

12453 - DUAL SENSOR IN-OVEN THERMOMETER

DIRECTIONS FOR USE:

1. Set oven to desired temperature.
2. Insert probe at least 2 inches into the thickest part of the meat.

NOTE: DO NOT INSERT NEAR BONE OR GRISTLE - DOING SO WILL RESULT IN AN INACCURATE READING

3. Place meat in oven with thermometer in place. Keep thermometer dial facing the oven door for easy reading.
4. Dual sensor thermometer will read both meat temperature and oven temperature while in use. Be sure to refer to the correct area of the thermometer when monitoring temperatures. (Upper portion reads meat temperature while lower portion reads oven temperature).

5. When dial reaches desired temperature, remove meat from oven.

NOTE: USDA COOKING CHART IS PRINTED ON THE FACE OF THE UNIT. REFER TO CHART FOR RECOMMENDED TEMPERATURES ACCORDING TO MEAT TYPE.

6. Remove thermometer from meat using a pot holder. Silicon comfort grip takes approximately 15 minutes to fully cool.

C° or F° READING:

This thermometer reads in both Fahrenheit and Celsius. Fahrenheit temperatures are printed in black text, while Celsius temperatures are printed in red.

TWELVE 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 twelve 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 twelve 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.

12453 - Thermomètre de four à DOUBLE CAPTEURS

MODE D'EMPLOI:

1. Réglez le thermostat du four à la température souhaitée
2. Insérez la sonde à une profondeur d'au moins 2 pouces (5 centimètres) dans la partie la plus épaisse de la viande

REMARQUE : N'INSEREZ PAS LA SONDE A PROXIMITE D'UN OS OU DU CARTILLAGE CAR CECI FAUSSERAIT L'AFFICHAGE ET LA LECTURE DE LA TEMPERATURE

3. Enfouissez la viande et posez le thermomètre dans le four. Pour une lecture facile, positionnez l'écran du thermomètre face à la porte du four.
4. Lorsque vous l'utilisez, le thermomètre à double capteurs affiche simultanément la température de la viande et la température du four. Assurez-vous de bien lire la bonne partie du thermomètre lorsque vous vérifiez les températures. (La partie supérieure affiche la température de la viande, tandis que la partie inférieure affiche la température du four).

5. Une fois que l'écran affiche la température souhaitée, sortez la viande du four.

REMARQUE : LE TABLEAU USDA DES CUISSONS EST IMPRIME SUR LE DEVANT DE L'INSTRUMENT. REPORTEZ-VOUS AU TABLEAU POUR VOIR QUELLES SONT LES TEMPERATURES RECOMMANDEES EN FONCTION DU TYPE DE VIANDE.

6. Retirez le thermomètre du four en vous servant d'une poignée de cuisine. Il faut environ 15 minutes pour que le manche ergonomique en silicone soit complètement refroidit.

LECTURE en C ou en °F:

Ce thermomètre affiche les températures simultanément en Fahrenheit et en Celsius. Les températures en Fahrenheit sont en noir, celles en Celsius en rouge.

GARANTIE LIMITEE DE DOUZE 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 douze ans qui suivent sa date d'achat. Cette garantie est subordonnée à la vérification par la société que le produit est défectueux uniquement en raison d'un défaut de fabrication ou d'un vice de matière. Afin que cette garantie limitée de douze ans soit valide, nous vous invitons à conserver votre reçu original. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages provoqués au produit par un accident ou une mauvaise utilisation. Elle ne couvre pas non plus des dommages indirectes occasionnés à l'utilisateur par le non fonctionnement ou le dysfonctionnement de ce produit.

12453 - Termómetro para el interior del horno de DOBLE SENSOR

MODO DE EMPLEO:

1. Escoger la temperatura deseada para el horno
2. Introducir la sonda en la parte más gruesa de la carne, a un mínimo de 2 pulgadas (5 cm. aprox.) de profundidad

ADVERTENCIA: NO INSERTAR CERCA DEL HUESO O CARTÍLAGO – ESTO DARÍA UN LECTURA ERRÓNEA

3. Meter la carne en el horno con el termómetro en posición. Mantener el dial del termómetro de cara a la puerta del horno para fácil lectura.
4. Termómetro con doble sensor que permite leer la temperatura de la carne y la del horno. Comprobar que se está mirando la parte correcta del termómetro al controlar las temperaturas. (La parte superior registra la temperatura de la carne mientras que la inferior registra la temperatura del horno).

5. Cuando el dial indique la temperatura deseada, sacar la carne del horno.

ADVERTENCIA: LA TABLA DE TEMPERATURAS DEL USDA ESTÁ IMPRESA EN EL DIAL DE LA UNIDAD. CONSULTAR LA TABLA PARA AVERIGUAR LAS TEMPERATURAS RECOMENDADAS SEGÚN EL TIPO DE CARNE.

6. Retirar el termómetro de la carne usando un agarrador de cocina. La agarradera protectora de silicona protectora tarda aproximadamente 15 minutos en enfriarse totalmente.

LECTURA °C o °F:

Este termómetro ofrece lecturas en Fahrenheit y Centígrados. Las temperaturas Fahrenheit están impresas en negro, mientras que los Centígrados están impresos en rojo.

GARANTÍA LIMITADA DE DOCE 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 doce 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 doce 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.