

PREPROGRAMMED COOKING THERMOMETER

READ DIRECTIONS THOROUGHLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

HOW TO INSTALL/CHANGE BATTERY

- 1) Press and slide the the battery cover, and slide open the battery compartment.
- 2) Align the positive and negative sides of the battery with the (+) positive and (-) negative symbols in the battery compartment. *DO NOT install batteries backwards, charge or put into a fire for batteries may explode.*
- 3) Slide and snap the battery compartment cover back into place. *Please dispose of batteries properly according to local regulations.*

CHANGE READING FROM °C TO °F

There is a switch located on the back of the display unit labeled °C/F. Move the switch to the desired position of measure. When the switch is in the up position, the thermometer will read in Celsius and a °C will appear on the display after the displayed temperatures. When the switch is in the down position, the thermometer will read in Fahrenheit and an °F will appear on the display after the displayed temperatures.

*SETTING THE TEMPERATURE

- Temperature Range: 32°F/0°C to 392°F/200°C
- 1) Switch the POWER ON/OFF switch to the ON position.
 - 2) Press the MEAT button until the desired meat is displayed.
 - 3) Press the TASTE button until the desired taste doness is displayed.
 - 4) Switch the ON/OFF ALERT switch to the ON position. The temperature alarm will automatically sound when the COOKING TEMP reaches the ALERT TEMP. The alarm will sound for 1 minute and the ALERT TEMP and COOKING TEMP will both freeze on the display. Press the STOP button temporarily stop the alert. The alarm will continue to sound every 1 minute for 5 seconds until the alarm is turned off by switching the ALERT ON/OFF switch into the OFF position.
 - 5) When the desired temperature is attained, remove the metal thermometer probe with a heat resistant glove.

DIRECTIONS FOR COOKING

- 1) Pre-heat the oven to the desired cooking temperature.
- 2) Before every use, sterilize the metal thermometer probe by thoroughly washing with hot soapy water and dry thoroughly with a dry cloth. Do not immerse the probe or thermometer in water while cleaning.
- 3) Turn the Thermometer POWER ON.
- 4) Be sure desired thermometer reading is switched to either °F or °C.
- 5) *Set desired temperature.
- 6) Insert the point of the thermometer probe into the center of the meat. Do not place the probe near the bone, the gristle or the cooking surfaces. This will not give an accurate temperature reading.
- 7) Place the meat in the oven with the thermometer probe in place. The electronic display unit must be placed outside of the oven. The probe wire will be held in place by the oven door.
- 8) Make sure the probe plug is securely plugged into the display unit.
- 9) The temperature will be displayed in the THERMO TEMP box on the display unit.

When cooking in a barbeque or smoker, do not use as a continuous read thermometer, use only as a instant read thermometer.

TO SET PERSONAL ALERT PREFERENCES

- 1) Switch the POWER button to the ON position.
- 2) Press the MEAT button on the front of the display unit until the desired setting to be personalized is displayed. (NOTE: The U1 setting can be used to set personal preference temperature settings so that the preprogrammed meat settings do not have to be altered.)
- 3) Press the TASTE button until the desired TASTE doness to be personalized is displayed.
- 3) Press and hold the MEMORY button until the ALERT TEMP on the front of the display unit begins to blink.
- 4) Press the UP (+) or DOWN (-) buttons until the desired temperature is displayed in the ALERT TEMP. (hold down the buttons to scroll quickly)
- 5) Press the MEMORY button once again to save the desired temperature.

THERMOMÈTRE À CUISSON PRÉPROGRAMMÉE

LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.

