

THM-160 SAFE SERVE™ INSTANT READ THERMOMETER

PRECAUTIONS:

- Do not leave thermometer inside oven.
- 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 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.

DIRECTIONS FOR USE:

1. Turn the product on
Slide the ON/OFF button up to the 'ON' position.
2. Select meat type
 - Press the 'MEAT' button marked on the left. The display will scroll through the options 'BEEF', 'LAMB', 'PORK', 'CHICKEN', and 'FISH'.
 - The center screen will blink, showing the USDA recommended safe temperature for each selection.
 - When blinking stops, the Safe Serve is ready for use.
3. 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 temperature is met.
 - **Green light will blink when meat reaches the target 'Safe' temperature.**
 - The temperature will remain on the display and the green light will blink for 30 seconds, or until the unit is reset or turned off.
4. Serve at desired doneness
 - Use the 'Safe Serve' feature or refer to the cooking chart (located on the probe sheath) to serve when desired temperature is reached.

TO RESET FOR ADDITIONAL READINGS:

- To use the Safe Serve for multiple readings:
- Press the 'MEAT' button after first use, and blinking green light will stop.
 - **The LCD will show the last highest recorded temperature**
 - Wait for the LCD screen to stop blinking and retest.

To retest another type of meat:

- After pressing the 'MEAT' button to show the highest recorded temperature,
 - Press 'MEAT' button again to scroll through selection options.
- When you have selected desired meat, and blinking stops, the Safe Serve is ready to use.

AUTO OFF FEATURE:

Thermometer will turn off if unused for 15 minutes.

SEE REVERSE FOR BATTERY REPLACEMENT INSTRUCTIONS

THM-160
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.

THM-160 Thermomètre à Lecture Instantanée Safe Serve

MESURES DE PRÉCAUTIONS:

- Ne pas laisser le thermomètre dans le four.
 - Stériliser la pointe entre usages.
 - Laver la sonde après chaque usage.
 - Ne pas nettoyer la sonde à l'aide d'un tampon à récurer ou autre matière abrasive au risque de l'endommager.
 - Ne pas laisser de l'eau pénétrer dans le boîtier.
 - Garder la sonde métallique hors de la portée des enfants.
 - Ne pas nettoyer l'appareil avec un produit abrasif ou corrosif. Un tel produit de nettoyage pourrait rayer le plastique et corroder le circuit électronique.
 - Ne pas soumettre le produit à : force excessive, chocs, poussière, températures élevées, lumière solaire directe, exposition importante à l'eau ou à l'humidité. De telles conditions risquent d'entraîner un fonctionnement défectueux du produit, une vie utile réduite de l'électronique, des dommages aux piles ou la déformation de certaines pièces.
 - Ne pas modifier les composants internes de l'appareil.
- Toute modification aura pour effet d'annuler la garantie.

MODE D'EMPLOI:

1. Mettre le produit en marche
Faire glisser l'interrupteur ON/OFF (marche-arrêt) sur la position ON.
2. Sélectionner le type de viande.
 - Appuyer sur la touche 'MEAT' marquée à gauche. L'affichage fera défiler les options 'BEEF' (bœuf), 'LAMB' (agneau), 'PORK' (porc), 'CHICKEN' (poulet) et 'FISH' (poisson).
 - L'écran central clignotera, indiquant la température sans danger recommandée pour chaque sélection par l'USDA américaine.
 - Le thermomètre Safe Serve est prêt à l'emploi lorsque le clignotement s'arrête.
3. Introduire la sonde dans la viande
 - Enfoncer la pointe dans la partie la plus épaisse de la viande et la maintenir en place.
 - L'afficheur indique la température actuelle jusqu'à ce la plus température la plus élevée soit atteinte.
 - **Le témoin vert clignote lorsque la viande atteint la température cible 'sans danger'.**
 - La température continue d'être affichée sur l'écran et le témoin vert clignote pendant 30 secondes, ou jusqu'à la ré-initialisation ou l'arrêt de l'appareil.
4. Servir au degré souhaité de cuisson.
 - Utiliser la fonctionnalité 'Safe Serve' ou consulter le tableau de cuisson (situé sur l'étui de la sonde) pour servir lorsque la température souhaitée est atteinte.

