

DIGITAL COOKING TIMER/THERMOMETER

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.

CHANGE READING FROM °F TO °C

There is a switch located on the bottom of the unit labeled °F/°C. Move the switch to the desired side of measure. When the switch is in the left position, the thermometer will read in Fahrenheit. When the switch is in the right position, the thermometer will read in Celsius.

*SETTING THE TEMPERATURE

- Temperature Range: 32°F/0°C to 392°F/200°C
- 1) Switch the TEMP ALERT switch to the OFF position.
 - 2) Press the UP or DOWN arrow until the desired temperature is displayed in the SET TEMP box on the display unit.
(Hold the arrows down to quickly scroll.)
 - 3) Switch the ON/OFF ALERT switch to the ON position. The temperature alarm will automatically sound when the THERMO TEMP reaches the SET TEMP. The alarm will sound for 5 minutes with a 5 second pause every minute.
 - 4) Press the START/STOP button and the alarm will stop temporarily. The alarm will continue to sound every 1 minute for 5 seconds until the alarm is turned off by switching the TEMP ALERT switch into the OFF position.
 - 5) When the desired temperature is attained, remove the metal thermometer probe with a heat resistant glove.

DIRECTIONS FOR COOKING

- 1) Preheat 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 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. 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 temperature will be displayed in the THERMO TEMP box on the display unit.
When cooking in a barbecue or smoker, do not use as a continuous read thermometer, use only as a instant read thermometer.

USING BONUS PAN CLIP

- 1) Carefully insert probe through the first and second holes in the pan clip, being sure the clip portion (folded section) is sitting closest to the curved portion of the probe.
- 2) Gently slide the clip over the lip of the pot.
- 3) The probe should now be sitting securely inside the pot. Be sure the probe is not touching the pot. It should be suspended in the center of the mixture.
- 4) Make sure the probe plug is securely plugged into the display unit.
- 5) The temperature will be displayed in the THERMO TEMP box on the display unit.
Be sure to use heat resistant gloves when handling the probe and/or probe clip.

TO SET TIMER

- 1) Press the HOUR button on the front of the display unit until the desired hours are reached in the timer box on the display.
- 2) Press the MIN button on the front of the display unit until the desired minutes are reached in the timer box on the display.
- 3) Press the START/STOP button to begin the timer function. Count down will begin counting in seconds on the display. Count down can be paused and restarted by pressing the START/STOP button.
- 4) When count down is complete, the alarm will sound for one minute. Press the START/STOP button to turn the alarm off.
- 5) 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 completed.

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.

UNIT DOES NOT HAVE AN ON/OFF FUNCTION.

MINUTERIE/THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À CUISSON

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

INSTALLATION/REMPLACEMENT 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.

PASSER DU FORMAT °F À °C

Le commutateur F/°C est situé au bas de l'appareil. Si le commutateur est à gauche, la lecture du thermomètre se fera en Fahrenheit. Si le commutateur est à droite, la lecture du thermomètre se fera en Celsius.

*RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Plage de températures : 32°F/0°C à 392°F/200°C
- 1) Positionner le commutateur TEMP ALERT à OFF.
 - 2) Appuyer sur la flèche UP ou DOWN jusqu'à ce la température voulue s'affiche dans la case SET TEMP (réglage de la température) de l'afficheur. (Tenir les flèches enfoncées pour un défilement rapide).
 - 3) Mettre le commutateur ON/OFF/ALERT à la position ON. L'alarme se déclenchera automatiquement quand la température du thermomètre (THERMO TEMP) atteint la température programmée (SET TEMP). Le signal sonore retentira pendant 5 minutes avec une interruption de 5 secondes toutes les minutes.
 - 4) Appuyer sur la touche START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter temporairement la sonnerie. Le signal sonore continuera à se déclencher toutes les minutes et à retentir pendant 5 secondes tant qu'on n'arrêtera pas l'alarme en mettant le commutateur TEMP ALERT à la position OFF.
 - 5) Porter un gant anti-chaaleur pour retirer la sonde métallique lorsque la température désirée est atteinte.

DIRECTIVES DE CUISSON

- 1) Pré-chauffer 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 °F ou °C.
- 4) * Régler la température désirée.
- 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 en place. L'afficheur électronique doit être placé à l'extérieur du four. Le fil de la sonde sera maintenu en place par la porte du four.
- 7) Vérifier que la fiche de la sonde est bien branchée dans l'afficheur.
- 8) La température sera affichée dans la case THERMO TEMP de l'afficheur.
Lors de la cuisson au barbecue ou au fumoir, l'utiliser seulement comme un thermomètre à lecture instantanée et non à lecture continue.