INSTALLATION /REEMPLACEMENT DE LA PILE

- 1) Appuyer sur le couvercle du compartiment à piles et le faire glisser pour ouvrir le logement.
- 2) Aligner les indicateurs positif et négatif de la pile avec les symboles positif (+) et (-) négatif du logement à pile. *NE PAS installer ni charger les piles à l'envers; ne pas les jeter dans le feu, car elles peuvent exploser.*
- 3) Remettre en place le couvercle du logement à pile et refermer. *Veuillez jeter les piles conformément aux règlements municipaux.*

PASSER DU FORMAT °C À °F

Repérer le commutateur °C/°F situé à l'arrière de l'afficheur et sélectionner l'affichage voulu à l'aide de ce commutateur. Si le commutateur est en haut, la lecture du thermomètre se fera en degrés Celsius : les températures affichées seront suivies d'un °C. Si le commutateur est en bas, la lecture du thermomètre se fera en degrés Fahrenheit : les températures affichées seront suivies d'un °F.

*RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Plage de températures : 32° F/0° C à 392° F/200° C
- 1) Mettre le commutateur ON/OFF (marche/arrêt) à la position ON.
 - 2) Appuyer sur la touche MEAT pour afficher le nom de la viande voulue.
 - 3) Appuyer sur la touche TASTE jusqu'à ce que le mode de cuisson voulu s'affiche.
 - 4) Mettre le commutateur ON/OFF ALERT à la position ON. Un signal sonore se déclenchera automatiquement quand la température de cuisson (COOKING TEMP) atteindra la température d'avertissement (ALERT TEMP). Le signal sonore retentira pendant une minute et l'affichage de ALERT TEMP et de COOKING TEMP s'immobilisera. Appuyer sur la touche STOP pour interrompre momentanément l'avertisseur. Le signal sonore continuera à se déclencher toutes les minutes et à retentir pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'alarme soit arrêtée en mettant le commutateur ALERT ON/OFF à la position OFF.
 - 5) Retirer la sonde métallique du thermomètre à l'aide d'un gant anti-chaueur lorsque la température voulue est atteinte.

DIRECTIVES DE CUISSON

- 1) Pré-chauffer le four à la température de cuisson désirée.
- 2) Stériliser la sonde métallique du thermomètre avant usage. Laver la sonde métallique avec de l'eau chaude savonneuse et bien la sécher avec un linge sec avant usage. Ne pas immerger la sonde ou le thermomètre dans l'eau en les nettoyant.
- 3) Mettre le thermomètre sous tension (POWER ON).
- 4) S'assurer que le format de lecture du thermomètre voulu est bien sélectionné, soit °F ou °C.
- 5) * Régler la température désirée.
- 6) Insérer la pointe du thermomètre au centre de la viande. Pour éviter de fausser la mesure de la température, ne pas placer la sonde près de l'os, du cartilage ou de la surface de cuisson.
- 7) Mettre la viande dans le four avec la sonde en place. L'afficheur électronique doit être placé à l'extérieur du four. Le fil de la sonde sera maintenu en place par la porte du four.
- 8) Vérifier que la fiche de la sonde est bien branchée dans l'afficheur.
- 9) La température sera affichée dans la case THERMO TEMP de l'afficheur. *Lors de la cuisson au barbeque ou au fumeur, l'utiliser seulement comme un thermomètre à lecture instantanée et non à lecture continue.*

RÉGLAGE DE L'AVERTISSEUR POUR LES

PRÉFÉRENCES PERSONNELLES

- 1) Mettre la touche POWER à la position ON.
- 2) Appuyer sur la touche MEAT à l'avant de l'afficheur pour afficher les paramètres à personnaliser. (REMARQUE : Le réglage U1 peut servir à sélectionner des préférences personnelles pour que les réglages préprogrammés de viande n'aient pas à être modifiés.)
- 3) Appuyer sur la touche TASTE pour afficher le mode de cuisson à personnaliser.
- 4) Appuyer sur la touche MEMORY (mémoire) jusqu'à ce que ALERT TEMP (à l'avant de l'afficheur) commence à clignoter.
- 5) Appuyer sur les touches (+) ou (-) pour afficher la température voulue dans la zone ALERT TEMP. (Tenir les touches enfoncées pour un défilement rapide).
- 6) Appuyer à nouveau sur la touche MEMORY pour enregistrer la température voulue.

