

## DUAL SENSOR THERMOMETER/TIMER

READ DIRECTIONS THOROUGHLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

### HOW TO INSTALL/CHANGE BATTERY

- 1) Press the tab up on the battery cover, and snap open the battery compartment.
- 2) Align the positive and negative sides of the battery with the (+) positive and (-) negative symbols in the battery compartment.
- 3) Snap the battery compartment cover back into place.

### HOW TO TURN ON/OFF

- 1) Press and hold the ALERT  button for 2 seconds to turn the unit ON.
- 2) Press and hold the ALERT  button for 2 seconds to turn the unit OFF.

### CHANGE READING FROM °F TO °C

Press °C/F button to switch units from Fahrenheit to Celsius. Either an F or C will appear on the display indicating which unit of measure is being used.

### CHANGE DISPLAY FROM OVEN TEMPERATURE TO TIMER

Press the OVEN/TIMER button on the display unit to change the top portion of the display screen between the OVEN TEMP and the TIMER.

### ALERT SIGNALS

This timer has four different alerts tones that represent different features on this unit. They are as follows:

*Oven:* Alert will signal one tone per second.

*Food:* Alert will signal two tones per second.






*Timer:* Alert will signal three tones per second.

*Overtime:* Alert will signal four tones per second.

### \*SETTING THE INNER FOOD TEMPERATURE

*Temperature Range:*






*Set Food: 86°F/30°C-572°F/300°C Actual Food: 32°F/0°C-572°F/300°C*

- 1) Press the SET FOOD button on the front of the display unit until the desired temperature is displayed. Hold the button down to scroll quickly.
- 2) Press the ALERT  button to turn the audio alert on. The alert symbol () will appear on the display when the alert is turned on. The temperature alert will automatically sound a 2 tone alert, a  symbol will appear on the display, and the ACTUAL FOOD temperature will blink continuously when the ACTUAL FOOD temperature exceeds the SET FOOD temperature by one degree.
- 3) Press any button on the display and the alert will stop temporarily. The ACTUAL FOOD display will continue to blink as long as the ACTUAL FOOD reading exceeds the SET FOOD temperature.
- 4) If the ACTUAL FOOD temperature is still higher than the SET FOOD temperature after 2 minutes, the alert will activate again. It will continue to reactivate every 2 minutes until the alert is turned off or the temperature reading drops below the set temperature.
- 5) Press the ALERT  button until the alert symbol () disappears from the display to turn the alert off.

### \*\*SETTING THE OVEN TEMPERATURE

*Temperature Range:*

*Set Oven: 86°F/30°C-572°F/300°C Actual Oven: 32°F/0°C-572°F/300°C*

- 1) Press the OVEN/TIMER button until the OVEN display appears on the display unit.
- 2) Press the SET OVEN button on the front of the display unit until the desired temperature is displayed. Hold the button down to scroll quickly.
- 3) Press the ALERT  button to turn the audio alert on. The alert symbol () will appear on the display when the alert is turned on.
- 4) When the ACTUAL OVEN temperature exceeds the SET OVEN temperature by one degree, the temperature alert will automatically sound a 1 tone alert, a  symbol will appear on the display, and the ACTUAL OVEN temperature will blink continuously.
- 5) Press any button on the display and the alert will stop temporarily. The ACTUAL OVEN display will continue to blink as long as the ACTUAL OVEN reading exceeds the SET OVEN temperature.
- 6) If the ACTUAL OVEN temperature is still higher than the SET OVEN temperature after 2 minutes, the alert will activate again. It will continue to reactivate every 2 minutes until the alert is turned off or the temperature reading drops below the set temperature.
- 7) Press the ALERT  button until the alert symbol () disappears from the display to turn the alert off.

### DIRECTIONS FOR COOKING

- 1) Pre-heat the oven to the desired cooking temperature.
- 2) Sterilize the metal thermometer probe before every use. Wash the metal probe with hot soapy water and dry thoroughly with a dry cloth before every use. *Do not immerse the probe or thermometer in water while cleaning.*
- 3) Be sure desired thermometer reading is switched to either °F or °C.
- 4) Set desired °F/°C temperature and °F/°C oven temperature.
- 5) 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 surface as this will not give an accurate temperature reading.
- 6) 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.
- 7) Make sure the probe plug is securely plugged into the display unit.
- 8) The inner food temperature will be displayed in the FOOD box on the display unit, and the oven temperature will be displayed in the OVEN box on the display unit.

