

Compact Folding Digital Thermometer

Model #DH6

 ESCALI.COM



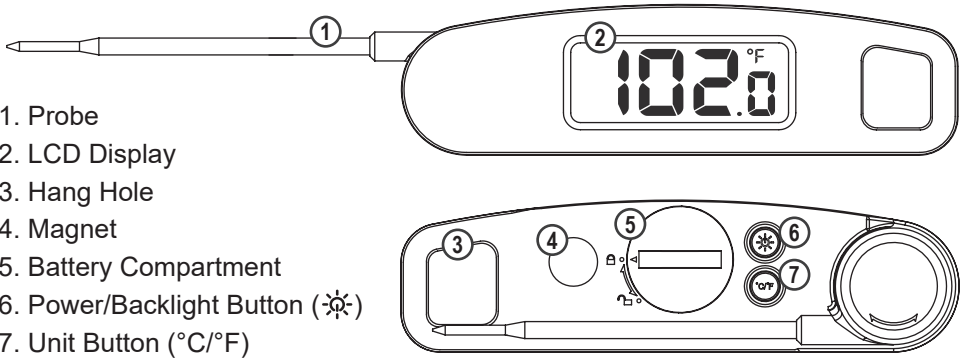
Escali®

**PRODUCT
MANUAL**

Escali Compact Folding Digital Thermometer

Thank you for purchasing the Escali Compact Folding Digital Thermometer. This device allows you to easily measure internal temperatures in a compact form factor. Please read the following instructions carefully before using your thermometer to ensure proper use and care. If you have an issue with your thermometer, please contact Escali at **1-800-467-6408** to speak with a product specialist. We would appreciate the opportunity to resolve any issues you may have before returning the product to the retailer.

Thermometer Components and Display



1. Probe
2. LCD Display
3. Hang Hole
4. Magnet
5. Battery Compartment
6. Power/Backlight Button (☀)
7. Unit Button (°C/°F)

Operation


1. Press the ☀ button located on the back of the thermometer to turn it on. When the thermometer initially turns on it will show all units of the LCD display for approximately two seconds before displaying the measured temperature.
2. The unit of measure is preset at °F. This can be changed to °C by pressing the unit button located on the back of the thermometer.
3. Unfold the probe and set it to the desired angle for measurement. If unfolding the probe to 180°, there will be a detent at 135°. Push past this detent to lock the probe open at 180°.
4. Insert the probe into the item that you wish to take the internal temperature of. The internal temperature will display on the screen. For accurate results be sure to insert the probe into the center of the thickest part of the meat.
5. After the measurement has been taken you can turn the unit off by pressing and holding the ☀ button. If you forget to turn the unit off, the auto-off feature will automatically turn the thermometer off after 20 minutes.

Note: If the backlight turns off while using the thermometer you can turn it on again by pressing the ☀ button. It will remain on for approximately 20 seconds before turning off again.

⚠ *The stainless-steel probe can get very hot. Always wear heat resistant gloves when handling.*

Safe Use and Care

- Do Not submerge or allow the thermometer to come into contact with liquid as the thermometer is not waterproof.
- Do Not store in high heat environments or near anything that generates heat. Store in a cool, dry place.
- Do Not use solvents to clean the thermometer body or probe. Use soap and water on a damp sponge or cloth.

 *Clean probe in between uses.*

 *Do not leave the thermometer in the food during the cooking process.*

Warning Messages and Indicators

- **LLL** – the object being measured is below the temperature range of the thermometer.
- **HHH** – the object being measured is above temperature the range of the thermometer.

Product Specifications:	
Temperature Range:	-4°F – 392°F / -20°C – 200°C
Tolerance:	32-212°F ±1.8°F, 212-392°F ±3.6°F, -4-32°F ±5.4°F 0-100°C ±1°C, 100-200°C ±2°C, -20-0°C ±3°C
Increments:	0.1°F / 0.1°C
Units:	°F / °C
Default Unit	°F
Response Time:	6 seconds
Probe Length:	2.95" / 75mm
Probe Diameter:	2.3mm
Probe Useable Angle:	Up to 180° (hard stop at 135° with lock at 180°)
Battery Required:	Yes (included)
Battery Type:	CR2032
Battery Qty:	1
Auto Off:	20 minutes of inactivity
Waterproof:	No
Display:	Backlit LCD (Blue)
Backlight Auto Off:	20 seconds
Weight:	1.3 oz / 37 g
Dimensions:	4.5 x 1.2 x 0.71" / 115 x 31 x 18mm (folded) 7.75 x 1.2 x 0.71" / 197 x 31 x 18mm (unfolded)

MEAT TEMPERATURE CHART

TARGET COOKING TEMPERATURES	Well Done	Med. Well	Medium	Med. Rare	Rare	USDA Done
Beef	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Lamb	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Pork	160°F		150°F			145°F*
Veal	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Fish	145°F					145°F
Poultry (Whole/Ground)	165°F					165°F
Ground Meats	160°F					160°F

* Plus 3 MINUTE rest time

Product Support

24/7 Online support: <https://escali.zendesk.com>

Email support: feedback@escali.com

Phone support: 1-800-467-6408

LIFETIME LIMITED WARRANTY

This thermometer is guaranteed to be free of defects in materials and workmanship.

For more details visit: www.escali.com/warranty-support



Escali's liability is limited to two (2) times the cost of the product.

