

## THM-380 BBQ SAFE SERVE™ INSTANT READ THERMOMETER

### PRECAUTIONS:

- Do not leave thermometer inside grill. This is not an in-oven thermometer.
- Always cover probe with sheath when not in use.
- Do not unfold probe without pressing unlock button.
- 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 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
  - Press the POWER ON/OFF button to turn on the thermometer.
2. Select temperature reading (*Celsius or Fahrenheit*)
  - Press the °C/°F button. The display will illuminate and the thermometer will beep when the temperature reading mode has been changed.
3. Select meat type
  - Press the 'MEAT' button repeatedly to scroll through the options 'BEEF', 'VEAL', 'POULTRY', 'LAMB', 'PORK', and 'FISH'.
  - The screen will illuminate, also showing the USDA recommended safe temperature for each selection.
4. Select taste level (*only applies when cooking 'BEEF', 'VEAL' or 'LAMB'*)
  - After selecting either 'BEEF', 'VEAL' or 'LAMB', press the 'TASTE' button to scroll through the options 'RARE', 'M.RARE', 'MED', and 'W.DONE'.
  - The screen will illuminate, showing the preset temperature for each taste level of the selected meat.
5. 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 stable temperature is met.
  - Pressing the 'LIGHT' button will illuminate the screen for approximately 5 seconds. During this time the temperature reading will pause until the light turns off, at which point the LCD will resume displaying the current temperature.
  - **Alarm will sound and 'ALERT' will flash on the display when meat reaches the target temperature.**
  - The temperature will continue to be read after the target temperature is reached.
  - The alarm can be turned off by pressing the 'MEAT' button.
 

*NOTE: taking the probe out of the meat will not automatically end the alarm.*
6. Serve at desired doneness
  - Use the 'Safe Serve' feature or refer to the cooking chart (located on the probe sheath) to cook until desired temperature is reached.
7. To turn the product off
  - Press the 'POWER ON/OFF' button for 3 seconds
 

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

### FOR MULTIPLE READINGS:

To use the BBQ Safe Serve to test multiple meat portions:

- Take probe out of meat and go to next type of meat to be monitored.
- Follow 'Select taste level' instructions. If sampling the same meat as last tested, you will need to scroll through the meats again.
- If testing 'BEEF', 'VEAL' or 'LAMB' be sure to also choose the 'TASTE' level the meat should be cooked at
- Insert the probe into the meat and the display will show the actual temperature until the highest preset temperature is reached.

### TO CHANGE THE BATTERY:

1. Press the unlock button along the left side of the housing to fully release the probe.

**CAUTION: BE SURE TO PRESS THE UNLOCK BUTTON IN ORDER TO UNFOLD THE PROBE FOR EACH USE. FAILURE TO DO SO PRIOR TO UNFOLDING WILL DAMAGE THE MECHANISM.**

2. Carefully turn the thermometer over, exposing the battery cover.
3. Press the tab at the top of the cover and pull to remove.
4. Insert two AAA batteries.
5. Close the cover with the tab, and tab-opening joining each other to snap shut.
6. You are now ready to use the BBQ Safe Serve in meal preparation.

