

FOLDING DIGITAL THERMOMETER

- » Folding temperature probe
- » Stainless steel step-down probe
- » Target cooking temperatures printed on the handle
- » Temperature range: -49° to 392°F / -45° to 200°C
- » Battery included

PROPER USE & CARE

- » **Turn on/off:** Use the 'ON/OFF' switch
- » **Select °C / °F:** Use the '°C/F' switch located inside the battery compartment.
- » **Cleaning:** Use a damp cloth and mild soap
- » **Caution!** Do not leave the thermometer in the food during the cooking process.
- » **Caution!** Clean probe in between uses.

TARGET COOKING TEMPERATURES

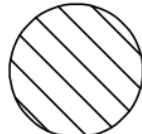
Category	Well Done	Med. Well	Medium	Med. Rare	Min. Rest
Beef	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Lamb	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Pork	170°F (77°C)	165°F (74°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)	3 minutes
Veal	170°F (77°C)	160°F (71°C)	145°F (63°C)		3 minutes
Fish	145°F (63°C)				none
Poultry	165°F (74°C)				none
Ground Beef	160°F (71°C)				none

TERMÓMETRO DIGITAL PLEGABLE

- » Sonda de temperatura plegable
- » Sonda de bajada de acero inoxidable
- » Temperaturas deseadas de cocción impresas en el manubrio.
- » Rango de temperatura: -49° a 392°F / -45° a 200°C
- » Baterías incluidas

USO Y CUIDADO ADECUADO

- » **Encender/apagar:** Utilice el suiche de '°C/°F'
- » **Seleccione °C / °F:** Utilice el suiche de '°C/F' localizado dentro del compartimiento de la batería.
- » **Limpieza:** Utilice un paño húmedo y jabón suave
- » **¡Precaución!** No deje el termómetro dentro de los alimentos durante el proceso de cocción.
- » **¡Precaución!** Limpie sonda entre usos.

**THERMOMETRE DIGITAL****AVEC SONDE PLIABLE**

- » Sonde de Température pliable
- » Sonde en acier inoxydable
- » Températures de cuisson cibles imprimées sur la poignée
- » Fourchette: -49° à 392°F / -45° à 200°C
- » Pile incluse

USAGE ET ENTRETIEN

- » **Mettre sur on/off:** Utiliser le bouton 'ON/OFF'
- » **Choisir °C / °F:** Utiliser le bouton '°C/F' situé à l'intérieur du compartiment à piles
- » **Nettoyage:** Utiliser un chiffon humide et du savon doux
- » **Attention!** Ne pas laisser le thermomètre dans les aliments pendant la cuisson
- » **Attention!** Nettoyer la sonde entre les utilisations.

Escali Corp.

© Escali, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Escali, the Escali logo and other Escali marks are owned by Escali and may be registered.

www.escali.com


Visit www.escali.com
for more details.

Escali model # DH3



8 54202 00612 0

Made in China