

**Escali**

DHP2

CE

**DIGITAL PEN THERMOMETER**

- » Display hold
- » Stainless steel step-down probe
- » Protective sheath & pocket clip
- » Sheath doubles as a handle
- » Temperature range:  
32° to 392°F / 0° to 200°C
- » Battery included

**PROPER USE & CARE**

- » Turn on/off: Press 'ON/OFF'
- » Select °C / °F: Press °C/°F'
- » 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.

**PLUMA TERMÓMETRO DIGITAL**

- » Agarre de pantalla
- » Sonda de bajada de acero  
inoxidable
- » Envoltorio protector y gancho de  
bolsillo con
- » Protector que sirve de mango.
- » Rango de temperatura:  
32° a 392°F / 0° a 200°C
- » Batería incluida

**USO Y CUIDADO ADECUADO**

- » Encender / Apagar: Presione  
'ON/OFF'
- » Seleccione °C / °F: Presione °C/°F'
- » Encender/apagar pantalla:  
Presionar 'HOLD'
- » Limpieza: Utilice un paño húmedo y  
jabón suave.
- » ¡Precaución! No deje el  
termómetro dentro de la comida  
durante el proceso de cocción.
- » ¡Precaución! Limpie entre usos.

**THERMOMETRE STYLO DIGITAL**

- » Maintien de l'affichage
- » Sonde amovible en acier  
inoxydable
- » Etui de protection et pince à  
poche
- » Etui de protection qui sert de  
poignée
- » Fourchette de températures:  
32° à 392°F / 0° à 200°C
- » Pile incluse

**UTILISATION ET ENTRETIEN**

- » Mettre on/off: Appuyer sur 'ON/OFF'
- » Sélectionner °C / °F: Appuyer sur  
'°C/°F'
- » Mettre le maintien de l'affichage sur  
on/off: Appuyer sur 'HOLD'
- » Nettoyage: Utiliser un chiffon  
humide et du savon doux
- » Attention! Ne pas laisser le  
thermomètre 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



Visit [www.escali.com](http://www.escali.com)  
for more details.

**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](http://www.escali.com)

Escali model # DHP2



8 54202 00618 2

Made in China