TERMÓMETRO PREPROGRAMADO DE COCINA

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

CÓMO INSTALAR/CAMBIAR LA BATERÍA

- 1) Oprima y deslice la cubierta de la batería para abrir el compartimiento de la batería.
- 2) Align the positive and negative sides of the battery with the (+) positive and (-) negative symbols in the battery compartment. *No instale las baterías al revés, no las recargue ni las exponga al fuego porque podrían explotar.*
- 3) Vuelva a poner la cubierta del compartimiento de la batería en su lugar. *Por favor disponga de las baterías apropiadamente, de acuerdo con los reglamentos locales.*

CÓMO ALTERNAR ENTRE °C Y °F

Hay un interruptor que se encuentra en la parte de atrás de la unidad de pantalla identificado como "°C/F". Mueva el interruptor a la posición correspondiente a la unidad de medición deseada. Cuando el interruptor esté en la posición superior las lecturas del termómetro serán en grados Celsius y aparecerá un signo "°C" en la pantalla después de las temperaturas mostradas. Cuando el interruptor esté en la posición inferior las lecturas del termómetro serán en grados Fahrenheit y aparecerá un signo "°F" en la pantalla después de las temperaturas mostradas.

*CÓMO FIJAR LA TEMPERATURA

- Gama de Temperaturas: 32°F/0°C a 392°F/200°C.
- 1) Ponga el interruptor "POWER ON/OFF" en la posición "ON".
 - 2) Oprima el botón "MEAT" hasta que aparezca el tipo de carne deseado.
 - 3) Oprima el botón "TASTE" hasta que aparezca el término de cocción deseado.
 - 4) Ponga el interruptor "ON/OFF ALERT" en la posición "ON". La alarma de temperatura sonará automáticamente cuando la temperatura que aparece en el indicador "COOKING TEMP" sea igual a la que aparece en el indicador "ALERT TEMP". La alarma sonará durante un minuto y las temperaturas que aparecen en los indicadores "ALERT TEMP" y "COOKING TEMP" se congelarán. Oprima el botón "STOP" para desactivar temporalmente la alarma. La alarma seguirá sonando cada minuto durante cinco segundos hasta que se apague poniendo el interruptor "ALERT ON/OFF" en la posición "OFF".
 - 5) Cuando se alcance la temperatura deseada, saque la sonda metálica del termómetro con un guante resistente al calor.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

- 1) Precaliente el horno hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.
- 2) Antes de cada uso, esterilice la sonda metálica del termómetro lavándola concienzudamente con agua jabonosa caliente y secándola completamente con un paño seco. No sumerja la sonda o el termómetro en agua mientras lo limpie.
- 3) Encienda el termómetro.
- 4) Asegúrese de seleccionar la lectura deseada del termómetro en "°F o °C".
- 5) *Fije la temperatura deseada.
- 6) Introduzca la punta de la sonda del termómetro en el centro de la carne. No ponga la sonda cerca del hueso, un cartilago o la superficie de cocción, ya que no se obtendrá una lectura precisa de la temperatura.
- 7) Ponga la carne en el horno con la sonda del termómetro en ella. La unidad electrónica de pantalla se debe poner fuera del horno. La puerta del horno mantendrá inmovilizado el cable de la sonda.
- 8) Asegúrese que el cable de la sonda esté bien conectado a la unidad de pantalla.
- 9) La temperatura aparecerá en el cuadro "THERMO TEMP" de la unidad de pantalla. *Cuando cocine una parrillada, no use el termómetro como un termómetro de lectura continua sino sólo como un termómetro*