### 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-380 – Thermomètre à lecture instantanée Safed Serve™ pour BBQ

### Précautions:

- Ne pas laisser le thermomètre dans le gril. Cet instrument n'est pas un thermomètre de four.
- Toujours couvrir la sonde de son étui lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas dérouler la sonde sans avoir appuyé sur le bouton de déverrouillage.
- 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 fini 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 l'appareil en marche
  - Appuyer sur la touche POWER ON/OFF (marche-arrêt) du thermomètre.
2. Sélectionner l'échelle de température (*Celsius ou Fahrenheit*)
  - Appuyer sur la touche C/°F. L'affichage s'allume et le thermomètre émet un bip lorsque l'échelle de température a changé.
3. Sélectionner le type de viande
  - Appuyer sur la touche MEAT (viande) de façon répétée pour faire défiler les options BEEF (bœuf), VEAL (veau), POULTRY (volaille), LAMB (agneau), PORK (porc) et FISH (poisson).
  - L'écran s'allume, indiquant également la température de cuisson sans danger recommandée pour chaque sélection par l'USDA américaine.
4. Sélectionner le niveau de cuisson (*ne s'applique qu'à la cuisson du bœuf, du veau ou de l'agneau*)
  - Après avoir sélectionné BEEF, VEAL ou LAMB, appuyer sur la touche TASTE (degré de cuisson) pour faire dérouler les options : RARE (saignant), M.RARE (à demi-saignant) et W. DONE (bien cuit).
  - L'écran s'allume, indiquant la température prédéfinie pour chaque degré de cuisson du type de viande sélectionné.
5. 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 stable la plus élevée soit atteinte.
  - L'écran s'allume pendant environ cinq secondes en appuyant sur la touche LIGHT (éclairage). Pendant ce temps, la température cesse de s'afficher jusqu'à ce que la lumière s'éteigne, auquel point l'écran ACL reprend l'affichage de la température actuelle.
  - **L'alarme retentit et le message ALERT (alerte) clignote sur l'écran lorsque la viande atteint la température cible de cuisson.**
  - La température continue à s'afficher après obtention de la température cible de cuisson.
  - Il est possible d'éteindre l'alarme en appuyant sur la touche MEAT.
 

*REMARQUE : Retirer la sonde de la viande ne mettra pas fin automatiquement à l'alarme.*
6. 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 le temps de cuisson jusqu'à obtention de la température de cuisson interne souhaitée.
7. Mise hors tension de l'appareil
  - Appuyer sur la touche POWER ON/OFF (marche-arrêt) pendant 3 secondes.
 

*REMARQUE : toujours nettoyer la sonde et l'insérer dans son étui après usage.*

### LECTURES MULTIPLES:

Test de plusieurs morceaux de viande à l'aide de la sonde BBQ Safe Serve :

- Retirer la sonde du morceau de viande et l'introduire dans le morceau de viande suivant.
- Suivre les instructions concernant le degré de cuisson (Select taste level). Si la viande à tester est du même type que précédemment, faire dérouler de nouveau les options.
- Pour le test d'un morceau de bœuf, de veau ou d'agneau, ne pas oublier de choisir le degré de cuisson souhaité de la viande
- Insérer la sonde dans la viande et l'afficheur indique la température actuelle jusqu'à obtention de la température de cuisson interne prédéfinie.

### REPLACEMENT DES PILES:

1. Appuyer sur le bouton de déverrouillage, situé sur le côté gauche du boîtier, pour libérer totalement la sonde.

**Attention : Veiller à appuyer sur le bouton de déverrouillage afin de pouvoir dérouler la sonde à chaque usage. Le mécanisme serait endommagé si la touche n'était pas appuyée avant le déroulement de la sonde.**

2. Retourner soigneusement le thermomètre pour exposer le couvercle du compartiment des piles.
3. Appuyer sur l'onglet en haut du couvercle et tirer pour enlever le couvercle.
4. Insérer deux piles de type AAA.
5. Fermer le couvercle en joignant l'onglet et l'ouverture d'onglet jusqu'à ce qu'un dé clic de fermeture se fasse entendre.
6. Le thermomètre BBQ Safed Servwe est maintenant prêt à faciliter la cuisson d'un plat de viande.

### 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-380 - Termómetro de lectura instantánea BBQ Safe Serve™

### Precauciones:

- No deje el termómetro dentro de la parrilla. Este termómetro no se puede utilizar dentro del horno.
- Proteja siempre el cabezal medidor con una funda cuando no utiliza el termómetro.
- No extraiga el cabezal medidor para utilizarlo sin presionar el botón de desbloqueo.
- Esterilice la punta después de cada uso.
- Lave el cabezal medidor después de cada uso.
- No lave el cabezal medidor con desengrasante u otra sustancia abrasiva, ya que puede dañar la unidad.
- No aplique agua en la caja.
- Mantenga el cabezal medidor metálico alejado de los niños.
- No limpie la unidad con compuestos abrasivos o corrosivos. Si lo hace, el acabado puede dañarse y el circuito electrónico corroerse.
- No someta la unidad a fuerza excesiva, golpes, polvo, temperatura, luz solar directa, exposición excesiva al agua o la humedad. Esto puede provocar el mal funcionamiento de la unidad, una menor vida útil de los componentes electrónicos, el daño de las baterías o la deformación de algunas piezas.
- No toque los componentes internos de la unidad. Esto anulará la garantía.