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



## LA SONDE À DOUBLE THERMOMÈTRE/MINUTERIE

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

### INSTALLATION/REPLACEMENT DE LA PILE

- 1) Appuyer sur l'onglet de couvercle du logement à pile pour ouvrir le compartiment.
- 2) Aligner les indicateurs positif et négatif de la pile avec les symboles positif (+) et (-) négatif du logement à pile.
- 3) Remettre en place le couvercle du logement à pile et refermer.

### POUR METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ :

- 1) Pour METTRE EN MARCHÉ l'appareil, appuyer sur la touche ALERT  et la tenir enfoncée pendant 2 secondes.
- 2) Pour ARRÊTER l'appareil, appuyer sur la touche ALERT  et la tenir enfoncée pendant 2 secondes.

### PASSER DU FORMAT ° F À ° C

Appuyer sur la touche °C/F pour changer d'unités, de Fahrenheit à Celsius. Un F ou un C apparaîtra sur l'afficheur pour indiquer quelle est l'unité de mesure utilisée.

### PASSER DE L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR À CELUI DE LA MINUTERIE

Appuyer sur la touche OVEN/TIMER (four/minuterie) de l'afficheur pour passer de l'affichage (partie supérieure de l'écran) de la température du four (OVEN TEMP) à celui de la minuterie (TIMER).

### SIGNAUX D'AVERTISSEMENT

Cette minuterie comporte quatre signaux d'avertissement différents qui caractérisent les différentes fonctions de l'appareil, soit :

*Température du four : l'avertisseur émettra un signal sonore par seconde. Température interne de l'aliment : l'avertisseur émettra deux signaux sonores par seconde.*






*Minuterie : l'avertisseur émettra trois signaux sonores par seconde. Laps de temps supplémentaire : l'avertisseur émettra quatre signaux sonores par seconde.*

### \* RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE INTERNE DE L'ALIMENT

*Plage De Températures :*

*Température Programmée Pour L'Aliment : 86° F/30° C à 572° F/300° C ;*

*Température Réelle De L'Aliment : 32° F/0° C à 572° F/300° C*






- 1) Appuyer sur la touche SET FOOD (réglage de la température de l'aliment) à l'avant de l'afficheur jusqu'à ce que la température voulue s'affiche. Pour un défilement rapide, tenir la touche enfoncée.
- 2) Appuyer sur la touche ALERT  pour activer l'avertisseur. Le symbole de l'avertisseur () apparaîtra sur l'afficheur pour indiquer que ce dernier est activé. L'avertisseur de température émettra automatiquement deux signaux sonores; un symbole  s'affichera et la température RÉELLE de l'aliment clignotera de façon continue si elle dépasse de un degré la température PROGRAMMÉE.
- 3) Presser n'importe quelle touche de l'afficheur pour interrompre temporairement l'alarme. L'affichage de la température RÉELLE de l'aliment continuera à clignoter tant et aussi longtemps que la température RÉELLE dépasse la température PROGRAMMÉE.
- 4) Au bout de 2 minutes, l'avertisseur se déclenchera à nouveau si la température RÉELLE de l'aliment dépasse encore la température PROGRAMMÉE. L'avertisseur continuera à se déclencher toutes les 2 minutes jusqu'à ce qu'on arrête l'alarme ou que la température de l'aliment soit inférieure à la température programmée.
- 5) Pour arrêter l'alarme, appuyer sur la touche ALERT  jusqu'à ce que le symbole de l'avertisseur () disparaisse de l'afficheur.

