

THM-372 SPEED-READ™ INSTANT READ THERMOMETER

PRECAUTIONS:

- Do not leave thermometer inside oven. This is not an in-oven thermometer.
- Always cover probe with sheath when not in use.
- Sterilize tip between uses.
- Wash probe after each use.
- Do not wash probe with scouring pad or other abrasive substance as damage may occur.
- Do not get water on the housing.
- Keep metal probe away from children.
- Do not clean the unit with abrasive or corrosive compound. It may scratch the finish and corrode the electronic circuit.
- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature, direct sunlight, heavy exposure to water or humidity, which may result in malfunction, shorter electronic life span, battery damage or distorted parts.
- Do not tamper with the units internal components. It will invalidate the warranty.

DIRECTIONS FOR USE:

1. Remove insulation strip from batteries
 - See "TO CHANGE THE BATTERY" instructions for information on opening the battery case
 - Once the battery cover has been removed, carefully pull the clear plastic strip out of the battery well.
 - Follow instructions in "TO CHANGE THE BATTERY" section for replacing the battery cover.
2. Turn the product on
 - Press the POWER ON/OFF button to turn on the thermometer.
3. Select temperature reading (*celsius or fahrenheit*)
 - Press the °C/°F button on the back of the unit. The thermometer will beep when the temperature reading mode has been changed.
4. Select meat type
 - Press the 'MEAT' button repeatedly to scroll through the options 'BEEF', 'VEAL', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', and 'FISH'.
 - The USDA recommended safe temperature will appear for each selection when scrolling through the meat types.
5. Select taste level (*only applies when cooking 'BEEF', 'VEAL' or 'LAMB'*)
 - After selecting either 'BEEF', 'VEAL' or 'LAMB', press the 'TASTE' button to scroll through the options 'RARE', 'M.RARE', 'MED', and 'W.DONE'.
 - The preset temperature for each taste level of the selected meat will appear on the screen.
6. Insert probe into meat
 - Place the tip in the thickest point of the meat and hold in place.
 - Display will show actual temperature until the highest stable temperature is met.
 - **Alarm will sound and 'ALERT' will flash on the display when meat reaches the target temperature.**
 - The temperature will continue to be read after the target temperature is reached.
 - The alarm can be turned off by pressing the 'MEAT' button.
NOTE: taking the probe out of the meat will not automatically end the alarm.
7. Serve at desired doneness
 - Use the 'Safe Serve' feature or refer to the cooking chart (located on the probe sheath) to cook until desired temperature is reached.
8. To turn the product off
 - Press the 'POWER ON/OFF' button for 3 seconds
NOTE: always clean the probe and cover with sheath after use.

FOR MULTIPLE READINGS:

To use this thermometer to test multiple meat portions:

- Take probe out of meat and go to next type of meat to be monitored.
- Follow 'Select taste level' instructions. If sampling the same meat as last tested, you will need to scroll through the meats again.
- If testing 'BEEF', 'VEAL' or 'LAMB' be sure to also choose the 'TASTE' level the meat should be cooked at
- Insert the probe into the meat and the display will show the actual temperature until the highest preset temperature is reached.

TO CHANGE THE BATTERY:

1. Carefully turn the thermometer over, exposing the battery cover (located directly below the 'RESET' and °C/°F buttons).
2. Using a fingernail or thin blunt object, turn the battery cover to the right, releasing the cover and battery from the thermometer.
3. Carefully remove the cover from the thermometer and place 'battery side up' on a clean, flat surface.
4. Remove the drained battery from the unit and replace with one LR44 battery.
5. Carefully put cover, with battery in place, back onto the unit and lock in place.
6. You are now ready to use the thermometer in meal preparation.

TWO YEAR LIMITED WARRANTY

Polder will repair or at its option replace this product without charge, other than shipping charges, if it is returned to the address below with shipping charges prepaid, as being defective, within two years of the date of purchase and provided that inspection by the company indicates it is defective because of faulty workmanship or material. Please save your original receipt for this limited two year warranty to be valid. This limited warranty does not cover damage to this product through accident or misuse, nor does it cover any incidental expense to the user resulting from the non-function or malfunction of this product.

