avertir l'utilisateur.

#### ASTUCES UTILES

- S'assurer que la sonde de cuisson est positionnée au centre de la viande.  
(REMARQUE : pour obtenir une mesure précise de la température, ne pas placer l'embout de la sonde dans du gras ou sur un os.)
- Laisser autant de fil de la sonde que possible à l'extérieur du four et refermer délicatement la porte du four.
- **ALERTE DE SURCUISSON** : Lorsque la température de cuisson est 5 °C (10 °F) plus élevée que la température cible, le thermomètre émettra un son de manière continue et le mot **OVERCOOK** s'affichera à l'écran pour avertir l'utilisateur d'arrêter la cuisson et de sortir la viande du four.
- Ne pas utiliser la sonde pendant plus de quelques minutes lorsque la température du four excède 260 °C (500 °F). Faire preuve de prudence lors de la cuisson au grill, car

la température du grilloir pourrait excéder la température maximale. Empêcher que le fil de la sonde touche la source de chaleur. La température maximale de la sonde est : 250 °C (482 °F).

- Si l'icône  de la sonde clignote, la sonde n'est pas connectée ou le bouton  n'a pas été actionné.
- Si la sonde est bien connectée, appuyer sur le bouton  pour commencer la cuisson. L'icône  de la sonde restera désormais allumée et arrêtera de clignoter.
- Pour vérifier si la sonde est bien connectée, maintenir le bouton  enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter la cuisson et vérifier si la sonde de cuisson est bien connectée dans la prise. L'icône disparaîtra. Puis, appuyer à nouveau sur le bouton pour recommencer la cuisson. L'icône s'allumera et restera allumée sans clignoter pour montrer que la cuisson s'effectue normalement et que le thermomètre mesure la température adéquatement.
- Lorsque la température cible est atteinte, le thermomètre se mettra à émettre une alarme pour alerter l'utilisateur.
- Appuyer sur le bouton  pour faire cesser l'alarme et utiliser un gant de cuisine pour retirer la sonde de la viande.
- Appuyer sur le bouton  pendant 3 secondes pour faire cesser la cuisson et l'icône  disparaîtra de l'écran. Mettre le thermomètre hors tension en suivant les instructions ci-dessus.

#### AFFICHER LA TEMPÉRATURE EN °C OU EN °F

- Appuyer sur le bouton C/F à l'intérieur du compartiment à pile à l'endos du thermomètre pour choisir l'unité de température désirée.

#### BOUTON DE RÉINITIALISATION

- En cas de défaillance ou si le thermomètre ne fonctionne pas normalement, appuyer une fois sur le bouton de **RÉINITIALISATION** pour réinitialiser le thermomètre. Si le thermomètre ne se réinitialise pas, retirer les piles et les réinsérer, puis appuyer à nouveau sur **RÉINITIALISATION**.

#### ENTRETIEN DU THERMOMÈTRE ET DE LA SONDE DE CUISSON

- Le thermomètre, la sonde de cuisson et le fil ne sont pas à l'épreuve de l'eau et ne

peuvent pas être submergés dans l'eau pour le nettoyage.

- Utiliser un linge ou une éponge humide pour nettoyer la sonde de cuisson et le fil après chaque utilisation et les essuyer avec un linge sec.
- Ne pas laisser l'eau s'infiltrer dans la sonde à l'endroit où le fil se connecte à la sonde. Ne pas laisser l'eau toucher la sonde lorsqu'elle est connectée dans la prise sur le thermomètre.
- Ne pas toucher la sonde ou le fil directement au moment de les retirer du four; utiliser une mitaine isolante pour éviter de vous brûler les mains.
- Ne pas mettre l'unité principale du thermomètre dans le four; la garder à au moins 15 cm (6 po) de toute source de chaleur.
- La sonde de cuisson est faite d'acier inoxydable de qualité alimentaire et elle a été conçue uniquement pour une utilisation au four.
- Ne pas l'utiliser à des températures supérieures à 250 °C (482 °F). Si vous le faites, l'écran du thermomètre indiquera « HI ». Utiliser continuellement le thermomètre à des températures supérieures à la température maximale causera des dommages permanents à la sonde.
- Ne pas utiliser le thermomètre lors d'une cuisson sur le gril à feu ouvert, car ce type de cuisson endommagera le fil de la sonde.
- Éviter d'exposer votre thermomètre à des températures, de l'humidité ou une force extrêmes.
- Éviter le contact avec des matériaux corrosifs comme du parfum, de l'alcool, des produits de nettoyage ou des abrasifs.

