

WILLIAMS SONOMA

Digital Fork Thermometer

CAUTION

- Thermometer may be hot after use, do not touch without protecting hands.
- DO NOT leave thermometer in the oven or grill during cooking, damage to the plastic pieces will occur.

GENERAL OPERATION

1. Power On/Off: Press MEAT button to turn power on, hold 2 seconds to turn power off. The fork will auto turn off 10 minutes to save power. (previous settings will be stored).
2. Backlight: Press either button on thermometer to activate backlight for 10 seconds.
3. To Select Meat Type and Taste Level:
 - a. Select meat type by pressing MEAT button. Each press will change display in the following sequence:

BEEF → **VEAL** → **LAMB** → **PORK** → **CHICKEN** → **TURKEY** → **----- (no selection)**

- b. Select the doneness of meat by pressing TASTE button, which is indicated by triangular pointer on LCD. Each press will change taste in the following sequence:

WELL DONE → **MEDIUM** → **MEDIUM RARE** → **RARE**

Note: Based on pre-set programming guidelines, some taste levels will not be available for each type of MEAT selection.

For example, only **WELL DONE** & **MEDIUM**
for **VEAL**

Below are preset temperatures.

| TASTE/MEAT | BEEF | VEAL | LAMB | PORK | CHICKEN&TURKEY |
|-------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
| Well Done | 78°C 172°F up | 78°C 172°F up | 78°C 172°F up | 78°C 172°F up | 83°C 181°F up |
| Medium | 73°C-75°C 163°F-167°F | 73°C-77°C 163°F-171°F | 73°C-77°C 163°F-171°F | 73°C-77°C 163°F-171°F | No selection |
| Medium Rare | 64°C-72°C 147°F-162°F | No selection | 64°C-72°C 147°F-162°F | No selection | No selection |
| Rare | 61°C-63°C 142°F-146°F | No selection | No selection | No selection | No selection |

TO MEASURE TEMPERATURE OF MEAT

1. Insert tines halfway into thickest part of meat (at least 1/2).
2. Allow approximately 15-20 seconds for probe to obtain accurate temperature reading.
3. The proper pointer of taste level will turn on and flash to indicate doneness of meat. As meat temperature rises up to next higher level, pointer of that level will also turn on and keep flashing.
4. Once predetermined taste level is reached, temperature reading will be flashing and fork will beep to alert doneness of meat.
5. Press MEAT or TASTE button to clear flashing LCD and to stop beeping.
6. Remove fork once temperature is reached.

TO TAKE A SECOND READING

If a second reading is needed, press either MEAT or TASTE button to stop flashing LCD and alarm beeping. Now the fork is ready for second reading.

NOTE:

- Always insert tines into thickest part of meat as thin portions tend to cook through very fast and is difficult to measure of accurate doneness.
- When inserting tines into meat, avoid fatty part and bones.
- Wash tines with hot soapy water after each use to prevent cross contamination.
- The °F/°C switch is located in the battery compartment. Flip switch to select the temperature scale.

BATTERY REPLACEMENT

Thermometer operates on 2 AAA batteries. If unit does not turn on for first use, remove and then reinstall the battery. Change the battery when the display becomes dim.

To replace battery:

1. Lift up and open battery cover on back of handle.
2. Remove used batteries and insert new ones with “+” sign on batteries aligned with “+” on holder.
3. Close the compartment.

BATTERY PRECAUTIONS

1. Batteries may pose a choking hazard, do not let children handle batteries.
2. Do not dispose of batteries in fire, they may explode or leak.
3. Remove batteries if product will not be used for a long period of time. Always replace all batteries at the same time; do not mix old and new batteries. Do not mix alkaline, standard(carbon-zinc) or rechargeable (ni-cad, ni-mh, etc.) batteries.
4. Recycle or dispose of batteries per regulations

CLEANING & CARE

Handwash only. Do not immerse in water or put in dishwasher.

WILLIAMS SONOMA

Thermomètre numérique à fourchette

AVERTISSEMENT

- Le thermomètre sera chaud après l'utilisation, NE touchez PAS sans les mains protégées.
- NE laissez PAS le thermomètre dans un four ou un gril durant la cuisson sinon cela endommagerait les pièces de plastique et les composants électroniques.

