



Model No.: 660-0004

DIGITAL MEAT THERMOMETER

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

Specifications:

1. Measuring range : -50°C (-58°F) to 125°C (257° F)
2. Operating temperature: -20° C (-4° F) to 50° C (122° F)
3. The thermometer will display "Err" when the measured temperature is outside of the measuring range.
4. Accuracy: $\pm 3^{\circ}$ C (5.4° F) at -50° C to 47° C (-58° F to 116.6° F)
 $\pm 1^{\circ}$ C (1.8° F) at 47° C to 125° C (116.6° F to 257° F)
5. Battery type: 1.5V (LR44/AG13)
6. Auto power off: after idle for 45 minutes, the thermometer will switch off automatically.

Operating Instructions

1. Press "ON/OFF" button. The thermometer displays the current test temperature, the temperature sensor is located at the tip of the stainless probe.
2. Press "° C/° F" button to measure in Celsius or Fahrenheit.
3. Press "HOLD" button in current test mode to lock the current measured value, when the temperature is locked the digits will flash. Press the button again to return to the current test mode.

Warning

1. **Do not use this product to test objects that exceed temperatures of 125° C (257° F).**
2. After each use, clean the thermometer with warm water and mild detergent, and dry thoroughly. Then insert the probe into the protective cover to store. Never submerge the gauge head 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 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.

TERMÓMETRO DIGITAL DE CARNE

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:

1. Rango de medición: De -50°C (-58°F) a 125° C (257°F)
2. Temperatura de Funcionamiento: De -20° C (-4° F) a 50° C (122° F)
3. El termómetro mostrará " Err " cuando la temperatura medida exceda el rango de medición.
4. Precisión: $\pm 3^{\circ}$ C (5,4° F) en -50° C a 47° C (de -58° F a 116,6° F)
 $\pm 1^{\circ}$ C (1,8° F) en 47° C a 125° C (de 116.6° F a 257° F)
5. Tipo de baterías: 1.5V (LR44/AG13)
6. Apagado automático: Después de que el termómetro permanezca inactivo durante 45 minutos, el mismo se apaga automáticamente.

Instrucciones de Funcionamiento

1. Presione el botón de Encendido /Apagado (ON/OFF). El termómetro muestra la temperatura de prueba actual, el sensor de la temperatura se encuentra en la punta de la sonda inoxidable.
2. Presione el botón de : ° C / ° F" para medir la temperatura en Centígrados o Fahrenheit.
3. Presione el botón de Retención (HOLD) en el modo de prueba vigente para fijar el valor medido actual; al trabar la temperatura los dígitos destellarán. Presione el botón otra vez para volver al modo de prueba actual.

Advertencia

1. **No utilice este producto para probar objetos que excedan temperaturas de 125° C (257° F)**
2. Después de cada uso, limpie el termómetro con agua tibia o con detergente suave y luego inserte sonda adentro de la cubierta protectora. Nunca sumerja el cabezal del calibrador debajo del 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 ala Linea gratuita Meat & Poultry (carnes Rojas y Blancas) de USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) al 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.