PARA FIJAR LAS PREFERENCIAS PERSONALES

- 1) Ponga el botón "POWER ON/OFF" en la posición "ON".
- 2) Oprima el botón "MEAT" que se encuentra en la parte de adelante de la unidad de pantalla hasta que aparezca el valor deseado a ser personalizado (NOTA: La variable "U1" se puede usar para fijar los valores de las temperaturas de las preferencias personales, de manera que los valores preprogramados para las carnes no se tengan que alterar).
- 3) Oprima el botón "TASTE" hasta que aparezca el término de cocción deseado a ser personalizado.
- 4) Oprima y mantenga oprimido el botón "MEMORY" hasta que el indicador "ALERT TEMP" que se encuentra en la parte de adelante de la unidad de pantalla empiece a parpadear.
- 5) Oprima los botones "(+)" o "(-)" hasta que la temperatura deseada aparezca en el indicador "ALERT TEMP" (mantenga oprimido el botón para recorrer los valores rápidamente).
- 6) Oprima el botón "MEMORY" otra vez para guardar la temperatura deseada.

| GROUND MEAT / MEAT MIXTURES | °F | °C | FRESH PORK | °F | °C |
|--|-----|----|--|-----|----|
| Beef, Pork, Veal, Lamb | 160 | 71 | Medium | 160 | 71 |
| Turkey, Chicken | 165 | 74 | Well Done | 170 | 77 |
| VIANDE HACHÉE ET MÉLANGES DE VIANDE | | | PORC FRAIS | | |
| Boeuf, Porc, Veau, Agneau | 160 | 71 | À Point | 160 | 71 |
| Dinde, Poulet | 165 | 74 | Bien Cuit | 170 | 77 |
| CARNE MOLIDA Y MEZCLAS DE CARNE | | | CARNE DE PUERCO FRESCA | | |
| Res, Puerco, Ternera, Cordero | 160 | 71 | Medio Hecha | 160 | 71 |
| Pavo, Pollo | 165 | 74 | Bien Hecha | 170 | 77 |
| FRESH BEEF, VEAL, LAMB | | | HAM | | |
| *Rare | 140 | 60 | Fresh (raw) | 160 | 71 |
| Medium Rare | 145 | 63 | Precooked (to reheat) | 140 | 60 |
| Medium | 160 | 71 | JAMBON | | |
| Well Done | 170 | 77 | Frais (cru) | 160 | 71 |
| BOEUF, VEAU, AGNEAU FRAIS | | | Précuit (à réchauffer) | 140 | 60 |
| *Saignant | 140 | 60 | JAMÓN | | |
| Saignant á Point | 145 | 63 | Fresco (crudo) | 160 | 71 |
| À Point | 160 | 71 | Previamente cocido (para recalentar) | 140 | 60 |
| Bien Cuit | 170 | 77 | | | |
| CARNE FRESCA DE RES, TERNERA, CORDERO | | | EGGS & EGG DISHES | 160 | 71 |
| *A la inglesa (vuelta y vuelta) | 140 | 60 | OEUFs ET PLATS D'OEUF | 160 | 71 |
| Poco Hecha | 145 | 63 | HUEVOS Y PLATILLOS DE HUEVO | 160 | 71 |
| Medio Hecha | 160 | 71 | | | |
| Bien Hecha | 170 | 77 | LEFTOVERS & CASSEROLES | 165 | 74 |
| POULTRY | | | RESTES ET CASSEROLES | 165 | 74 |
| Chicken & Turkey, whole | 180 | 82 | SOBRAS Y GUISOS | 165 | 74 |
| Breasts / roasts | 170 | 77 | | | |
| Thighs / wings / legs | 180 | 82 | **FRESH FISH | 137 | 58 |
| Duck & Goose | 180 | 82 | **POISSON FRAIS | 137 | 58 |
| Stuffing (alone or in Poultry) | 165 | 74 | **PESCADO FRESCO | 137 | 58 |
| VOLAILLE | | | | | |
| Poulet et Dinde, entiers | 180 | 82 | *USDA DOES NOT RECOMMEND RARE 140 °F AS A SAFE EATING TEMPERATURE | | |
| Poitrines de poulet, rôtis | 170 | 77 | ** (FDA RECOMMENDATION) | | |
| Cuisses, ailes et pilons de Volaille | 180 | 82 | U.S.D.A. DOES NOT ENDORSE ANY PRODUCTS, SERVICES OR ORGANIZATIONS. | | |
| Canard et Oie | 180 | 82 | | | |
| Farce (cuite seule ou dans la volaille) | 165 | 74 | * (L'USDA NE RECOMMANDE PAS DE CONSOMMER DES ALIMENTS CUITS À UNE TEMPÉRATURE DE 60 °C) (SAIGNANT) | | |
| AVES | | | ** (RECOMMANDATION DE LA FDA) | | |
| Pollo y Pavo, enteros | 180 | 82 | L'U.S.D.A. (United States Department of Agriculture) NE RECOMMANDE AUCUN PRODUIT, SERVICE OU ORGANISATION. | | |
| Pechugas de pollo, asadas | 170 | 77 | | | |
| Muslos, alas, patas de pollo | 180 | 82 | * (LA USDA NO RECOMIENDA LA CARNE COCIDA A LA INGLESA, A 140 °F/ 60°C, POR NO SER UNA TEMPERATURA SEGURA) | | |
| Pato y Ganso | 180 | 82 | ** (RECOMENDACIÓN DE LA FDA) | | |
| Relleno (cocido solo o en el ave) | 165 | 74 | EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS ESTADOS UNIDOS NO APRUEBA PRODUCTO, SERVICIO U ORGANIZACIÓN ALGUNA. | | |