### \*\* RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

*Plage De Températures :*

*Température Programmée Pour Le Four : 86° F/30° C à 572° F/300° C ;*

*Température Réelle Du Four : 32° F/0° C à 572° F/300° C*

- 1) Appuyer sur la touche OVEN/TIMER (four/minuterie) jusqu'à ce que le four s'affiche à l'écran.
- 2) Appuyer sur la touche SET OVEN (réglage de la température du four) à l'avant de l'afficheur jusqu'à ce que la température voulue s'affiche. Pour un défilement rapide, tenir la touche enfoncée.
- 3) Appuyer sur la touche ALERT  pour activer l'avertisseur. Le symbole de l'avertisseur () s'affichera pour indiquer que ce dernier est activé.
- 4) Quand la température RÉELLE du four dépasse de un degré la température PROGRAMMÉE, l'avertisseur de température émettra automatiquement un signal sonore, un symbole  s'affichera et la température RÉELLE du four clignotera de façon continue.
- 5) Presser n'importe quelle touche de l'afficheur pour interrompre temporairement l'alarme. L'affichage de la température RÉELLE du four continuera à clignoter tant et aussi longtemps que la température RÉELLE dépasse la température PROGRAMMÉE.
- 6) Au bout de 2 minutes, l'avertisseur se déclenchera à nouveau si la température RÉELLE du four dépasse encore la température PROGRAMMÉE. L'avertisseur continuera à se déclencher toutes les 2 minutes jusqu'à ce qu'on arrête l'alarme ou que la température du four soit inférieure à la température programmée.
- 7) Pour arrêter l'alarme, appuyer sur la touche ALERT  jusqu'à ce que le symbole de l'avertisseur () disparaisse de l'afficheur.

### DIRECTIVES DE CUISON

- 1) Préchauffer 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) S'assurer que le format de lecture du thermomètre voulu est bien sélectionné, soit les degrés ° F ou ° C.
- 4) Régler la température interne voulue pour l'aliment ainsi que la température du four.
- 5) 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.
- 6) Mettre la viande dans le four avec la sonde du thermomètre en place. Il faut placer l'afficheur électronique à l'extérieur du four, le fil de la sonde étant maintenu en place par la porte du four.
- 7) S'assurer que la fiche de la sonde est bien branchée dans l'afficheur.
- 8) La température interne de l'aliment s'affichera dans la case FOOD (aliment) de l'afficheur et la température du four dans la case OVEN (four).

*Lors de la cuisson au barbecue ou au fumer, l'utiliser seulement comme un thermomètre à lecture instantanée et non à lecture continue.*



## SENSOR DOBLE TEMPORIZADOR/TERMÓMETRO

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

### CÓMO INSTALAR/CAMBIAR LA BATERÍA

- 1) Oprima la lengüeta de la cubierta del compartimiento de la batería y deslícela hacia arriba para abrirla.
- 2) Alinee los lados positivo y negativo de la batería con los símbolos positivo (+) y negativo (-) del compartimiento de la batería.
- 3) Vuelva a poner la cubierta del compartimiento de la batería en su lugar.

### COMO ENCENDER/APAGAR

- 1) Oprima sin soltar el botón ALERT  (alerta) durante 2 segundos para encender la unidad.
- 2) Oprima sin soltar el botón ALERT  (alerta) durante 2 segundos para apagar la unidad.

### CAMBIO DE ° F A ° C Y VICEVERSA

Oprima el botón °C/F para pasar de grados Fahrenheit a centígrados y viceversa. Aparecerá una F o una C en la pantalla indicando la unidad de medida que se está usando.

### PASO DE VISUALIZAR LA TEMPERATURA DEL HORNO A VISUALIZAR EL TEMPORIZADOR Y VICEVERSA

Oprima el botón OVEN/TIMER (horno/temporizador) de la unidad de visualización para hacer pasar la parte superior de la pantalla de OVEN TEMP (temperatura del horno) a TIMER (temporizador) y viceversa.

### SEÑALES DE ALERTA

Este temporizador tiene cuatro tonos de alerta diferentes que representan distintas características en esta unidad. Son las siguientes:

*Horno:* La alerta emitirá un tono por segundo.

*Alimentos:* La alerta emitirá dos tonos por segundo.

*Temporizador:* La alerta emitirá tres tonos por segundo.






*Sobretiempo:* La alerta emitirá cuatro tonos por segundo.

