

Digital Meat Thermometer with Removable Stand

Temperature range:
32° to 392° F

Rango de Temperatura:
32° a 392° F (0° a 200°C)



Accurate and easy-to-read
Lectura exacta y fácil de leer

Includes cord storage
Incluye almacenamiento del cable

Use instructions:

1. Press On/Off button, turning unit on.
2. Use the **+** or **-** buttons to set desired temperature for the alarm to sound. (Press and hold buttons for rapid scroll).
3. Insert probe into thickest part of meat, making sure tip is not touching bone, gristle, pan or inserted into cavity of fowl.
4. Place meat in oven to cook, and place unit outside oven or grill, stringing the cord through the door or lid.
5. The alarm will sound when meat has reached the pre-set temperature.

Instrucciones de uso:

1. Oprima el botón ON/OFF para encender la unidad.
2. Oprima los botones **+** para **-** ajustar la temperatura deseada a la que sonará la alarma. (Mantenga oprimidos los botones para desplazarlos rápidamente.)
3. Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne, asegurándose de que no esté tocando hueso, cartílago, el sartén y de que no esté insertada en alguna cavidad del ave.
4. Coloque la carne en el horno para cocinarla y coloque la unidad afuera del horno o parrilla, pasando el cable a través de la puerta o la tapa.
5. La alarma sonará cuando la carne llegue a la temperatura establecida.

⚠ WARNING:

Do not place main unit in oven or grill. Do not allow cord to rest on heating elements or open flames. Cord can withstand temperatures up to 450°F. Do not immerse unit or probe in water. Hand wash probe and clean thoroughly after each use to prevent cross-contamination. The unit can be switched to Celsius (°C) by moving the selector switch in the battery compartment.

Auto-off feature:

- If the unit is not turned off manually, it will turn off automatically when:
1. "Current Temp" is less than 35°C (95°F); OR
 2. "Current Temp" has changed less than two degrees in a 40 minute period.

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

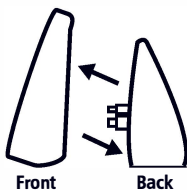
Chicken & Turkey (whole) 165°F/73.9°C
Roasts & Breasts 165°F/73.9°C
Thighs & Wings 165°F/73.9°C
Duck & Goose 165°F/73.9°C

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: Lavar a mano. No lave en máquina lavavajillas.



Front

Back

⚠ ADVERTENCIA:

No coloque la unidad principal dentro del horno o en la parrilla. No permita que el cable descansa en elementos calientes ni en llamas abiertas. El cable puede resistir temperaturas hasta de 450 °F (232 °C). No sumerja la unidad ni la sonda en agua. Lave a mano la sonda y límpiela cuidadosamente después de cada uso para evitar contaminación cruzada. La unidad puede pasarse a grados Celsius (°C) moviendo el interruptor de selección en el compartimento de pilas.



Batteries Required
Requiere Pilas

Limited 1-Year Warranty:

Go to www.chaneyinstrument.com for details.

Garantía Limitada de 1 Año:

Visite www.chaneyinstrument.com para más detalles.

MS40-041-410-33 - Black



0 72397 00994 2

Distributed by Wal-Mart Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

MADE IN CHINA

Walmart.com