UTILISATION DE VOTRE BONI CONNEXION PAR CLIP

- 1) Posément insérer la sonde par le biais du premier et du deuxième trou dans la connexion par clip, en s'assurant que la partie de connexion par clip (section pliée) soit assise le plus près de la partie courbée de la sonde.
- 2) Glisser doucement le clip par-dessus la lèvre de la marmite.
- 3) La sonde devrait maintenant être solidement à l'intérieur de la marmite. Assurez-vous que la sonde ne touche pas la marmite. La sonde devrait être suspendue au centre du mélange.
- 4) Assurez-vous que la prise est solidement branchée dans l'unité d'affichage.
- 5) Dans l'unité d'affichage de la boîte THERMO TEMP la température sera affichée.
Lors de l'utilisation de la connexion par clip et/ou la sonde assurez-vous d'utiliser des gants thermostables.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- 1) Appuyer sur la touche HOUR (à l'avant de l'afficheur) jusqu'à ce que l'heure voulue s'affiche dans la case « timer » (minuterie) de l'afficheur.
- 2) Appuyer sur la touche MIN (à l'avant de l'afficheur) jusqu'à ce le nombre de minutes voulu soit affiché dans la case minuterie de l'afficheur.
- 3) Appuyer sur la touche START/STOP pour activer la fonction de la minuterie. L'afficheur indiquera le début du compte à rebours en secondes. On peut arrêter ou reprendre le compte à rebours en appuyant sur la touche START/STOP.
- 4) Quand le compte à rebours est terminé, le signal sonore retentira pendant une minute. Appuyer sur la touche START/STOP pour arrêter l'alarme.
- 5) Pour remettre la minuterie à 00:00, appuyer simultanément sur les touches HOUR et MIN. On effacera ainsi le laps de temps programmé qui est indiqué dans la case TIMER de l'afficheur. Si la minuterie n'est pas remise à « 00:00 », à la fin du compte à rebours, le laps de temps par défaut est celui du dernier réglage.

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-chaaleur 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 un linge sec 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.

L'APPAREIL NE COMPORTE PAS DE FONCTION SOUS/HORS TENSION.

TERMÓMETRO/TEMPORIZADOR DIGITAL DE COCINA

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.

CÓMO ALTERNAR ENTRE °F Y °C

Hay un interruptor que se encuentra en la parte de abajo de la unidad identificado como "F/°C". Mueva el interruptor a la unidad de medición deseada. Cuando el interruptor esté en la posición izquierda, las lecturas del termómetro serán en grados Fahrenheit. Cuando el interruptor esté en la posición derecha, las lecturas del termómetro serán en grados Celsius.

*CÓMO FIJAR LA TEMPERATURA

- Gama de Temperaturas: 32°F/0°C hasta 392°F/200°C
- 1) Ponga el interruptor "TEMP ALERT" en la posición "OFF".
 - 2) Oprima la flecha hacia arriba o hacia abajo hasta que la temperatura deseada aparezca en el cuadro "SET TEMP" de la unidad de pantalla (mantenga oprimidas las flechas para recorrer rápidamente las temperaturas).
 - 3) Ponga el interruptor "ON/OFF ALERT" en la posición "ON". La alarma de temperatura sonará automáticamente cuando la temperatura que aparece en el cuadro "THERMO TEMP" sea igual a la que aparece en el cuadro "SET TEMP". La alarma sonará durante 5 minutos con una pausa de 5 segundos cada minuto.
 - 4) Oprima el botón "START/STOP" y la alarma se apagará temporalmente. La alarma seguirá sonando cada minuto durante 5 segundos hasta que se apague poniendo el interruptor "TEMP ALERT" en la posición "OFF".
 - 5) Cuando se alcance la temperatura deseada, saque la sonda metálica del termómetro usando un guante resistente al calor.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

- 1) Precaliente el horno hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.
- 2) Esterilice la sonda metálica del termómetro antes de cada uso. Lave la sonda metálica con agua jabonosa caliente y séquela cuidadosamente con un trapo seco antes de cada uso. No sumerja la sonda o el termómetro en el agua mientras lo limpie.
- 3) Asegúrese de seleccionar la lectura deseada del termómetro en °F o °C.
- 4) *Fije la temperatura deseada.
- 5) Introduzca la punta de la sonda del termómetro en el centro de la carne. No ponga la sonda cerca del hueso, un cartilago o la superficie de cocción, ya que no se obtendrá una lectura precisa de la temperatura.
- 6) Ponga la carne en el horno con la sonda del termómetro en ella. La unidad electrónica de pantalla se debe poner fuera del horno. La puerta del horno mantendrá inmovilizado el cable de la sonda.
- 7) Asegúrese que el cable de la sonda esté bien conectado a la unidad de pantalla.
- 8) La temperatura aparecerá en el cuadro "THERMO TEMP" de la unidad de pantalla.
Cuando cocine una parrillada, no use el termómetro como un termómetro de lectura continua sino sólo como un termómetro de lectura instantánea.