THM-372 – SPEED-READ™ Thermomètre à lecture instantanée avec valeurs prédéfinies

PRECAUTIONS:

- Ne laissez pas le thermomètre à l'intérieur du four. Ce n'est pas un thermomètre de four.
- Remplacez toujours la sonde dans son étui de protection après chaque usage.
- Stérilisez l'embout après chaque usage.
- Nettoyez la sonde après chaque usage.
- Pour ne pas risquer d'abîmer la sonde, ne la nettoyez pas avec une éponge à récurer ou tout autre produit abrasif.
- Ne mettez pas de l'eau dans le boîtier.
- Ne laissez pas la sonde en métal à la portée des enfants
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits abrasifs ou corrosifs : ils risqueraient d'érafler le plastique et de corroder le circuit électronique.
- Ne soumettez pas l'appareil à une trop forte pression , à des chocs violents, à la poussière ou à des températures excessives. Ne l'exposez pas non plus directement à la lumière du jour, ni à un contact intensif à l'eau ou à l'humidité: tout ceci risquerait de provoquer un mauvais fonctionnement, de réduire la durée de vie des composants électroniques, d'endommager les piles et de déformer les pièces.
- Ne touchez jamais aux composants internes de l'appareil : ceci entraînerait l'invalidation de la garantie.

MODE D'EMPLOI :

1. Retirez la bande d'isolation thermique de la batterie.
 - Voir “CHANGER LES BATTERIES” pour des instructions sur l'ouverture du boîtier de la batterie.
 - Après avoir retiré le couvercle de la batterie, enlevez délicatement la bande de plastique transparent hors du réceptacle de la batterie.
 - Suivez le mode d'emploi dans le paragraphe “CHANGER LA BATTERIE” pour remettre en place le couvercle.
2. Allumez l'appareil.
 - Appuyez sur la touche POWER ON/OFF pour mettre en marche le thermomètre.
3. Choisissez le mode de lecture de la température (*Celsius ou Fahrenheit*)
 - Appuyez sur la touche °C/°F située au dos du thermomètre. Celui-ci se mettra à bipser lorsque le mode de lecture de la température a été changé.
4. Choisissez le type de viande
 - Appuyez plusieurs fois sur la touche VIANDE pour faire défiler tous les choix « BCEUF », « VEAU », ' « VOLAILLE » « AGNEAU », « PORC », et « POISSON ».
 - Les températures de sécurité recommandées par la USDA s'afficheront pour chacune des sélections lorsque défilent les types de viande.
5. Choisissez le degré de cuisson (*ne s'applique qu'à la cuisson du « BCEUF », « VEAU » ou « AGNEAU »*)
 - Après avoir choisi « BCEUF », « VEAU » ou « AGNEAU », appuyez sur la touche « DEGRE DE CUISSON » pour faire défiler les choix « SAIGNANT », « A POINT » et « BIEN CUIT ».
 - La température prédéfinie pour chaque degré de cuisson pour la viande choisie s'affichera à l'écran.
6. Insérez la sonde dans la viande
 - Piquez la pointe dans la partie la plus épaisse de la viande, et laissez-la en place.
 - La température relevée s'affichera à l'écran jusqu'à ce que la température finale soit atteinte.
 - **Un signal sonore se mettra en route et “ALERTE” clignotera sur l'écran une fois que la viande a atteint la température souhaitée.**
 - La température restera affichée après que la température souhaitée a été atteinte.
 - Le signal sonore s'éteint en appuyant sur la touche « VIANDE ». *REMARQUE : le fait de retirer la sonde de la viande n'arrêtera pas nécessairement le signal sonore.*
7. Servez selon le degré de cuisson souhaité.
 - Utilisez la fonction “ SERVICE EN SURETE” ou reportez-vous au tableau des cuissons (situé au dos de l'étui de protection de la sonde) pour une cuisson à la température souhaitée.
8. Pour éteindre le thermomètre
 - Appuyez sur la touche “POWER ON/OFF” pendant 3 secondes. *REMARQUE : pensez à toujours nettoyer la sonde et à la replacer dans son étui de protection après chaque usage.*

POUR DES LECTURES MULTIPLES:

Pour utiliser ce thermomètre pour tester plusieurs morceaux de viande :

- Retirez la sonde de la viande et passez à l'autre type de viande que vous souhaitez contrôler.
- Suivez les instructions « Choisir le degré de cuisson ». Pour faire un test sur la dernière viande que vous venez de tester, il faudra à nouveau faire défiler les choix de viande sur l'écran.
- Si vous testez « BCEUF », « VEAU » ou « AGNEAU, assurez-vous de choisir le « DEGRE DE CUISSON » correspondant à la viande.
- Insérez la sonde dans la viande. La température relevée s'affichera à l'écran jusqu'à ce que la température prédéfinie la plus élevée soit atteinte.