RÉINITIALISER POUR OBTENIR DES LECTURES MULTIPLES:

- Pour obtenir des lectures multiples du Safe Serve:
- Appuyer sur la touche 'MEAT' (Viande) après la première utilisation ; le témoin lumineux vert cesse de clignoter.
 - **L'écran ACL affiche la température la plus élevée enregistrée jusqu'à présent.**
 - Attendre que l'écran ACL cesse de clignoter et tester de nouveau.

Pour tester de nouveau un autre type de viande:

- Après avoir appuyé sur la touche 'MEAT' pour afficher la température la plus élevée enregistrée,
 - Appuyer de nouveau sur la touche 'MEAT' pour faire défiler les options de sélection.
- Après avoir sélectionné la viande souhaitée et lorsque le clignotement s'arrête, le dispositif Safe Serve est prêt à l'emploi.

OPTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE:

Le thermomètre se met hors tension s'il n'a pas été utilisé pendant 15 minutes.

VOIR AU DOS POUR LES INSTRUCTIONS DE REMPLACEMENT DE LA PILE

THM-160

Termómetro Safe Serve de Lectura Instantánea

PRECAUCIONES:

- No deje el termómetro adentro del horno.
- Esterilice la punta después de usarlo.
- Lave bien la sonda después de usar el termómetro.
- No lave la sonda con ningún material abrasivo ya que podría dañarse.
- No moje con agua el alojamiento de la unidad.
- Mantenga la sonda metálica alejada del alcance de los niños.
- No limpie la unidad con productos abrasivos ni corrosivos ya que podría dañarse el plástico y el circuito electrónico.
- No someta este termómetro a fuerza excesiva, a impacto, al polvo, a temperaturas extremas, a la luz solar directa ni al agua o a la humedad por períodos prolongados ya podría causar funcionamiento defectuoso, acortar la vida útil del circuito electrónico, dañar la pila o deformar las piezas.
- No modifique los componentes internos del termómetro o se anularán los términos de la garantía.

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Encienda el termómetro
Lleve el botón de encendido a la posición "ON".
2. Elija el tipo de carne
 - Pulse el botón de 'CARNE' ('MEAT') a la izquierda. En la pantalla aparecerán las distintas opciones de carne: Vacuna (Beef), Cordero (Lamb), Cerdo (Pork), Pollo (Chicken) y Pescado (Fish).
 - La pantalla central mostrará en forma intermitente el valor de temperatura recomendado para ese tipo de carne por la USDA (Departamento de Agricultura de EE.UU.).
 - Cuando la pantalla deja de mostrar intermitentemente la temperatura, el termómetro Safe Serve está listo para ser usado.
3. Introduzca la sonda en la carne
 - Penetre con la sonda la parte más gruesa de la carne y deje la punta insertada.
 - La pantalla mostrará la temperatura progresivamente hasta que se llegue a la temperatura máxima.
 - **Cuando la carne alcance la temperatura de "seguridad", la luz verde se encenderá intermitentemente.**
 - La temperatura se seguirá mostrando en la pantalla y la luz verde se encenderá intermitentemente durante 30 segundos o hasta que el termómetro se ponga a su estado inicial o se apague.
4. Después de ese punto, puede servir la comida con el grado de cocción deseado.
 - Para servir después de que se haya alcanzado la temperatura deseada, utilice la función 'Safe Serve' o consulte la guía de cocción (ubicada en el estuche de la sonda).

PARA REPONER EL TERMÓMETRO PARA TOMAR OTRAS TEMPERATURAS:

- Para tomar varias temperaturas con el termómetro Safe Serve:
- Pulse el botón de CARNE ('MEAT') después de usarlo la primera vez para que la luz verde se apague.
 - **La pantalla de LCD mostrará la última temperatura máxima registrada.**
 - Cuando la pantalla de LCD deje de encenderse intermitentemente puede volver a usar la unidad.

