

## THM-225 RECHARGEABLE 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 or wall base.
- 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. Turn the product on
  - Slide the 'MAIN POWER' button located on the back of the thermometer to the 'ON' position.
  - If the LCD screen is still blank, press the 'ON/OFF' button on the front of the thermometer to turn the power on.

2. Select temperature reading (*Celsius or Fahrenheit*)

- Press and hold the 'MEM / C/F' button for 5 seconds to switch temperature modes.

3. Insert probe into meat (*actual range: -50°C / -58°F to 200°C / 392°F*)

- 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.

- **Once the temperature reading has stabilized, the backlight will change from ORANGE to GREEN.**

*NOTE: backlight only operates at temperatures above 122°F.*

4. Memory function

- Press the 'MEM / C/F' button once to show the MAXIMUM recorded temperature. The letters 'MAX' will appear in the upper left hand corner, and the maximum temperature will appear in the LCD for 5 seconds.
- Press the 'MEM / C/F' button twice to show the MINIMUM recorded temperature. The letters 'MIN' will appear in the upper middle portion of the screen, and the minimum temperature will appear in the LCD for 5 seconds.

5. Serve at desired doneness

- Refer to the cooking chart (located on the probe sheath) to cook until desired temperature is reached.

6. To turn the product off

- Press the 'ON/OFF' button to turn the thermometer off.
- To preserve the life of the batteries - switch the 'MAIN POWER' button to the 'OFF' position on the back of the thermometer.

*NOTE: always clean the probe and cover with sheath after use.*

### TO RECHARGE THE BATTERY:

1. Plug the wall charger base into an outlet.

2. With the probe sheath placed over the probe, place the thermometer into the charger base.

3. When the thermometer is secured in place, the red light on the base will illuminate - signifying that the thermometer is now being charged.

4. The pass through plug mount in the charger base allows the thermometer to remain on the charger without blocking access to the outlet.

*NOTE: if batteries have drained, the thermometer must charge for approximately 40 minutes to become fully charged.*

### ONE 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 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.

## THM-225 Thermomètre rechargeable à lecture instantanée

### Précautions :

- Ne laissez pas le thermomètre à l'intérieur du four. Cet appareil n'est pas un thermomètre de four.
- Remplacez toujours la sonde dans son étui de protection après chaque usage.
- Stérilisez l'embout entre 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 ou le socle mural.
- Ne laissez pas la sonde à la portée des enfants.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits abrasifs ou corrosifs : Ceci risquerait 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. Mise en marche

- Amenez la touche "MAIN POWER" située au dos du thermomètre en position "ON".
- Si l'écran LCD ne s'allume pas, appuyez sur la touche "ON/OFF" sur le devant du thermomètre pour le mettre en marche.

2. Choisissez le mode de lecture de la température (*Celsius ou Fahrenheit*)

- Appuyez sur la touche "MEM / C/F" et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour changer de mode de mesure de température.

3. Insérez la sonde dans la viande (*plage de température: de -50°C / -58°F à 200°C / 392°F*)

- Piquez la pointe dans la partie la plus épaisse de la viande, et laissez-la quelques secondes.
- La température relevée s'affichera à l'écran jusqu'à ce que la température finale soit atteinte.
- **Une fois que la température s'est stabilisée, le rétro-éclairage passe de l'ORANGE au VERT.**

*Note: le rétro-éclairage ne fonctionne que pour des températures supérieures à 122°F.*

4. Fonction mémoire

- Appuyez une fois sur la touche "MEM / C/F" pour afficher la température MAXIMALE enregistrée. Les lettres "MAX" s'afficheront alors sur le coin gauche en haut de l'écran, et la température maximale restera affichée pendant 5 secondes sur l'écran LCD.
- Appuyez deux fois sur la touche "MEM / C/F" pour afficher la température MINIMALE enregistrée. Les lettres "MIN" s'afficheront alors sur le milieu de la partie supérieure de l'écran, et la température minimale restera affichée à l'écran LCD pendant 5 secondes.

5. Servez selon le degré de cuisson souhaité.

- Reportez-vous au tableau de cuisson (situé au dos de l'étui de protection de la sonde) pour obtenir le degré de cuisson désiré.

6. Arrêt de l'appareil

- Appuyez sur la touche "ON/OFF" pour éteindre le thermomètre.
- Pour prolonger la durée de vie des piles, faites passer la touche "MAIN POWER" située au dos du thermomètre en position "OFF".

*Note : n'oubliez pas de toujours nettoyer la sonde et de la replacer dans son étui de protection après chaque usage.*

### Recharger la batterie

1. Branchez le socle chargeur.

2. Placez le thermomètre dans son étui de protection sur le socle chargeur.

3. Une fois que le thermomètre est bien en place, le témoin lumineux rouge qui se trouve sur socle s'allumera, indiquant que le thermomètre est en train de se charger.