CHANGER LA BATTERIE :

1. Le couvercle de la batterie se trouve au dos du thermomètre (juste en dessous des touches « RESET »' et « C/°F »).
2. A l'aide de vos ongles ou d'un objet fin et non-coupant, faites glisser le couvercle vers la droite, et retirez la batterie et son couvercle du thermomètre.
3. Retirez délicatement le couvercle du thermomètre, et posez la batterie côté “dessus” sur une surface plane propre.
4. Retirez la batterie vide et remplacez-la par une batterie LR44.
5. Une fois la batterie en place, remplacez délicatement le couvercle sur le thermomètre, et refermez-le bien.
6. Vous pouvez maintenant vous servir du thermomètre pour cuisiner vos viandes.

GARANTIE LIMITEE DE DEUX ANS

S'il est défectueux, Polder réparera ou, à sa seule discrétion, remplacera ce produit gratuitement, hors frais d'envoi, s'il est retourné à l'adresse ci-dessous, avec les frais d'envoi prépayés, dans les deux ans qui suivent sa date d'achat. Cette garantie est subordonnée à la vérification par la société que le produit est défectueux uniquement à cause d'un défaut de fabrication ou d'un vice de matière. Pour que cette garantie limitée de deux ans soit valide, nous vous invitons à conserver votre reçu original. Cette garantie limitée ne couvre pas des dommages provoqués au produit par un accident ou une mauvaise utilisation. Elle ne couvre pas non plus des dépenses indirectes occasionnées à l'utilisateur par le dysfonctionnement ou le mauvais fonctionnement de ce produit.

THM-372 - Termómetro de lectura instantánea SPEED-READ™ con información preprogramada.

PRECAUCIONES:

- No dejar el termómetro dentro del horno. Este termómetro no es para el interior del horno.
- Siempre cubrir la sonda con la funda cuando no esté en uso.
- Esterilizar la punta entre aplicaciones.
- Lavar la sonda después de cada uso.
- No lavar la sonda con estropajos o sustancias abrasivas ya que podría dañarse.
- No permitir que penetre agua en el mecanismo principal.
- Mantener la sonda metálica fuera del alcance de los niños.
- No lavar el instrumento con sustancias abrasivas o corrosivas ya que se podría rayar el acabado y corroer el circuito electrónico.
- No someter la unidad a exceso de fuerza, descargas de corriente eléctrica, polvo, temperatura o luz solar directa, tampoco exponer a agua o humedad, lo cual podría resultar en un funcionamiento indebido, una vida electrónica reducida, daño a las pilas o deformación de las piezas.
- No manipular los componentes internos del aparato. Esto invalidará la garantía.

MODO DE EMPLEO:

