



Model No.: 660-0004B



INSTANT READ DIGITAL COOKING THERMOMETER

This product is a high precision electronic probe thermometer, capable of measuring the temperature in both Celsius and Fahrenheit. This Digital Cooking Thermometer can be used for outdoor grilling and other cooking purposes.

Specifications:

- Measuring range : -58°F (-50°C) to 572°F (300°C)
- Battery type: DC3V/CR1632
- Auto Power ON: The thermometer will switch on automatically when probe is opened.
- Auto Power OFF: The thermometer will switch off automatically when probe is stored.

Operating Instructions

1. Press "°C/°F" button to turn the unit on. Press to measure in Celsius or Fahrenheit.
2. Press "HOLD" before withdrawing from food. This will hold the temperature reading until pressed again.
3. Press "MAX/MIN" to display the maximum or minimum temperature. Press the "MAX/ MIN" key once to display the maximum saved temperature. Press the key again to display the minimum saved temperature. Press a third time (or wait 5 seconds) to return to normal display state.
4. Press the "☀️" icon to turn the backlight display on. Press it again to turn the backlight display off.
(NOTE: There is a 5 second timer, which will cause the backlight to turn off automatically)
5. Self-Calibration (Your Thermometer Comes Pre-Calibrated)
 - Put the probe into a mixture of ice water with a 3:1 ratio of ice to water. The temperature shown on the LCD should be within the range of 30-34°F ($\pm 1^\circ\text{C}$), and hold the CAL key for 2 seconds, and the LCD will display the character "CAL", and the temperature displayed is automatically calibrated to 32°F (0°C).
 - The displayed character "CAL" then disappears, the calibration is completed, and the normal display state is returned.
 - Note: if not calibrated in the specified temperature of water, the character "CAL" on the LCD will keep flashing after the key is pressed.

Warning

- **Do not use this product to test objects that exceed temperatures of 572°F (300°C).**
- After each use, clean the thermometer probe with warm water and mild detergent, and dry thoroughly. Then fold the probe into the thermometer housing. Never submerge the gauge housing under water.

The US Department of Agriculture recommends the minimum temperature be reached for the following food items:

Chops	145°F (62.8°C)
Ground Meat.....	160°F (71.1°C)
Pork	145°F (62.8°C)
Poultry	165°F (73.9°C)
Roasts	145°F (62.8°C)
Seafood	145°F (62.8°C)
Vegetable	145°F (62.8°C)

Helpful Tips

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's Toll-Free Meat & Poultry Hotline at 1-888-674-6854.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING

This equipment is equipped to operate on propane gas which contains the chemical Benzene, known to the State of California to cause cancer and birth defects and other reproductive harm.



Modelo No.: 660-0004B

TERMOMETRO DE COCINA DIGITAL DE LECTURA INSTANTÁNEA

Este producto es un termómetro sonda electrónico de alta precisión, capaz de medir el valor de la temperatura en Centígrados/Fahrenheit. El termómetro puede utilizarse para asar al aire libre y otros propósitos culinarios.

Especificaciones:

- Rango de medición: -50°C (-58°F) a 300°C (572°F)
- Tipo de batería: DC3V / CR1632
- Encendido automático: el termómetro se encenderá automáticamente cuando se abra la sonda.
- Apagado automático: el termómetro se apagará automáticamente cuando se guarde la sonda.

Instrucciones de Funcionamiento

1. Presione el botón "°C/°F" para encender la unidad. Presione para medir en grados Celsius o Fahrenheit.
2. Presione "HOLD" antes de retirarse de los alimentos. Esto mantendrá la lectura de temperatura hasta que se presione nuevamente.
3. Presione "MAX / MIN" para mostrar la temperatura máxima o mínima. Presione la tecla "MAX / MIN" una vez para mostrar la temperatura máxima guardada. Presione la tecla nuevamente para mostrar la temperatura mínima guardada. Presione una tercera vez (o espere 5 segundos) para volver al estado de visualización normal.
4. Presione el icono "☀" para encender la pantalla de luz de fondo. Presiónelo nuevamente para apagar la pantalla de luz de fondo.

(NOTA: hay un temporizador de 5 segundos, que hará que la luz de fondo se apague automáticamente)

5. Autocalibración (termómetro viene precalibrado)
 - Coloque la sonda en una mezcla de agua helada con una proporción de 3: 1 de hielo a agua. La temperatura que se muestra en la pantalla LCD debe estar dentro del rango de $\pm 1^\circ\text{C}$ (30-34°F), y mantenga presionada la tecla CAL durante 2 segundos, y la pantalla LCD mostrará el carácter "CAL", y la temperatura que se muestra es calibrado automáticamente a 0°C (32°F).
 - El carácter que se muestra "CAL" desaparece, se completa la calibración y se devuelve el estado de visualización normal.
 - Nota: si no está calibrado en la temperatura especificada del agua, el carácter "CAL" en la pantalla LCD seguirá parpadeando después de presionar la tecla.

Advertencia

- **No utilice este producto para probar objetos que excedan temperaturas de 300°C (572°F).**
- Después de cada uso, limpie la sonda del termómetro con agua tibia y detergente suave, y seque completamente. Luego doble la sonda en la carcasa del termómetro. Nunca sumerja la carcasa del medidor bajo el agua.

El Departamento de Agricultura de E.U.A. recomienda alcanzar las temperaturas mínimas para los siguientes alimentos :

Chuletas	145°F (62.8°C)
Carne Molida	160°F (71.1°C)
Carne de Cerdo	145°F (62.8°C)
Carne de Ave	165°F (73.9°C)
Carnes Asadas	145°F (62.8°C)
Mariscos	145°F (62.8°C)
Vegetales.....	145°F (62.8°C)

Consejos Útiles

- Si pre cocina las carnes rojas o blancas, hágalo inmediatamente antes de asarlas a la parrilla.
- Nunca descongele la carne a temperatura ambiente o sobre una mesada.
- Refrigere los alimentos sobrantes dentro de las 2 horas de haberlos retirado de la parrilla.
- Para obtener información adicional, por favor lláme a la Línea gratuita Meat & Poultry (carnes Rojas y Blancas) de USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) al 1-888-674-6854.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA

Este equipo está equipado para funcionar con gas propano, que contiene el benceno químico, conocido en el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos y otros daños reproductivos.