4. La fixation ouverte du socle chargeur permet au thermomètre de rester sur le chargeur sans bloquer l'accès à la prise.

*NOTE: si les batteries sont vides, le thermomètre doit impérativement se charger pendant environ 40 minutes avant d'être complètement chargé.*

### GARANTIE LIMITEE 1 AN

Polder réparera ou remplacera (à sa seule discrétion) ce produit gratuitement, à l'exclusion des frais de port, s'il est retourné (prépayé) à l'adresse ci-dessous avant un an à compter de la date d'achat, et à condition qu'il soit considéré par le service d'inspection de l'usine comme étant effectivement défectueux (présentant des vices matériels et/ou de fabrication). Veuillez conserver la preuve de la date d'achat pour pouvoir bénéficier de cette garantie limitée 1 an. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages qui découlent d'une mauvaise utilisation ou d'accidents, et Polder ne pourra être tenu pour responsable des coûts, pertes ou dommages subis résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser ce produit.

## THM-225 Termómetro recargable de lectura instantánea

### 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 o en la unidad de pared.
- 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, temperaturas extremas, agua o humedad, lo cual podría afectar a su correcto funcionamiento, reducir su vida electrónica, dañar las pilas o deformar las piezas.
- No manipular los componentes internos del aparato. Esto invalidaría la garantía.

### Modo de empleo:

1. Encender el aparato

- Colocar el interruptor denominado MAIN POWER (TOMA DE CORRIENTE) situado en la parte posterior del termómetro en la posición 'ON' (ENCENDER).
- Si el display LCD continúa en blanco, oprimir el botón 'ON/OFF' (ENCENDER/APAGAR) situado en la parte delantera del termómetro para encenderlo.

2. Seleccionar el lector de temperatura (*centígrados o Fahrenheit*)

- Pulsar y mantener oprimido el botón 'MEM / C/F' durante 5 segundos para cambiar la modalidad de temperatura.

3. Introducir la sonda en la carne (*gama posible: -50°C / -58°F hasta 200°C / 392°F*)

- Pinchar la zona más gruesa de la carne y mantener el termómetro en esta posición.
- La pantalla mostrará la temperatura hasta alcanzar la temperatura estable más elevada.
- **Una vez que la temperatura se haya estabilizado, la luz de fondo cambiará de NARANJA a VERDE.**

*Advertencia: La luz de fondo sólo funciona a temperaturas superiores a 122°F.*

4. Función de memoria

- Pulsar el botón 'MEM / C/F' una vez para ver la temperatura MÁXIMA registrada. Las letras 'MAX' aparecerán en la esquina superior izquierda y la temperatura máxima aparecerá en el display LCD durante 5 segundos.
- Pulsar el botón 'MEM / C/F' dos veces para mostrar la temperatura MÍNIMA registrada. Las letras 'MIN' aparecerán en la mitad superior de la pantalla, y la temperatura mínima aparecerá en el display LCD durante 5 segundos.

5. Punto de cocción deseado

- Consultar la tabla de puntos de cocción (situada en la funda de la sonda) para cocinar hasta alcanzar la temperatura deseada.

6. Para desconectar el aparato

- Pulsar el botón 'ON/OFF' (ENCENDER/APAGAR) para desconectar el termómetro.
- Para alargar la vida de las pilas, colocar el botón 'MAIN POWER' situado en la parte posterior del termómetro en la posición 'OFF'.

*Advertencia: Limpiar la sonda y cubrir con la funda después de cada uso.*

### Para recargar la pila

1. Enchufar el cargador de pared a la toma de corriente.

2. Colocar el termómetro, con la funda sobre la sonda, en la base del cargador.

3. Cuando el termómetro esté correctamente colocado, se iluminará la luz roja de la base, lo cual indica que el termómetro se está cargando.

4. El soporte con apertura en la base del cargador para pasar el enchufe permite que el termómetro permanezca enfundado al cargador sin bloquear la toma de corriente.

*ADVERTENCIA: Si se gastan las pilas, el termómetro debe cargarse durante aproximadamente 40 minutos para estar completamente cargado.*

### UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Polder reparará o reemplazará a su juicio este producto sin cargo, distinto al costo de envío, si es devuelto a la dirección que se indica abajo con los costos de envío prepagados, indicando que está defectuoso dentro de un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando la inspección por parte de la compañía indique que el defecto se debe a materiales o mano de obra defectuosos. Guarde su recibo de compra original para que la garantía limitada de un año sea válida. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados al producto por accidente o mal uso, no cubre ningún gasto incidental al usuario que resulten de la falla o mal funcionamiento de este producto.