OPÉRATION GÉNÉRALE

1. Pour allumer et éteindre : Appuyez sur le bouton «MEAT» pour allumer, maintenez pendant 2 secondes pour éteindre. Le thermomètre s'éteindra automatiquement 10 minutes pour économiser de l'énergie. (les réglages précédents seront stockés)
2. Rétro-éclairage: Appuyez sur l'un des boutons du thermomètre pour activer le rétroéclairage pendant 10 secondes.
3. Pour sélectionner le type de viande et le niveau de goût:
Sélectionnez le type de viande en appuyant sur le bouton «MEAT». Chaque pression changera l'affichage dans l'ordre suivant:

BEEF → **VEAL** → **LAMB** → **PORK** → **CHICKEN** → **TURKEY** → -----(no selection)

- c. Sélectionnez le degré de cuisson de la viande en appuyant sur le bouton TASTE, qui est indiqué par un pointeur triangulaire sur l'écran LCD. Chaque pression changera de goût dans l'ordre suivant:

WELL DONE → **MEDIUM** → **MEDIUM RARE** → **RARE**

Remarque: Selon les directives de programmation prédéfinies, certains niveaux de goût ne seront pas disponibles pour chaque type de sélection MEAT. For example, only **WELL DONE** & **MEDIUM**

for **VEAL**

Ci-dessous les températures pré-réglées

| GOÛT/VIANDE | BOEUF | VEAU | AGNEAU | PORC | POULET et DINDE |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Bien Cuit (Well done) | 78°C 172°F et plus | 78°C 172°F et plus | 78°C 172°F et plus | 78°C 172°F et plus | 83°C 181°F et plus |
| A Point (Medium) | 73°C-75°C 163°F-167°F | 73°C-77°C 163°F-171°F | 73°C-77°C 163°F-171°F | 73°C-77°C 163°F-171°F | Pas de choix |
| Medium-saignant (Medium Rare) | 64°C-72°C 147°F-162°F | Pas de choix | 64°C-72°C 147°F-162°F | Pas de choix | Pas de choix |
| Saignant (Rare) | 61°C-63°C 142°F-146°F | Pas de choix | Pas de choix | Pas de choix | Pas de choix |

MESURER LA TEMPERATURE DE LA VIANDE

1. Insérez les dents à mi-chemin dans la partie la plus épaisse de la viande (au moins 1/2).
2. Laissez environ 15 à 20 secondes à la sonde pour obtenir une lecture précise de la température.
3. L'indicateur de niveau de goût approprié s'allume et clignote pour indiquer le degré de cuisson de la viande.
4. Lorsque la température de la viande monte au niveau immédiatement supérieur, l'indicateur de ce niveau s'allume également et continue de clignoter.
5. Appuyez sur le bouton «MEAT» ou «TASTE» pour effacer l'écran LCD clignotant et pour arrêter les bips.
6. Retirez la fourchette une fois que la température est atteinte.

POUR FAIRE UNE SECONDE LECTURE

Si une deuxième lecture est nécessaire, appuyez sur le bouton MEAT ou TASTE pour arrêter le clignotement de l'écran LCD et le bip d'alarme. La fourche est maintenant prête pour la deuxième lecture.

REMARQUE:

- Toujours insérer les dents dans la partie la plus épaisse de la viande, car les portions minces ont tendance à cuire très rapidement et il est difficile de mesurer la cuisson précise.
- Lorsque vous insérez des dents dans la viande, évitez les parties grasses et les os.
- Lavez les dents à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation pour éviter toute contamination croisée.
- Le commutateur ° F / ° C est situé dans le compartiment à piles. Interrupteur à bascule pour sélectionner l'échelle de température.

REMPACEMENT DE PILE

Le thermomètre fonctionne avec 2 piles AAA. Si l'appareil n'allumera pour la première utilisation, retirez et réinsérez la pile. Changez la pile lorsque l'affichage faiblit. Pour remplacer la pile:

1. Ouvrez le compartiment des piles située au dos du thermomètre.
2. Retirez la vieille pile et insérez-en une nouvelle, avec le signe «+» vers le haut.
3. Fermez le compartiment.

PRÉCAUTIONS AUX PILES

1. Les piles peuvent poser un risque d'obstruction, ne laissez pas les enfants manipuler les piles.
2. Ne jetez pas les piles usées dans le feu afin d'éviter tout risque d'explosion ou de fuite.
3. Veillez à retirer la pile de l'appareil si vous envisagez de ne pas l'utiliser pour une période prolongée. Remplacez toujours les 3 piles en même temps; ne mélangez pas les vieilles et les nouvelles piles. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou les rechargeables (ni-cad, ni-mh, etc.).
4. Veuillez recycler ou jeter les piles conformément aux réglementations locales.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Ne plongez pas complètement le thermomètre dans l'eau et ne nettoyez pas le thermomètre dans le lave-vaisselle.