### \*AJUSTE DE LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS

*Gama De Temperaturas:*

*Temperatura Fijada: 86°F/30°C-572°F/300°C*

*Temperatura Real: 32°F/0°C-572°F/300°C*






- 1) Oprima el botón SET FOOD (fijada) de la parte delantera de la pantalla hasta que se muestre la temperatura deseada. Mantenga oprimido el botón para desplazar la pantalla rápidamente.
- 2) Oprima el botón ALERT  (alerta) para activar la alerta sonora. El símbolo de alerta symbol () aparecerá en la pantalla cuando se active la alerta. La alerta de temperatura emitirá automáticamente 2 tonos, aparecerá un símbolo  en la pantalla y la temperatura ACTUAL FOOD (real) destellará continuamente cuando supere la temperatura SET FOOD (fijada) en un grado.
- 3) Oprima cualquier botón de la pantalla y la alerta se detendrá temporalmente. La pantalla de la temperatura ACTUAL FOOD (real) seguirá destellando siempre y cuando el valor indicado supere la temperatura SET FOOD (fijada).
- 4) Si la temperatura ACTUAL FOOD (real) sigue siendo mayor que la temperatura SET FOOD (fijada) después de 2 minutos, la alerta se volverá a activar. Seguirá reactivándose cada 2 minutos hasta que se desactive la alerta o el valor de la temperatura descienda por debajo de la temperatura fijada.
- 5) Oprima el botón ALERT  (alerta) hasta que desaparezca el símbolo de alerta () de la pantalla para desactivar la alerta.

### \*\*CÓMO FIJAR LA TEMPERATURA DEL HORNO

*Gama De Temperaturas:*

*Temperatura Fijada Del Horno: 86°F/30°C-572°F/300°C*

*Temperatura Real Del Horno: 32°F/0°C-572°F/300°C*

- 1) Oprima el botón OVEN/TIMER (horno/temporizador) hasta que la pantalla OVEN (horno) aparezca en la unidad de visualización.
- 2) Oprima el botón SET OVEN (temperatura fijada del horno) de la parte delantera de la pantalla hasta que se indique la temperatura deseada. Mantenga oprimido el botón para desplazar la pantalla rápidamente.
- 3) Oprima el botón ALERT  (alerta) para activar la alerta sonora. El símbolo de alerta () aparecerá en la pantalla cuando se active la alerta.
- 4) Cuando la temperatura ACTUAL OVEN (real) supere la temperatura SET OVEN (fijada) en un grado, la alerta de temperatura emitirá automáticamente una alerta de 1 tono, aparecerá un símbolo  en la pantalla, y la temperatura ACTUAL OVEN (real) destellará continuamente.
- 5) Oprima cualquier botón de la pantalla y la alerta se detendrá temporalmente. La pantalla ACTUAL OVEN (real) seguirá destellando siempre que supere la temperatura SET OVEN (fijada).
- 6) Si la temperatura ACTUAL OVEN (real) sigue siendo mayor que la temperatura SET OVEN (fijada) después de 2 minutos, se volverá a activar la alerta. Seguirá reactivándose cada 2 minutos hasta que se desactive o el valor de la temperatura descienda por debajo de la temperatura fijada.
- 7) Oprima el botón ALERT  (alerta) hasta que desaparezca el símbolo de alerta () de la pantalla para desactivar la alerta.

### INSTRUCCIONES PARA COCINAR

- 1) a) Precaliente el horno a la temperatura de cocción deseada.
- 2) Esterilice la sonda del termómetro de metal antes de usarla. Lave la sonda de metal con agua caliente jabonosa y seque completamente con un trapo seco antes de usar. *No sumerja la sonda o el termómetro en agua durante la limpieza.*
- 3) Asegúrese de que la lectura deseada del termómetro esté en °F o °C.
- 4) Fije la temperatura del interior de los alimentos y \*\*temperatura del horno deseadas.
- 5) Introduzca la punta de la sonda del termómetro en el centro de la carne. No ponga la sonda cerca de un hueso, cartilago o superficie de cocción ya que esto no dará una lectura exacta de la temperatura.
- 6) Ponga la carne en el horno con la sonda del termómetro colocada. La unidad de visualización electrónica debe ponerse fuera del horno. La puerta del horno mantendrá el cable de la sonda en posición.
- 7) Asegúrese de que el enchufe de la sonda esté bien conectado en una unidad de visualización.
- 8) La temperatura del interior de los alimentos se mostrará en el cuadro FOOD (alimentos) de la unidad, y la temperatura del horno se mostrará en el cuadro casilla OVEN (horno) de la unidad.

