

**Digital Folding Probe Thermometer***Leading the Way in Accuracy®***Instruction Manual**

*Thank you for purchasing a Taylor® thermometer. This state-of-the art measurement instrument is engineered and designed to meet the highest quality standards...to assure you uncompromising accuracy and consistently dependable, convenient performance. In order to optimize its function, please read this instruction manual carefully before use...and keep it handy for future reference.*

**Battery Information**

The thermometer operates on 2 AAA batteries (included). Change the battery when the display becomes dim or when LCD shows "bLo", this give the indication of low battery. To install the batteries:

1. Open the battery compartment door.
2. Insert the batteries as indicated by the polarity symbols (+ and -) marked on the inside of the battery compartment.
3. Replace battery compartment door.

**General Operation**

1. Sterilize the metal probe by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
2. The unit will turn on automatically when the probe is unfolded.
3. To switch between Fahrenheit and Celsius temperature scales, press the "°F/°C ▼" button.
4. To test the internal temperature of the food, unfold the metal probe and insert it into the

thickest part of the food. Do not come in contact with bone, fat or gristle, as these areas will not provide accurate temperature readings. Take care when moving the probe into position to avoid injury or damage. **DO NOT LEAVE THE THERMOMETER IN THE OVEN WHILE COOKING, AND DO NOT TOUCH THE HOT PROBE WITH BARE HANDS.**

5. The current internal temperature of the food appears on the LCD screen.
6. **Hold Feature:** When the digital display has been stabilized, press the "Hold▲" button and the temperature will be held (the letter "H" will appear). Press again to release.
7. **Backlight Feature:** A backlight will turn on for 60 seconds when the unit turns on, or for 15 seconds when the "Hold" is pressed. Manually turn on the backlight for 15 seconds by pressing CAL button quickly while the unit is on.
8. Clean the thermometer casing by hand. Do not immerse the thermometer in water. Be sure to sanitize the stem before inserting it into another product.

## **Calibration**

Digital thermometers that have a bead type thermistor sensor such as the model 9867 seldom require recalibration or testing. The reason for this is the long-term stability of the thermistor sensor. Nevertheless, if it is desirable to calibrate to a specific temperature the following procedure is recommended if recalibrating at 32°F (0°C).

1. Fill a container with crushed or chipped ice.
2. Add water slowly until it overflows.
3. Add more ice until it is packed tightly to the bottom of the container, allowing excess to overflow.

4. Insert the stem of the thermometer at least 2" into the container and allow it to stabilize for 5 minutes. **Note: It is important that the tip of the thermometer not touch the bottom of the container.**
5. If the temperature reading is 32°F (0°C), the thermometer is accurately calibrated.
6. If it is necessary to adjust the thermometer, press and hold the "CAL" button for 3 seconds. The display will show "CAL".
7. Within 3 seconds, press and hold the "HOLD ▲" and "°F/°C ▼" buttons at the same time for 5 seconds. The current temperature blinks.
8. Press the "HOLD ▲" or "°F/°C ▼" button to increase/decrease the temperature by .5 degree increments.
9. When the temperature reading is stable, the LCD will stop blinking. Press "CAL" to accept and return to temperature mode. The thermometer is ready for use.
10. If the temperature reading is not stable, the reading blinks "Errc" 3 times and returns to temperature mode. Repeat calibration steps.

### **Care and Precautions**

1. Always read instructions thoroughly to ensure that you have the full benefit of all the unit's features.
2. Sterilize thermometer probe each time before use.
3. Use caution while handling the thermometer. Take care when moving the probe into position to avoid injury or damage. Always wear a heat resistant glove when touching the thermometer during or just after use. **DO NOT TOUCH PROBE WITH BARE HANDS!**