Para usarlo con otro tipo de carne:

- Después de pulsar el botón de CARNE ('MEAT') para ver la máxima temperatura registrada,
 - **Pulse nuevamente el botón de CARNE para comenzar a visualizar las opciones disponibles.**
- Seleccione el tipo de carne deseada y, cuando la pantalla deje de encenderse intermitentemente, el termómetro estará listo para usarse.

APAGADO AUTOMÁTICO:

Si el termómetro no se usa durante 15 minutos, se apagará automáticamente.

VÉANSE AL DORSO LAS INSTRUCCIONES PARA LA PILA INSTRUCCIONES DE CAMBIO

THM-160 SAFE SERVE™ INSTANT READ THERMOMETER

TO CHANGE THE BATTERY:

- 1) Lift the top housing up by placing your thumb into the rectangular recess directly under the blue colored band on the product.

CAUTION: BE CAREFUL NOT TO PULL APART WIRING CONNECTION

- 2) Carefully slide battery out of the metal holding sleeve using a finger or thin object.
- 3) Insert a new CR2016 battery, (+) side facing up, into the metal holding sleeve. Push in all the way so it is securely in place.
- 4) Hold the top cover over the bottom half, lining up the small tab and tab opening on each half (one is a cutout and the other is a blue plastic tab).
- 5) Close the cover with the tab and tab opening joining each other and snap shut.
- 6) You are now ready to use the Safe Serve in meal preparation.

THM-160 Thermomètre à Lecture Instantanée Safe Serve

POUR CHANGER LA PILE:

- 1) Soulever le couvercle du compartiment pile en plaçant le pouce dans le renforcement directement au-dessous de la bande bleue du produit.