*Cuando cocine una parrillada, no use el termómetro como un termómetro de lectura continua sino sólo como un termómetro de lectura instantánea.*

## TO SET COUNT DOWN TIMER

- 1) Press the OVEN/TIMER button on the front of the display unit until the TIMER display appears.
- 2) Press the HOUR button on the front of the display unit until the desired hours are reached in the timer box on the display. Hold down the button to quickly scroll. As the hours are set a ▼ appears on the display.
- 3) Press the MIN button on the front of the display unit until the desired minutes are reached in the timer box on the display. Hold down the button to quickly scroll. As the minutes are set a ▼ appears on the display.
- 4) Press the START/STOP button to begin the count down function. The ▼ will begin to blink. Count down will begin counting in seconds on the display. Count down can be paused and restarted by pressing the START/STOP button.
- 5) When count down is complete, the alert will sound a 3 tone alert, and the display will blink continuously for 20 seconds. The timer will begin to count up in overtime. Press the START/STOP button to turn the alarm off.
- 6) While the timer is counting up in overtime, press START/STOP to pause the timer. Press the HOUR and MIN. buttons to re-set a start time. Press the START/STOP button again to resume the count up from the newly set time.
- 7) When overtime count up reaches the maximum timer time of 9:59:59, the numbers will reset automatically to 0:00:00, a 4 tone alert will sound, and the display will blink continuously for 20 seconds.
- 8) To reset the timer to 00:00, press the HOUR and the MIN buttons simultaneously. This will clear the time set in the TIMER box on the display. If the timer is not reset to 00:00, it will default back to the last programmed time when the countdown is complete.

## TO USE STOPWATCH TIMER

- 1) Press the OVEN/TIMER button until the timer display appears.
- 2) The display must be reset to 0:00:00 by pressing the HOUR and MIN buttons simultaneously before the count up stopwatch timer is begun.
- 3) Press the START/STOP button to begin stopwatch count up timer. The ▲ will begin flashing on the display unit.
- 4) Press the START/STOP button to pause/stop the timer. The ▲ will stop blinking when the timer is paused or stopped.

## PRECAUTIONS:

1. Do not clean the unit with abrasive or corrosive compound. It may scratch the plastic and corrode the electronic circuit.
2. 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.
3. Do not tamper with the units internal components. It will invalidate the warranty.
4. Keep the metal probe and wire away from children.
5. Do not use this unit to measure cooking temperatures over 392°F or 200°C. Doing so will deteriorate the durability of the wire.
6. Do not use the probe/thermometer in a microwave oven.
7. Always wear a heat resistant glove to touch the metal probe or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
8. 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.
9. Do not immerse the probe or thermometer in water while cleaning.
10. Do not use the thermometer to determine oven temperature.
11. Never expose probe or wire to direct flame.
12. 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.**

## RÉGLAGE DU COMPTE À REBOURS DE LA MINUTERIE

- 1) Appuyer sur la touche OVEN/TIMER (à l'avant de l'afficheur) jusqu'à ce que la minuterie (TIMER) s'affiche.
- 2) Appuyer sur la touche HOUR (à l'avant de l'afficheur) jusqu'à ce que le nombre d'heures voulu soit affiché dans la case minuterie de l'afficheur. Pour un défilement rapide, tenir la touche enfoncée. Une icône ▼ s'affiche pour indiquer le réglage des heures.
- 3) Appuyer sur la touche MIN (à l'avant de l'afficheur) jusqu'à ce que le nombre de minutes voulu soit affiché dans la case minuterie de l'afficheur. Pour un défilement rapide, tenir la touche enfoncée. Une icône ▼ s'affiche pour indiquer le réglage des minutes.
- 4) Appuyer sur la touche START/STOP (marche/arrêt) pour activer la fonction de compte à rebours. L'icône ▼ se mettra à clignoter. L'afficheur indiquera le début du compte à rebours en secondes. On peut interrompre ou reprendre le compte à rebours en appuyant sur la touche START/STOP.
- 5) À la fin du compte à rebours, l'avertisseur émettra trois signaux sonores et l'affichage clignotera de façon continue pendant 20 secondes. La minuterie se mettra à compter le laps de temps supplémentaire. Appuyer sur la touche START/STOP pour arrêter l'alarme.
- 6) Appuyer sur START/STOP pour interrompre le comptage progressif du laps de temps supplémentaire. Appuyer sur les touches HOUR et MIN pour régler une nouvelle heure de démarrage. Appuyer à nouveau sur la touche START/STOP pour reprendre le comptage progressif à partir de l'heure nouvellement établie.
- 7) Quand le comptage progressif du laps de temps supplémentaire atteint la durée maximale de 9:59:59, l'affichage est automatiquement remis à 0:00:00; 4 signaux sonores retentissent et l'affichage clignote de façon continue pendant 20 secondes.
- 8) Pour remettre la minuterie à 00:00, appuyer simultanément sur les touches HOUR et MIN. L'heure programmée sera ainsi effacée dans la case TIMER (minuterie) de l'afficheur. Si la minuterie n'est pas remise à 00:00, elle retournera par défaut, à la fin du compte à rebours, au dernier laps de temps programmé.