- 4.** Not for use as an oven thermometer. Do not leave in oven. LCD case temperature exposure limits are 10° to 140°F. Do not expose stem tip to temperatures 50°F above or below measurement range (see Specifications).
- 5.** The thermometer is not waterproof. **DO NOT** immerse the thermometer unit in liquid, or pour liquid directly on the thermometer unit, as doing so will cause damage to internal components and void the warranty. If you spill liquid on it, dry it immediately with a soft, lint free cloth.
- 6.** **DO NOT** wash in a dishwasher. This unit is not dishwasher safe. Damage will void warranty. Wipe clean with a damp cloth. Grease or other hard-to-remove soil can be removed with a scouring pad. **DO NOT** clean the unit with abrasive or corrosive materials. This may scratch the plastic parts and corrode the electronic circuits.
- 7.** **DO NOT** use this thermometer in a microwave oven.
- 8.** **DO NOT** tamper with the unit's internal components. Doing so will invalidate the warranty on this unit and may cause damage. Other than replacing the batteries, the unit contains no user-serviceable parts.
- 9.** **DO NOT** subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity. This may result in malfunction, shorter electronic life span, damaged battery and distorted parts.
- 10.** Do not expose the thermometer unit to: water, direct heat, a hot surface or direct sunlight. This may cause damage to the plastic casing or the electric circuits and components inside.
- 11.** Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Do not mix old or new batteries. Do not mix Alkaline, carbon-zinc (standard) or Nickel-Cadmium (rechargeable) batteries. Remove the batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.

## **Specifications**

### **Measurement Range:**

-40 to 572°F/-40 to 300°C

**Accuracy:** +/- 2°F(1°C) 14° to 212°F (-10° to 100°C);

+/- 3.6°F(2°C) balance of range

### **Battery:**

2 AAA alkaline batteries (included)

### **Resolution:**

0.1°F & °C full range

### **Temperature Display:**

°C or °F selectable

### **Stepdown Probe Response Time:**

6 seconds, with 0.5-second updates.

**Taylor Precision Products**

**2220 Entrada Del Sol, Suite A**

**Las Cruces, New Mexico 88001 USA**

© 2010 Taylor Precision Products and its affiliated companies, all rights reserved. Taylor® and Leading the Way in Accuracy® are registered trademarks of Taylor Precision Products and its affiliated companies. All rights reserved.

**Made to our exact specifications in China.**

[www.taylorusa.com](http://www.taylorusa.com)

**Thermomètre à sonde repliable numérique***Leading the Way in Accuracy®***Manuel d'instructions**

*Merci de votre achat d'un thermomètre numérique Taylor®. Cet instrument de mesure à la fine pointe de la technologie est fabriqué et conçu pour répondre aux normes de qualité les plus élevées pour vous assurer des années d'exactitude sans compromis et une performance pratique, fiable constante. Pour optimiser cette fonction, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser votre produit ... et gardez-le à portée de la main à titre de référence.*

**Information de las piles**

1. Ouvrez la porte du compartiment de piles.
2. Insérez les piles tel qu'indiqué par les symboles de polarité (+ et -) marqués à l'intérieur du compartiment de piles.
3. Remplacez la porte du compartiment de piles.

**Fonctionnement général**

1. Stérilisez la sonde métallique en l'insérant dans une solution appropriée, comme de l'eau bouillante, pendant plusieurs minutes.
2. L'appareil s'allumera automatiquement lorsque la sonde est dépliée.
3. Pour passer des échelles de températures Fahrenheit et Celsius, appuyez sur le bouton «°F/ °C ▼».
4. Pour tester la température interne des aliments, déployez la sonde métallique et insérez-la dans la partie la plus épaisse des aliments. N'entrez pas en contact avec l'os, le gras ou le cartilage, car ces endroits ne produiront pas de relevés de température exacts. Attention en déplaçant la sonde pour éviter toutes blessures ou dommages. **NE LAISSEZ PAS LE THERMOMÈTRE DANS LE FOUR PENDANT LA CUISSON ET NE TOUCHEZ PAS LA SONDE CHAUDE À MAINS NUES.**
5. La température intérieure courante des aliments apparaît à l'écran à ACL.

- 6. Fonction de retenue:** Lorsque l'affichage numérique est stabilisé, appuyez sur la touche «hold» (retenue) et la température sera conservée (la lettre « H » apparaîtra). Enfoncez à nouveau pour dégager.
- 7. Fonction de rétroéclairage:** Une rétroéclairage s'allumera pendant 60 secondes lorsque l'appareil s'allume, ou pendant 15 secondes lorsque le bouton de «HOLD▲» est enfoncé. Allumera manuellement le rétroéclairage pendant 60 secondes en appuyant sur toute bouton lorsque l'appareil est en marche.
- 8.** Pliez la sonde dans la position fermée pour éteindre l'appareil. Attention en déplaçant la sonde pour éviter toutes blessures ou dommages.
- 9.** Nettoyez le thermomètre à la main. Ne plongez pas complètement le thermomètre dans l'eau. Assurez-vous de désinfecter la tige avant de l'insérer dans tout autre produit.