EMPLEO DE LA PINZA ADICIONAL

- 1) Introduzca con cuidado la sonda por el primer y el segundo agujeros de la pinza, asegurándose de que la parte de la pinza (sección doblada) esté lo más cerca posible de la parte curvada de la sonda.
- 2) Deslice suavemente la pinza sobre el labio del recipiente.
- 3) La sonda debe estar colocada ahora de forma fija dentro del recipiente. Asegúrese de que la sonda no esté en contacto con el recipiente. Debe suspenderse en el centro de la mezcla.
- 4) Asegúrese de que el enchufe de la sonda esté bien conectado a la unidad de visualización.
- 5) La temperatura se mostrará en el recuadro THERMO TEMP (temperatura del termómetro) de la unidad de visualización.
Asegúrese de usar guantes resistentes al calor cuando manipule la sonda y la pinza.

PARA FIJAR EL TIEMPO DEL TEMPORIZADOR

- 1) Oprima el botón "HOUR" que se encuentra en la parte de adelante de la unidad de pantalla hasta que el número deseado de horas aparezca en el cuadro "TIMER" de la pantalla.
- 2) Oprima el botón "MIN" que se encuentra en la parte de adelante de la unidad de pantalla hasta que el número deseado de minutos aparezca en el cuadro "TIMER" de la pantalla.
- 3) Oprima el botón "START/STOP" para iniciar el conteo. En la pantalla se iniciará el conteo descendente en segundos. El conteo se puede pausar y reiniciar oprimiendo el botón "START/STOP".
- 4) Cuando el conteo descendente concluya la alarma sonará durante un minuto. Oprima el botón "START/STOP" para apagar la alarma.
- 5) Para llevar el temporizador a 00:00, oprima los botones "HOUR" y "MIN" simultáneamente. Esto borrará el tiempo fijado en el cuadro "TIMER" de la pantalla. Si el temporizador no se lleva a 00:00 volverá al último tiempo programado cuando concluya el conteo.

PRECAUCIONES:

1. No limpie la unidad con un compuesto abrasivo o corrosivo. Esto podría rayar el plástico y corroe 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.

LA UNIDAD NO TIENE UNA FUNCIÓN DE ENCENDIDO/APAGADO.

GROUND MEAT / MEAT MIXTURES	°F	°C	FRESH PORK	°F	°C
Beef, Pork, Veal,Lamb	160	71	Medium	160	71
Turkey, Chicken	165	74	Well Done	170	77
VIANDE HACHÉE ET MÉLANGES DE VIANDE			PORC FRAIS		
Boeuf, Porc, Veau, Agneau	160	71	À Point	160	71
Dinde, Poulet	165	74	Bien Cuit	170	77
CARNE MOLIDA Y MEZCLAS DE CARNE			CARNE DE PUERCO FRESCA		
Res, Puerco, Ternera, Cordero	160	71	Medio Hecha	160	71
Pavo, Pollo	165	74	Bien Hecha	170	77
FRESH BEEF, VEAL, LAMB			HAM		
*Rare	140	60	Fresh (raw)	160	71
Medium Rare	145	63	Precooked (to reheat)	140	60
Medium	160	71	JAMBON		
Well Done	170	77	Frais (cru)	160	71
BOEUF, VEAU, AGNEAU FRAIS			Précuit (à réchauffer)	140	60
*Saignant	140	60	JAMÓN		
Saignant á Point	145	63	Fresco (crudo)	160	71
À Point	160	71	Previamente cocido (para recalentar)	140	60
Bien Cuit	170	77			
CARNE FRESCA DE RES, TERNERA, CORDERO			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
POULTRY			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
VOLAILLE					
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 CUITS À UNE TEMPÉRATURE DE 60 °C) (SAIGNANT)		
Farce (cuite seule ou dans la volaille)	165	74	**(RECOMMANDATION DE LA FDA)		
AVES			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			

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.

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.

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.