## UTILISATION DE LA FONCTION CHRONOMÈTRE DE LA MINUTERIE

- 1) Appuyer sur la touche OVEN/TIMER jusqu'à ce que la minuterie s'affiche.
- 2) Il faut remettre l'affichage à 0:00:00 en appuyant simultanément sur les touches HOUR et MIN avant le déclenchement du comptage progressif du chronomètre.
- 3) Appuyer sur la touche START/STOP pour activer le comptage progressif du chronomètre. L'icône ▲ se mettra à clignoter sur l'afficheur.
- 4) Appuyer sur la touche START/STOP pour interrompre/arrêter la minuterie. L'icône ▲ cesse de clignoter quand on arrête la minuterie ou si on interrompt le comptage.

## MISES EN GARDE:

1. Ne pas nettoyer l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif. Ce type de produit peut égratigner le plastique ou corroder le circuit électronique.
2. 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.
3. Toute modification des composants internes de l'appareil annule la garantie.
4. Tenir la sonde et le fil métallique hors de la portée des enfants.
5. Pour éviter de porter atteinte à la durabilité du fil, ne pas utiliser cet appareil pour mesurer des températures de cuisson supérieures à 200 °C ou 392 °F.
6. Ne pas utiliser la sonde/le thermomètre dans un four à micro-ondes.
7. 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.
8. 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.
9. Ne pas immerger la sonde ou le thermomètre dans l'eau en les nettoyant.
10. Ne pas se servir du thermomètre pour déterminer la température du four.
11. Ne jamais exposer la sonde ou le fil à une flamme directe.
12. 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.**

## PARA FIJAR EL TEMPORIZADOR DE CUENTA ATRÁS

- 1) Oprima el botón OVEN/TIMER (horno/temporizador) de la parte delantera de la unidad de visualización hasta que aparezca la pantalla TIMER (temporizador).
- 2) Oprima el botón HOUR (horas) de la parte delantera de la unidad de visualización hasta que se alcancen las horas deseadas en el cuadro del temporizador de la pantalla. Mantenga oprimido el botón para desplazar la pantalla rápidamente. Al fijar las horas aparece un ▼ en la pantalla.
- 3) Oprima el botón MIN (minutos) de la parte delantera de la unidad de visualización hasta que se alcancen los minutos deseados en la casilla del temporizador en la pantalla. Mantenga oprimido el botón para desplazar rápidamente la pantalla. Al fijar los minutos aparecerá un ▼ en la pantalla.
- 4) Oprima el botón START/STOP (comienzo/parada) para poner en marcha la función de cuenta atrás. El símbolo ▼ empezará a destellar. La cuenta atrás empezará a contar en segundos en la pantalla. La cuenta atrás puede detenerse y volverse a iniciar oprimiendo el botón START/STOP (comienzo/parada).
- 5) Al terminar la cuenta atrás, se emitirán 3 tonos de alerta, y la pantalla empezará a destellar continuamente durante 20 segundos. El temporizador empezará a contar en sobretiempo. Oprima el botón START/STOP (comienzo/parada) para desactivar la alarma.
- 6) Mientras el temporizador cuenta en sobretiempo, oprima START/STOP (comienzo/parada) para que el temporizador haga una pausa. Oprima los botones HOUR (horas) y MIN (minutos) para reajustar el tiempo de comienzo. Vuelva a oprimir nuevamente el botón START/STOP (comienzo/parada) para reanudar la cuenta hacia adelante a partir del tiempo recientemente fijado.
- 7) Cuando la cuenta de sobretiempo alcanza el tiempo máximo del temporizador de 9:59:59, los números se reajustarán automáticamente a 0:00:00, la alerta emitirá 4 tonos, y la pantalla destellará continuamente durante 20 segundos.
- 8) Para reajustar el temporizador a 00:00, oprima simultáneamente los botones HOUR (horas) y MIN (minutos). Esto borrará el tiempo fijado en el cuadro TIMER (temporizador) de la pantalla. Si el temporizador no se reajusta a 00:00, volverá al último tiempo programado cuando la cuenta atrás se haya completado.

