

Temperature range:

32° to 450° F

Rango de Temperatura:

32° a 450° F (0° a 232.22° C)



Use instructions:

1. Push ON/OFF button. Push "°F/°C" button to select degree scale.
2. Insert probe into thickest part of meat or fowl at end of cooking time. Be sure tip is not touching bone, gristle, the pan or inserted into cavity of fowl.
3. To obtain accurate temperature reading, wait until numbers stop moving, approximately 5-10 seconds.
4. Wash probe with hot, soapy water after each insertion to prevent cross-contamination.

Instrucciones de uso:

1. Oprima el botón ON/OFF. Oprima el botón "°F/°C" para elegir la escala de grados.
2. Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne o ave, al final del tiempo de cocción. Asegúrese de que la punta no esté tocando hueso, cartilago, el sartén y de que no esté insertada en alguna cavidad del ave.
3. Para obtener una lectura precisa de la temperatura, espere a que los números dejen de moverse, aproximadamente de 5 a 10 segundos.
4. Lave la sonda con agua caliente y jabonosa después de cada inserción para evitar contaminación cruzada.

### ⚠ WARNING:

Do not leave in oven, rotisserie or microwave during cooking cycle. Do not wash in dishwasher. Do not submerge in water.

### ⚠ ADVERTENCIA:

No lo deje en el horno, el roscicero o el horno de microondas durante el ciclo de cocción. No lo lave en el lavavajillas. No lo sumerja en agua.

To calibrate:

This unit has been factory preset and should read accurate temperatures. To check accuracy, fill a container with crushed ice and add water. Wait approximately 1 minute. Insert 2" of the probe into the ice bath for 10 seconds, or until the temperature reading does not change. If the unit does not read 32°F/0°C, turn the adjusting screw at the top of the unit left or right to the correct temperature of 32°F/0°C.

Para calibrar:

Esta unidad viene ajustada de fábrica y debe indicar temperaturas precisas. Para revisar su precisión, llene un recipiente con hielo molido y vierta agua. Espere aproximadamente 1 minuto. Inserte la sonda a 5 cm de profundidad en el baño de hielo durante 10 segundos o hasta que deje de cambiar la lectura de la temperatura. Si la unidad no lee 32°F/0°C, gire el tornillo de ajuste en el extremo superior de la unidad, a la izquierda o a la derecha, hasta llegar a la temperatura correcta de 32°F/0°C.

#### USDA Recommended Internal Temperatures

Ground Meat/Poultry Mixtures	
Turkey, Chicken (including patties) .....	165°F/73.9°C
Veal, Beef, Lamb, Pork (including patties)	160°F/71.1°C
Fresh Beef/Veal/Lamb	
Medium Rare .....	145°F/62.7°C
Medium .....	160°F/71.1°C
Well Done .....	170°F/76.6°C
Fresh Pork	
Medium .....	160°F/71.1°C
Well Done .....	170°F/76.6°C
Poultry	
Chicken & Turkey (whole) .....	165°F/73.9°C
Roasts & Breasts.....	165°F/73.9°C
Thighs & Wings .....	165°F/73.9°C
Duck & Goose.....	165°F/73.9°C
Ham	
Fresh (raw) .....	160°F/71.1°C
Pre-Cooked (to reheat) .....	140°F/60.0°C

Care instructions:

Hand wash. Not dishwasher safe.

Instrucciones de lavado:

No puede lavarse en máquina lavavajillas.



Battery Included  
Requiere Pilas

#### Limited 1-Year Warranty:

Go to [www.chaneyinstrument.com](http://www.chaneyinstrument.com) for details.

#### Garantía Limitada de 1 Año:

Visite [www.chaneyinstrument.com](http://www.chaneyinstrument.com) para más detalles.

MADE IN CHINA