## Calibrage

Les thermomètres numériques qui ont une sonde à thermistance de type à bille comme le modèle 9867 n'exige pas souvent de recalibrage ou de test. La raison est la stabilité à long terme de la thermistance. Néanmoins, il est préférable de calibrer à une température précise, tournez la vis de calibrage sur le cadran vers la gauche pour réduire le relevé de température ou vers la droite pour augmenter le relevé. La procédure suivante est recommandée pour un recalibrage à 0 °C (32 °F).

- 1.** Remplissez un contenant avec de la glace concassée ou en copeaux.
- 2.** Ajoutez lentement de l'eau jusqu'à ce que cela déborde.
- 3.** Ajoutez plus de glace jusqu'à ce que le tout soit bien tassé au bas du contenant, laissant le surplus déborder.
- 4.** Insérez la tige du thermomètre à au moins 5,08 cm (2 po) dans le contenant et laissez stabiliser pendant 5 minutes. **Remarque : Il est important que le bout du thermomètre ne touche pas le fond du contenant.**

5. Si le relevé de température est de 0°C (32 °F), le thermomètre est calibré avec exactitude.
6. S'il faut ajuster le thermomètre, appuyez et gardez enfoncé le bouton « CAL » pendant 3 secondes. L'affichage montrera « CAL ».
7. Dans 3 secondes, appuyez et gardez enfoncé les boutons « HOLD▲ » et « °F/°C▼ » en même temps pendant 5 seconds. La température actuelle clignote.
8. Appuyez le bouton « HOLD▲ » ou « °F/°C▼ » pour augmenter/réduire la température.
9. Lorsque le relevé de température est stable, l'affichage cessent de clignoter. Appuyez le bouton « CAL » pour accepter et reviendra au mode température. L'appareil est maintenant à utiliser.
10. S'il relevé de température n'est stable, le relevé clignoter « Errc » 3 fois et reviendra au mode température. Répétez les étapes du calibrage.

### **Entretien et précautions**

1. Lisez toujours attentivement les instructions pour vous assurer d'avoir l'avantage complet de toutes les fonctions de l'appareil.
2. Stérilisez la sonde du thermomètre chaque fois avant son utilisation.
3. Soyez prudent en manipulant le thermomètre. Attention en déplaçant la sonde pour éviter toutes blessures ou dommages. Portez toujours un gant résistant à la chaleur en touchant la tige du thermomètre ou le cordon durant ou juste après la utilisation. **NE TOUCHEZ LA SONDE PAS À MAINS NUES!**
4. Ne doit pas être utilisé comme thermomètre de four. Ne laissez pas dans le four. Les limites d'exposition de température du boîtier à ACL sont de - 12 à 60 °C (10 à 140 °F). N'exposez pas le bout de la tige à des températures de plus ou de moins de 10 °C (50 °F) de la plage de mesure (lire spécifications).



- 5.** Le thermomètre n'est pas étanche. NE plongez PAS le thermomètre dans liquide et ne versez pas liquide directement sur le thermomètre, car ceci pourrait endommager les composants internes et annuler la garantie. Si vous échappez du liquide sur l'appareil, essuyez-le immédiatement avec un chiffon doux, sans peluche.
- 6.** Non pas lavé dans le lave-vaisselle. L'appareil ne convient pas au lave-vaisselle. Les dommages annuleront la garantie. Essuyez avec un chiffon humide. De la graisse ou toute autre salissure difficile à retirer se retire avec un tampon à récurer. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits abrasifs ou corrosifs. Ceci pourrait égratigner les pièces de plastique et corroder les circuits électroniques.
- 7.** N'utilisez pas ce thermomètre dans un four à microondes.
- 8.** Ne faussez aucun composant interne de l'appareil. Ceci annulera la garantie de ce produit et pourrait l'endommager. Autre que les piles à remplacer, l'appareil n'a aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- 9.** Ne soumettez pas l'appareil à une force, à des chocs, à de la poussière, à la température ou à l'humidité excessives. Ceci pourrait mener à des problèmes de fonctionnement, une durée de vie électronique réduite, des piles endommagées ou des pièces déformées.
- 10.** N'exposez pas le thermomètre à ce qui suit: l'eau, la chaleur directe, une surface chaude ou les rayons du soleil. Ceci pourrait endommager l'enveloppe de plastique ou les circuits et composants électriques à l'intérieur.
- 11.** Ne vous débarrassez pas des piles en feu. Les piles peuvent éclater ou fuir. Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou les nickel-cadmium (rechargeables). Retirez les piles si le thermomètre ne sera pas utilisé pendant un certain temps assez long.