### Instrucciones de uso:

1. Encienda el producto
  - Presione el botón 'POWER ON/OFF' para encender el termómetro.
2. Seleccione la lectura de la temperatura (*Celsius o Fahrenheit*)
  - Presione el botón °C/°F. La pantalla se iluminará y el termómetro comenzará a sonar cuando se modifique el modo de lectura de la temperatura.
3. Seleccione el tipo de carne
  - Presione el botón 'MEAT' varias veces para buscar las opciones 'BEEF' (carne de vaca), 'VEAL' (ternera), 'POULTRY' (pollo), 'LAMB' (cordero), 'PORK' (cerdo) y 'FISH' (pescado).
  - La pantalla se iluminará y mostrará la temperatura segura recomendada por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés) para cada selección.
4. Seleccione el nivel de cocción (*sólo se aplica a 'BEEF', 'VEAL' o 'LAMB'*)
  - Después de seleccionar 'BEEF', 'VEAL' o 'LAMB', presione el botón 'TASTE' (cocción) para buscar las opciones 'RARE' (jugoso), 'M.RARE' (poca cocción), 'MED' (cocción media) y 'W. DONE' (bien cocido).
  - La pantalla se iluminará y mostrará la temperatura preestablecida para cada nivel de cocción de la carne seleccionada.
5. Introduzca el cabezal medidor en la carne
  - Coloque la punta en el punto más grueso de la carne y manténgala en su lugar.
  - En la pantalla se mostrará la temperatura real hasta llegar a la temperatura estable más alta.
  - Si presiona el botón 'LIGHT', la pantalla se iluminará durante aproximadamente 5 segundos. Durante este tiempo, la lectura de la temperatura se detendrá hasta que se apague la luz y la pantalla volverá a mostrar la temperatura actual.
  - **Cuando la carne alcance la temperatura requerida, sonará la alarma y 'ALERT' se encenderá en la pantalla.**
  - La lectura de la temperatura continuará una vez alcanzada la temperatura requerida.
  - Puede apagar la alarma con el botón 'MEAT'
 

*NOTA: la alarma no dejará de sonar en forma automática cuando extraiga el cabezal medidor de la carne.*
6. Sirva la carne en el punto de cocción deseado
  - Use la función 'SAFE SERVE™' o consulte el cuadro de cocción (en la funda del cabezal medidor) para cocinar hasta alcanzar la temperatura deseada.
7. Apague el termómetro
  - Presione el botón 'POWER ON/OFF' durante 3 segundos.
 

*NOTA: siempre limpie el cabezal medidor y cúbralo con la funda después de usarlo.*

### LECTURAS MÚLTIPLES:

Uso del BBQ Safe Serve para medir la temperatura de varias porciones de carne:

- Extraiga el cabezal medidor de la carne y vaya al siguiente tipo de carne a controlar.
- Siga las instrucciones de 'Seleccione el nivel de cocción'. Si desea seleccionar la misma carne que midió la última vez, deberá buscar otra vez las opciones de carne.
- Si va a medir la temperatura de 'BEEF', 'VEAL' o 'LAMB', asegúrese de elegir también el nivel de cocción ('TASTE') de la carne
- Introduzca el cabezal medidor en la carne y la pantalla mostrará la temperatura real hasta alcanzar la temperatura preestablecida.

### CAMBIO DE BATERÍAS:

1. Presione el botón de desbloqueo ubicado en el lado izquierdo de la caja para liberar el cabezal medidor.

**Precaución: Asegúrese de presionar el botón de desbloqueo para extraer el cabezal medidor cuando desee utilizarlo. Si no presiona el botón antes de extraerlo, dañará el mecanismo.**

2. Dé vuelta el termómetro con cuidado y verá la tapa del compartimento de las baterías.
3. Presione la aleta en la parte superior de la tapa y tire de ella para extraer la tapa.
4. Introduzca dos baterías AAA.
5. Cierre la tapa colocando la aleta dentro de la abertura para lograr un cierre a presión.
6. Ahora está listo para utilizar el termómetro BBQ Safe Serve en la preparación de sus comidas.

### 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.