



ADVANCED DIGITAL THERMOMETER

- » Water resistant IPx4
- » Back-light display
- » Display hold
- » Min. & max. temperature recall
- » Stainless steel step-down probe
- » Protective sheath with pocket clip and target cooking temperatures doubles as a handle
- » Temperature range:
-49° to 392°F / -45° to 200°C
- » Battery included: CR2032

PROPER USE & CARE

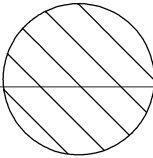
- » **Turn on/off:** Press 'ON/OFF'
- » **Select °C / °F:** Press & hold '°C/°F'
- » **Recall min/max temps:** Press 'MIN/MAX' once for maximum and twice for minimum
- » **Clear min/max:** Press & hold 'MIN/MAX'
- » **Turn on back-light:** Press 'LIGHT'
- » **Turn display hold on/off:** Press 'HOLD'
- » **Cleaning:** Use a damp cloth and mild soap
- » **Caution!** Do not leave the thermometer in the food during the cooking process.
- » **Caution!** Clean in between uses.

TERMÓMETRO DIGITAL AVANZADO

- » Impermeable IPx4
- » Pantalla iluminada
- » Agarre de pantalla
- » Memoria de temperatura Min / Max
- » Sonda de bajada de acero inoxidable
- » Envoltorio protector y gancho de bolsillo con
- » Temperaturas deseadas de cocción que sirven de mango.
- » Rango de Temperatura:
-49° a 392°F / -45° a 200°C
- » Baterías incluidas: CR2032

USO Y CUIDADO ADECUADO

- » **Encender / Apagar:** Presione 'ON / OFF'
- » **Seleccione °C / °F:** Presione y sostenga '°C/°F'
- » **Memoria de temperatura min/max:** Presione 'MIN/MAX' una vez para máximo, y dos veces para mínimo.
- » **Borrar min/max:** Presione y sostenga 'MIN/MAX'
- » **Encender luz de pantalla:** Presionar "LIGHT"
- » **Encender/apagar pantalla:** Presionar "HOLD"
- » **Limpieza:** Utilice un paño húmedo y jabón suave
- » **¡Precaución!** No deje el termómetro dentro de los alimentos durante el proceso de cocción.
- » **¡Precaución!** Limpie entre usos.



THERMOMETRE NUMERIQUE INNOVANT

- » Résistant à l'eau IPx4
- » Ecran rétroéclairé
- » Maintien de l'affichage
- » Rappel de la température Min. & max.
- » Sonde amovible en acier inoxydable
- » Etui de protection avec pince à poche et températures de cuisson cible
- » Fourchette de températures:
-49° à 392°F / -45° à 200°C
- » Pile incluse: CR2032

UTILISATION ET ENTRETIEN

- » **Mettre sur on/off:** Appuyer sur 'ON/OFF'
- » **Sélectionner °C / °F:** Maintenir appuyé '°C/°F'
- » **Rappel des températures min/max:** Appuyer sur 'MIN/MAX' Une fois pour le maximum et deux fois pour le minimum
- » **Effacer min/max:** Maintenir appuyé 'MIN/MAX'
- » **Mettre en marche le rétroéclairage:** Appuyer sur 'LIGHT'
- » **Mettre le maintien d'affichage sur on/off:** Appuyer sur 'HOLD'
- » **Nettoyage:** Utiliser un chiffon humide et du savon doux
- » **Attention!** Ne pas laisser le thermometre dans la nourriture pendant la cuisson.
- » **Attention!** Nettoyer entre chaque utilisation.

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

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 # DHP1



8 54202 00617 5

Made in China