## **Spécifications**

### **Plage de mesure:**

-40 à 572°F/-40 à 300°C

**Exactitude:** +/- 2°F(1°C) 14° à 212°F (-10° à 100°C);  
+/- 3.6°F(2°C) balance of range

### **Pile:**

2 piles AAA de alcaline (incluse)

### **Résolution:**

0,1 °F ou °C

### **Affichage de température:**

°C ou °F sélectionnable

### **Sonde abaissement temps de réaction:**

6 secondes avec des mises à jour de 0.5 secondes

**Taylor Precision Products  
2220 Entrada Del Sol, Suite A  
Las Cruces, New Mexico 88001  
USA**

©2010 Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées, tous droits réservés. Taylor® et Leading the Way in Accuracy® sont des marques de commerce déposées de Taylor Precision Products et ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.

**Fabriqué en Chine selon nos spécifications exactes.**

**[www.taylorusa.com](http://www.taylorusa.com)**

**Termómetro digital plegable con sonda***Leading the Way in Accuracy®***Manual de instrucciones**

*Gracias por comprar un termómetro digital de Taylor®. Este instrumento de medición de vanguardia está construido y diseñado para cumplir con los más altos estándares de calidad... para asegurarle una exactitud constante y un funcionamiento sistemáticamente confiable y práctico. A fin de optimizar el funcionamiento de la unidad, antes de utilizarla lea este manual de instrucciones cuidadosamente... y téngalo a mano para referencia futura.*

**Información de las baterías**

1. Abra la puerta del compartimiento de las baterías.
2. Introduzca las baterías según indican los símbolos de polaridad (+ y -) que se encuentran dentro del compartimiento de las baterías.
3. Vuelva a colocar la puerta del compartimiento de las baterías.

**Funcionamiento general**

1. Esterilice la sonda de metal introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos.
2. La unidad se encenderá automáticamente cuando la sonda es despliegue.
3. Para cambiar entre las escalas de temperatura Fahrenheit y Celsius, presione el botón "°F/ °C ▼".
4. Para medir la temperatura interna de la comida, despliegue la sonda de metal e introdúzcala en la parte más gruesa. No la ponga en contacto con hueso, grasa ni cartílago, ya que estas áreas no proporcionarán lecturas precisas de la temperatura. Tenga cuidado al colocar la sonda en posición para evitar lesiones o daños. **NO DEJE EL TERMÓMETRO DENTRO DEL HORNO MIENTRAS COCINA Y NO TOQUE LA SONDA CALIENTE CON LAS MANOS EXPUESTAS.**

5. El termómetro no es impermeable al agua. La temperatura interna actual de la comida aparece en la pantalla LCD.
6. Característica para mantener la lectura: Cuando la pantalla digital se haya estabilizado, presione el botón "hold" (mantener) y la temperatura se mantendrá en pantalla (aparecerá la letra "H"). Presiónelo nuevamente para volver a medir.
7. Característica de iluminación posterior: Un iluminación posterior se encenderá durante 60 segundos cuando la unidad se encenderá, o durante 15 segundos cuando el botón "HOLD▲" esté presionado. Encenderá manualmente la iluminación posterior durante 60 segundos presionado cualquier botón mientras la unidad esté encendida.
8. Limpie la unidad de termómetro a mano. No sumerja el termómetro en el agua de manera total. Asegúrese de desinfectar el vástago antes de introducirlo en otro producto.

## **Calibración**

Los termómetros digitales que tienen un sensor termistor como el modelo 9867 muy pocas veces requieren una recalibración o pruebas. El motivo de esto es la estabilidad a largo plazo del sensor termistor. Sin embargo, si desea calibrar a una temperatura específica, gire hacia la izquierda el tornillo de calibración que se encuentra en el cuadrante para disminuir la lectura de temperatura o hacia la derecha para aumentar la lectura. Se recomienda el siguiente procedimiento si va a recalibrar a 32°F (0°C).

1. Llene un recipiente de hielo picado o en cubitos.
2. Agregue agua lentamente hasta que se desborde.
3. Agregue más hielo hasta que el recipiente quede totalmente lleno hasta el fondo, permitiendo que el exceso se desborde.