## PARA USAR EL CRONÓMETRO

- 1) Oprima el botón OVEN/TIMER (horno/temporizador) hasta que aparezca la pantalla del temporizador.
- 2) La pantalla debe reajustarse a 0:00:00 oprimiendo simultáneamente los botones HOUR (horas) y MIN (minutos) antes de que el cronómetro haya empezado a contar.
- 3) Oprima el botón START/STOP (comienzo/parada) para poner en marcha el cronómetro. El ▲ empezará a destellar en la unidad de visualización.
- 4) Oprima el botón START/STOP (comienzo/parada) para hacer una pausa/detener el temporizador. El ▲ dejará de destellar cuando el temporizador haya hecho una pausa o se haya detenido.

## PRECAUCIONES:

1. No limpie la unidad con un compuesto abrasivo o corrosivo. Esto podría rayar el plástico y corroer el circuito electrónico.
2. 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.
3. No manipule indebidamente los componentes internos de la unidad. Esto invalidará la garantía.
4. Mantenga la sonda metálica y el cable fuera del alcance de los niños.
5. No use esta unidad para medir temperaturas de cocción mayores que 200 °C o 392 °F. Si lo hace afectará la durabilidad del cable.
6. No use la sonda/el termómetro en un horno de microondas.
7. 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.
8. 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. Seque el conector cuidadosamente con un trapo seco antes de cada uso.
9. No sumerja la sonda o el termómetro en el agua mientras lo limpie.
10. No use el termómetro para determinar la temperatura del horno.
11. Nunca exponga la sonda o el cable directamente a una llama.
12. 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.**

	°F	°C		°F	°C
<b>GROUND MEAT / MEAT MIXTURES</b>			<b>FRESH PORK</b>		
Beef, Pork, Veal, Lamb	160	71	Medium	160	71
Turkey, Chicken	165	74	Well Done	170	77
<b>VIANDE HACHÉE ET MÉLANGES DE VIANDE</b>			<b>PORC FRAIS</b>		
Boeuf, Porc, Veau, Agneau	160	71	Á Point	160	71
Dinde, Poulet	165	74	Bien Cuit	170	77
<b>CARNE MOLIDA Y MEZCLAS DE CARNE</b>			<b>CARNE DE PUERCO FRESCA</b>		
Res, Puerco, Ternera, Cordero	160	71	Medio Hecha	160	71
Pavo, Pollo	165	74	Bien Hecha	170	77
<b>FRESH BEEF, VEAL, LAMB</b>			<b>HAM</b>		
*Rare	140	60	Fresh (raw)	160	71
Medium Rare	145	63	Precooked (to reheat)	140	60
Medium	160	71	<b>JAMBON</b>		
Well Done	170	77	Frais (cru)	160	71
<b>BOEUF, VEAU, AGNEAU FRAIS</b>			Précuit (á réchauffer)	140	60
*Saignant	140	60	<b>JAMÓN</b>		
Saignant á Point	145	63	Fresco (crudo)	160	71
Á Point	160	71	Previamente cocido (para recalentar)	140	60
Bien Cuit	170	77			
<b>CARNE FRESCA DE RES, TERNERA, CORDERO</b>			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
<b>POULTRY</b>			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
<b>VOLAILLE</b>					
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	* (L'USDA NE RECOMMANDE PAS DE CONSOMMER DES ALIMENTS CUIITS Á UNE TEMPÉRATURE DE 60 °C) (SAIGNANT)		
Farce (cuite seule ou dans la volaille)	165	74	** (RECOMMANDATION DE LA FDA)		
<b>AVES</b>			L'U.S.D.A. (United States Department of Agriculture) NE RECOMMANDE AUCUN PRODUIT, SERVICE OU ORGANISATION.		
Pollo y Pavo, enteros	180	82	* (LA USDA NO RECOMIENDA LA CARNE COCIDA A LA INGLESA, A 140 °F/ 60°C, POR NO SER UNA TEMPERATURA SEGURA)		
Pechugas de pollo, asadas	170	77	** (RECOMENDACIÓN DE LA FDA)		
Muslos, alas, patas de pollo	180	82	EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS ESTADOS UNIDOS NO APRUEBA PRODUCTO, SERVICIO U ORGANIZACIÓN ALGUNA.		
Pato y Ganso	180	82			
Relleno (cocido solo o en el ave)	165	74			