PRECAUTIONS:

- Do not clean the unit with abrasive or corrosive compound. It may scratch the plastic 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.
- Keep the metal probe and wire away from children.
- Do not use this unit to measure cooking temperatures over 180°C or 356°F. Doing so will deteriorate the durability of the wire.
- Do not use the probe/thermometer in a microwave oven.
- Always wear a heat resistant glove to touch the metal probe or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- Do not expose the plug of the probe or the plug hole on the thermometer/display unit to water/water vapors or liquids. This will result in a bad connection and faulty readings. Dry the plug thoroughly with a dry cloth before every use.
- Do not immerse the probe or thermometer in water while cleaning.
- Do not use the thermometer to determine oven temperature. The probe is meant to be used only to determine inner food temperatures up to 180°C/356°F.
- Never expose probe or wire to direct flame.
- Do not place the display unit inside the oven.
- NOTE: If the thermometer/display unit reads "HI or LO" instead of the probe temperature while not measuring cooking temperatures; it is likely that the probe is damaged and needs to be replaced.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Polder will repair or at its option replace this product (excluding thermometer probe) without charge, other than shipping charges, if it is returned to the address below with shipping charges prepaid, as being defective, within one year 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 one 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. **WARRANTY EXCLUDES THERMOMETER PROBES.**

307 10/05

Polder, Inc., 8 Slater Street, Port Chester, NY 10573
914-937-8200
info@polder.com
www.polder.com
Made in China. Fabriqué en Chine. Hecho en China.

MISES EN GARDE:

- Ne pas nettoyer l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif. Ce type de produit peut égratigner le plastique ou corroder le circuit électronique.
- Pour éviter de causer un dysfonctionnement, d'endommager la pile, de déformer une pièce ou de réduire la durée électronique de l'appareil, ne pas le soumettre à une force ou un choc excessif, et ne pas l'exposer à la poussière, à la chaleur, au rayonnement direct du soleil, à trop d'eau ou d'humidité.
- Toute modification des composants internes de l'appareil annule la garantie.
- Tenir la sonde et le fil métallique hors de la portée des enfants.
- Pour éviter de porter atteinte à la durabilité du fil, ne pas utiliser cet appareil pour mesurer des températures de cuisson supérieures à 180 °C ou 356 °F.
- Ne pas utiliser la sonde/le thermomètre dans un four à micro-ondes.
- Toujours porter un gant anti-chaleur pour manipuler la sonde ou le fil métalliques au cours de la cuisson ou immédiatement après. Ne pas les saisir de la main nue.
- Ne pas exposer la fiche de la sonde ou le trou de la prise sur le thermomètre/afficheur à l'eau, aux vapeurs d'eau ou à des liquides. Une telle exposition occasionne une mauvaise connexion et des mesures inexactes. Bien sécher la fiche avec une lingette avant usage.
- Ne pas immerger la sonde ou le thermomètre dans l'eau en les nettoyant.
- Ne pas utiliser la sonde du thermomètre pour déterminer la température du four. La sonde sert seulement à déterminer la température interne des aliments jusqu'à 180°C/356°F.
- Ne jamais exposer la sonde ou le fil à une flamme directe.
- Ne pas mettre l'afficheur à l'intérieur du four.
- REMARQUE : Si le thermomètre/afficheur indique « HI ou LO » au lieu de la température de la sonde et que la température de cuisson n'est pas prise, il est probable que la sonde est endommagée et qu'il faut la remplacer.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Polder assumera la réparation, ou à sa seule discrétion, le remplacement du présent produit (à l'exclusion de la sonde du thermomètre) sans frais, à l'exception des frais d'expédition, si l'article défectueux est retourné à l'adresse ci-dessous (frais de port payés) dans l'année de la date d'achat; et ce, sous réserve d'une inspection par l'entreprise indiquant que le produit est défectueux en raison de vices de matériaux ou de fabrication. Veuillez conserver votre reçu original pour que cette garantie limitée de un an soit valide. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages de nature accidentelle ni l'utilisation abusive; la garantie ne couvre pas non plus les frais divers encourus par l'utilisateur et qui découlent du non-fonctionnement ou du dysfonctionnement dudit produit. **LA GARANTIE EXCLUT LES SONDAS DE THERMOMÈTRE.**

PRECAUCIONES:

- No limpie la unidad con un compuesto abrasivo o corrosivo. Esto podría rayar el plástico y corroer el circuito electrónico.
- No someta la unidad a una fuerza excesiva, impactos, el polvo, altas temperaturas, la luz solar directa o una exposición excesiva al agua o la humedad, lo que podría resultar en un mal funcionamiento, una menor vida útil de los componentes electrónicos, el deterioro de la batería o piezas deformadas.
- No manipule indebidamente los componentes internos de la unidad. Esto invalidará la garantía.
- Mantenga la sonda metálica y el cable fuera del alcance de los niños.
- No use esta unidad para medir temperaturas de cocción mayores que 180 °C o 356 °F. Si lo hace afectará la durabilidad del cable.
- No use la sonda/el termómetro en un horno de microondas.
- Use siempre un guante resistente al calor para tocar la sonda metálica o el cable mientras cocine o justo después de cocinar. No los toque con las manos desnudas.
- No exponga el conector de la sonda o el receptáculo del termómetro/la unidad de pantalla al agua/los vapores del agua o líquidos. Esto resultará en una mala conexión y lecturas inexactas. Sequé el conector cuidadosamente con un trapo seco antes de cada uso.
- No sumerja la sonda o el termómetro en el agua mientras lo limpie.
- No use la sonda del termómetro para determinar la temperatura de un horno. La sonda sólo se debe usar para determinar las temperaturas interiores de los alimentos hasta 180°C/356°F.
- Nunca exponga la sonda o el cable directamente a una llama.
- No ponga la unidad de pantalla dentro del horno.
- NOTA: Si el termómetro/la unidad de pantalla indica "HI" o "LO" en vez de la temperatura de la sonda, es probable que la sonda esté dañada y se tenga que reemplazar.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Polder reparará o reemplazará a su elección este producto (excluyendo la sonda del termómetro) sin cargo, exceptuando los cargos de despacho, si se devuelve a la dirección de abajo con los cargos de despacho prepagados, como defectuoso, antes de transcurrido un año desde la fecha de compra, y siempre que la inspección por parte de la empresa indique que la falla se debe a defectos en la mano de obra o los materiales. Por favor guarde su recibo original para que esta garantía limitada de un año sea válida. Esta garantía limitada no cubre los daños causados a este producto por un accidente o el uso indebido, ni gasto incidental alguno del usuario que resulte de una falla o el mal funcionamiento de este producto. **LA GARANTÍA EXCLUYE LAS SONDAS DE LOS TERMÓMETROS.**