4. Introduzca el vástago del termómetro al menos 2" dentro del recipiente y permita que se establezca durante 5 minutos. **Nota: Es importante que la punta del termómetro no toque el fondo del recipiente.**
5. Si la lectura de temperatura es de 32°F (0°C), el termómetro está calibrado correctamente.
6. Si es necesario ajustar el termómetro, presione sin soltar el botón "CAL" durante 3 segundos. La pantalla mostrará "CAL".
7. En 3 segundos, presione sin soltar los botones "HOLD▲" y "°F/°C▼" al mismo tiempo durante 5 segundos. La temperatura actual parpadea.
8. Presione el botón "HOLD▲" o "°F/°C▼" para aumentar/disminuir la temperatura.
9. Cuando la lectura de temperatura esté estable, la pantalla dejará de parpadear. Presione el botón "CAL" para aceptar y regresa a modo temperatura. El termómetro está lista para usar.
10. Si la lectura de temperatura no esté estable, la pantalla parpadea 3 veces y regresa a modo temperatura. Repita los pasos de calibración.

### **Cuidado y precauciones**

1. Lea siempre las instrucciones por completo para asegurarse de disfrutar del beneficio completo de todas las funciones de esta unidad.
2. Esterilice la sonda del termómetro cada vez antes de usarla.
3. Tenga precaución al manejar el termómetro. Tenga cuidado al colocar la sonda en posición para evitar lesiones o daños. Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque el vástago del termómetro durante o después de usarla. **¡NO LOS TOQUE LA SONDA CON LAS MANOS EXPUESTAS!**
4. No es para usar como termómetro para horno. No deje dentro del horno. Los límites de exposición de temperatura de la caja de la pantalla LCD son 10° a 140°F. No exponga la punta del vástago a temperaturas superiores a 50°F (10°C) o inferiores al rango de medición (vea especificaciones).

- 5.** NO sumerja la unidad del termómetro en líquido ni vierta líquido directamente en la unidad del termómetro puesto que eso causaría daño a los componentes internos y anularía la garantía. Si derrama líquido sobre la misma, séquela inmediatamente con un paño suave, sin pelusas.
- 6.** No lo lave en un lavaplatos. Esta unidad no puede lavarse en la lavavajillas. El daño anulará la garantía. Limpie con un paño húmedo. La grasa u otras suciedades rebeldes pueden removerse con una esponjilla metálica. No limpie la unidad con materiales abrasivos ni corrosivos. Esto puede rayar las piezas plásticas y corroer los circuitos electrónicos.
- 7.** No use este termómetro en un horno de microondas.
- 8.** No manipule los componentes internos de la unidad. Hacerlo invalidará la garantía de este producto y puede causar daños. Aparte del cambio de batería, esta unidad no contiene piezas que necesiten servicio por parte del usuario.
- 9.** No exponga la unidad a fuerza, choques, polvo, temperatura ni humedad en exceso. Esto puede hacerla funcionar mal, acortar la vida útil electrónica, dañar las baterías o deformar las piezas.
- 10.** No exponga el termómetro a: agua, calor directo, una superficie caliente ni luz solar directa. Esto puede causar daño en la carcasa plástica o en los circuitos eléctricos y componentes electrónicos del interior.
- 11.** No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener pérdidas. No mezcle baterías alcalinas, carbón-cinc (normales) o níquel-cadmio (recargables). Retire las baterías si el termómetro no se utilizará por un largo tiempo.

## **Especificaciones**

### **Rango de medición:**

-40 a 572°F/-40 a 300°C

**Precisión:** +/- 2°F(1°C) 14° a 212°F(-10° a 100°C);  
+/- 3.6°F(2°C) balance of range

### **Batería:**

2 baterías AAA de alcalino (incluida)

### **Resolución:**

0,1 °F o °C

### **Pantalla de temperatura:**

°C o °F seleccionar

### **Sonda reductora tiempo de respuesta:**

6 segundos, con actualizaciones de 0.5 segundos

**Taylor Precision Products  
2220 Entrada Del Sol, Suite A  
Las Cruces, New Mexico 88001  
USA**

©2010 Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas, reservados todos los derechos. Taylor® y Leading the Way in Accuracy® son marcas registradas de Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas. Reservados todos los derechos.

**Fabricado en China según nuestras especificaciones exactas.**

**[www.taylorusa.com](http://www.taylorusa.com)**