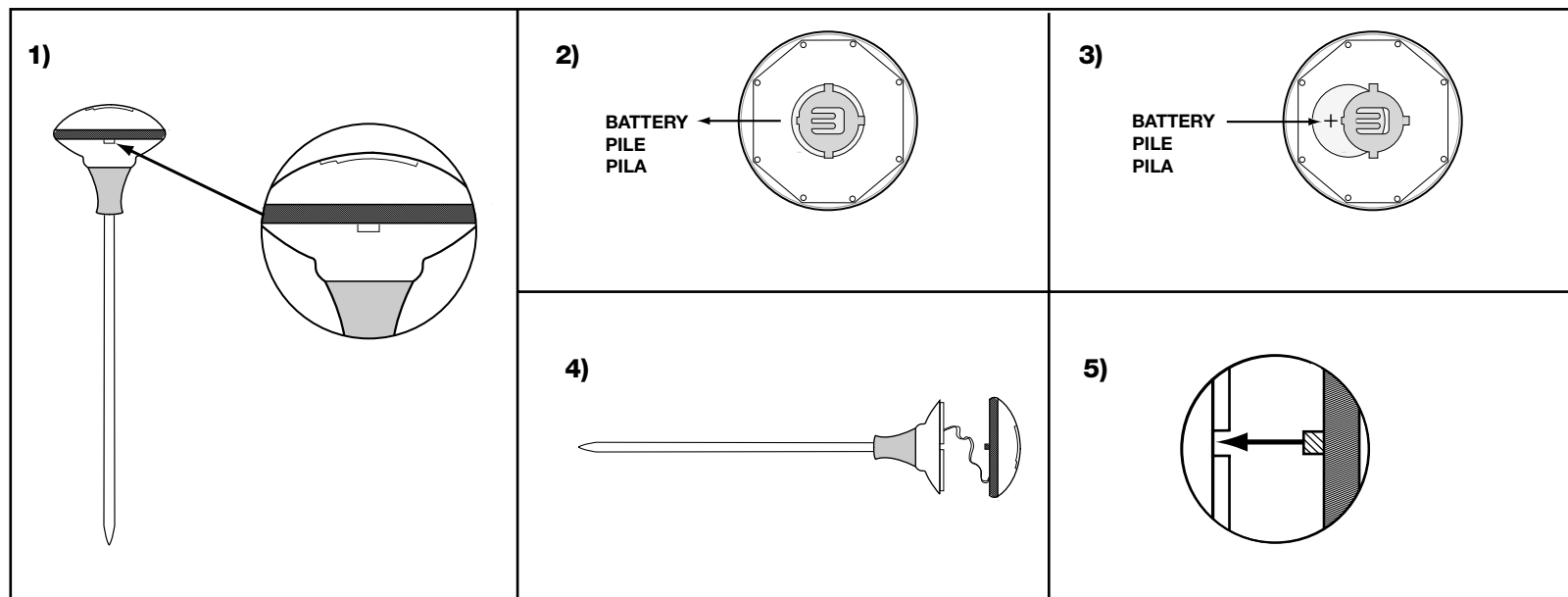
ATTENTION : FAIRE ATTENTION DE NE PAS ROMPRE LES CONNEXIONS DE FILS

- 2) Faire soigneusement glisser la pile usagée hors du réceptacle métallique à l'aide d'un doigt ou d'un objet fin.
- 3) Introduire une pile CR2016 neuve, côté positif (+) tourné vers le haut, dans le réceptacle métallique. Pousser la pile à fond dans le réceptacle pour bien l'y fixer.
- 4) Positionner le couvercle supérieur au-dessus de la moitié inférieure, en alignant le petit onglet et l'ouverture d'onglet sur chaque moitié (l'une est une découpe et l'autre un onglet en plastique bleu).
- 5) Fermer le couvercle en joignant l'onglet et l'ouverture d'onglet jusqu'à ce qu'un déclic de fermeture se fasse entendre.
- 6) Le Safe Serve est maintenant prêt à aider à la cuisson d'un mets.

THM-160 Termómetro Safe Serve de Lectura Instantánea

PARA CAMBIAR LA PILA:

- 1) Levante la tapa del alojamiento haciendo palanca con el dedo pulgar bajo la depresión rectangular que se encuentra directamente bajo la banda azul.
- 2) Extraiga la pila de su alojamiento metálico con un dedo o un objeto delgado.
- 3) Introduzca la pila nueva CR2016 con el lado positivo (+) hacia arriba. Empújela hasta que quede firmemente asentada en su alojamiento.
- 4) Coloque la tapa sobre la mitad inferior de la unidad, haciendo coincidir la pestaña (de plástico color azul) con su correspondiente encastre (una abertura).
- 5) Cierre la tapa y verifique que haya quedado firmemente encastrada.
- 6) El termómetro está listo para medir la temperatura de la comida.



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.

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Polder réparera ou, à sa discrétion, remplacera ce produit gratis, exception faite des frais de port, si ce produit est renvoyé à l'adresse ci-après, frais d'expédition prépayés, dans un état défectueux, dans les 12 mois qui suivent la date d'achat et pourvu qu'une inspection par la société apporte preuve qu'il est défectueux par défaut de fabrication ou de main-d'œuvre. Conserver la facture d'origine qui seule peut valider cette garantie limitée d'un an. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages encourus par ce produit par accident ou mésusage, ni les frais accessoires encourus par l'utilisateur en raison du non-fonctionnement ou du fonctionnement défectueux de ce produit.

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Polder reparará o cambiará este producto (a su entera discreción) sin cargo alguno para el propietario, excepto los costos de envío, si el mismo funcionara defectuosamente y la inspección llevada a cabo por la compañía demostrara que dicho defecto se debiera a problemas de materiales o de fabricación, y el mismo ocurriera dentro del año siguiente a la fecha de compra. Para ello, el producto debe enviarse con el franqueo pagado a la dirección que se menciona a continuación. Conserve el recibo o la factura original de compra para verificación de la fecha de compra y el cumplimiento del año de garantía. Esta garantía limitada no abarca daños o defectos del producto debidos a accidentes ni uso indebido del mismo, ni cubre los perjuicios en los que pudiera incurrir el usuario si este producto no funcionara o funcionara defectuosamente.