1. Quitar la tira aislante de las pilas
 - Ver las instrucciones “PARA CAMBIAR LA PILA” para averiguar cómo abrir el compartimiento de la pila.
 - Una vez que se haya retirado la cubierta de la pila, tirar con cuidado de la tira de plástico transparente para sacarla del compartimiento de la pila.
 - Seguir las instrucciones de la sección “PARA CAMBIAR LA PILA” para averiguar cómo volver a colocar la cubierta de la pila.
2. Encender el aparato
 - Pulsar el botón 'POWER ON/OFF' (ENCENDER/APAGAR) para encender el termómetro.
3. Seleccionar el lector de temperatura (*Centígrados o Fahrenheit*)
 - Pulsar el botón °C/°F en la parte posterior de la unidad. El termómetro emitirá un pitido al cambiar la modalidad de temperatura.
4. Seleccionar el tipo de carne
 - Pulse el botón MEAT (CARNE) repetidamente para mostrar las opciones 'BEEF' (BUEY), 'VEAL' (TERNERA), 'POULTRY' (AVES), 'LAMB'(CORDERO), 'PORK' (CERDO) y 'FISH' (PESCADO).
 - La temperatura de seguridad recomendada por el USDA aparecerá para cada selección al desplazarse por los distintos tipos de carne.
5. Seleccionar el nivel de cocción (*solo corresponde al cocinar 'BEEF' (BUEY), 'VEAL' (TERNERA), o 'LAMB' (CORDERO)*)
 - Después de seleccionar 'BEEF' (BUEY), 'VEAL' (TERNERA) o 'LAMB' (CORDERO), pulsar el botón 'TASTE' (COCCIÓN) para desplazarse por las opciones 'RARE' (MUY POCO HECHO), 'M.RARE' (POCO HECHO), 'MED' (MEDIO) y 'W.DONE' (BIEN HECHO)
 - La pantalla mostrará la temperatura preprogramada para cada nivel de cocción de la carne seleccionada.
6. Introducir la sonda en la carne
 - Introducir la punta en el punto más grueso de la carne y mantenerla en posición.
 - La pantalla mostrará la temperatura actual hasta alcanzar la temperatura estable más elevada.
 - **Sonará una alarma y aparecerá la palabra 'ALERT' (ALERTA) intermitente cuando la carne alcance la temperatura deseada.**
 - Se seguirá mostrando la temperatura una vez alcanzada la temperatura deseada.
 - La alarma se puede apagar pulsando el botón 'MEAT' (CARNE). *ADVERTENCIA: al sacar la sonda de la carne la alarma no para automáticamente.*
7. Servir al punto de cocción deseado
 - Usar la opción “Safe Serve” (Cocción segura) o consultar la tabla de puntos de cocción (situada en la funda de la sonda) para cocinar a la temperatura deseada.
8. Para desconectar el producto
 - Pulse el botón 'POWER ON/OFF' (ENCENDER/APAGAR) durante 3 segundos. *ADVERTENCIA: Limpiar la sonda y cubrir con la funda después de cada uso.*

PARA LECTURAS MÚLTIPLES:

Para comprobar la temperatura de distintos tipos de carne:

- Sacar la sonda de la carne y pasar al siguiente tipo de carne que se desee comprobar.
- Seguir las instrucciones para 'Seleccionar el nivel de cocción'. Si se va a comprobar el mismo tipo de carne que antes, seleccionar de nuevo el tipo de carne.
- Si se va a usar para 'BEEF' (BUEY), 'VEAL'(TERNERA) o 'LAMB' (CORDERO) asegurarse también de seleccionar 'TASTE' (nivel de COCCIÓN) deseado de la carne.
- Introducir la sonda en la carne para ver en la pantalla la temperatura actual hasta alcanzarse la temperatura preprogramada más alta.

PARA CAMBIAR LA PILA:

1. Dar la vuelta con cuidado al termómetro hasta ver la cubierta de la pila (directamente debajo de los botones 'RESET' (REINICIO) y °C/°F).
2. Usando la uña o un objeto fino no puntiagudo, deslizar la cubierta de la pila hacia la derecha, separando la cubierta y la pila del termómetro.
3. Retirar con cuidado la cubierta del termómetro y colocar sobre una superficie limpia y plana con el lado de la pila boca arriba.
4. Sacar la pila gastada de la unidad y reemplazar con una pila LR44.
5. Con cuidado, colocar la cubierta, una vez puesta la pila, de nuevo sobre la unidad y cerrar.
6. Ahora se puede usar el termómetro para la preparación de comidas.

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Polder reparará, o reemplazará si así lo decide, este producto si está defectuoso, sin cargo alguno, excepto gastos de envío, si se devuelve a la dirección incluida a continuación con los gastos de envío prepagados, hasta dos años de la fecha de compra y siempre y cuando la inspección realizada por la compañía confirme que el producto es defectuoso por causa de la mano de obra o del material. Por favor, guarde el recibo original para que sea válida esta garantía limitada a dos años. Esta garantía limitada no cubre daños a este producto causados por accidentes o uso indebido, ni tampoco cubre los gastos incidentales del usuario debidos a la falta de funcionamiento o al mal funcionamiento de este producto.