Escali

ESCALI CORPORATION

3203 Corporate Center Drive, Suite 150
Burnsville, MN 55306
USA

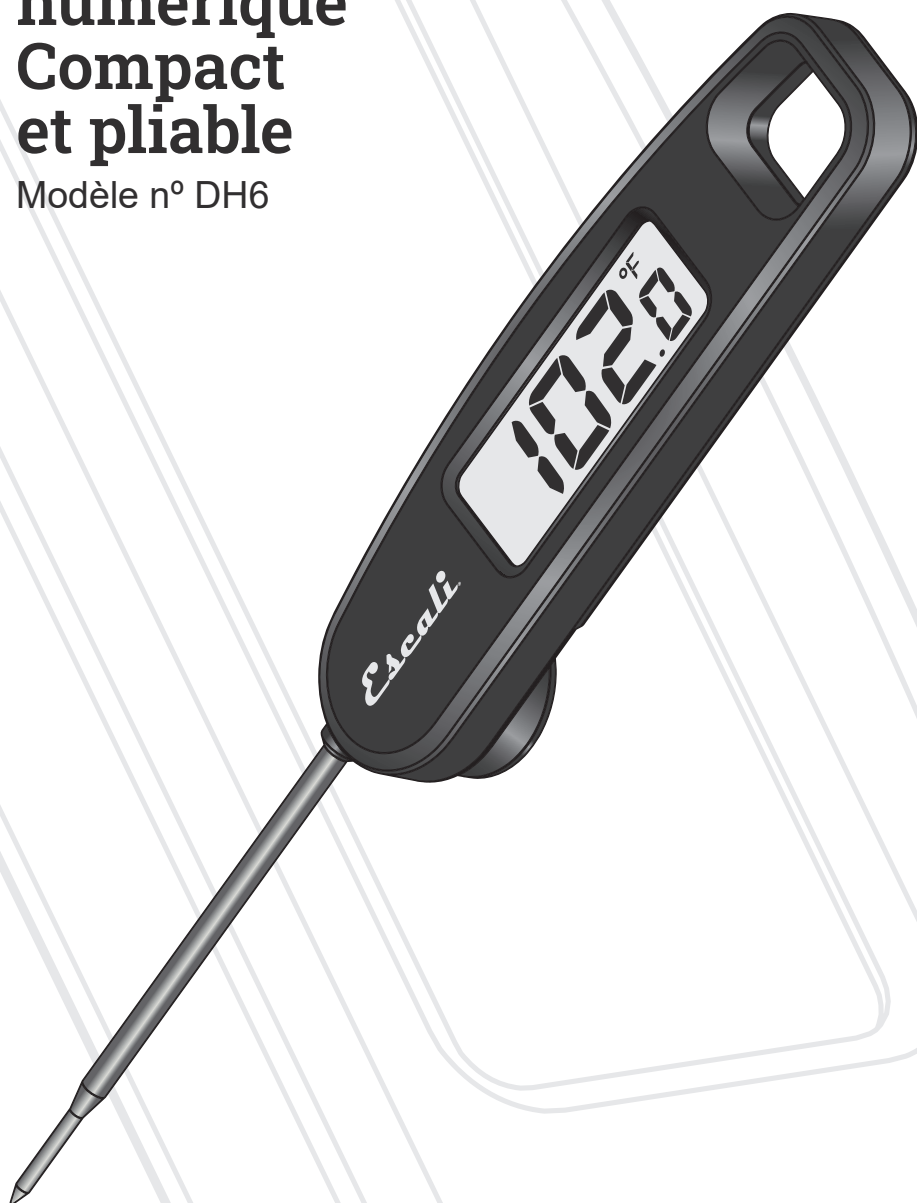
©2021. Escali Corp., Minneapolis, MN, USA. All rights reserved.

Escali, the Escali logo and other Escali marks are owned by Escali Corp. and may be registered.

Thermomètre numérique Compact et pliable

Modèle n° DH6

 ESCALI.COM



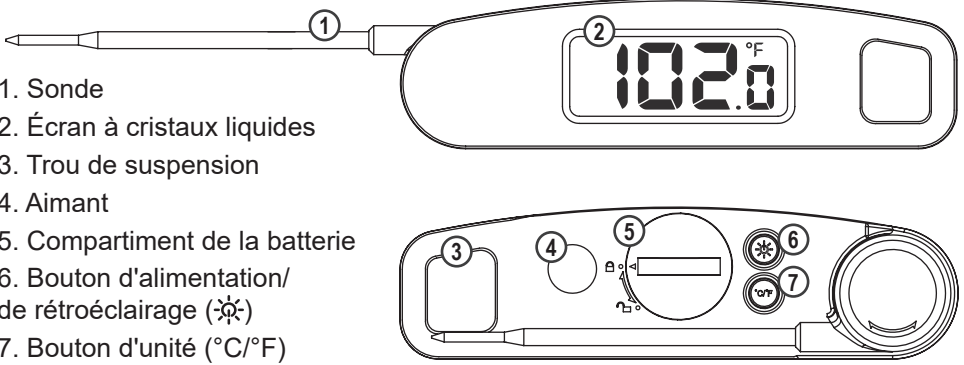
Escali

**MANUEL
DE PRODUIT**

Thermomètre numérique compact et pliable Escali

Merci d'avoir acheté le thermomètre numérique compact et pliable Escali. Cet appareil vous permet de mesurer facilement les températures internes dans un format compact. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre thermomètre afin de garantir une utilisation et un entretien adéquats. Si vous avez un problème avec votre thermomètre, veuillez contacter Escali au **1-800-467-6408** pour parler avec un spécialiste du produit. Nous vous remercions de nous donner l'occasion de résoudre tout problème que vous pourriez rencontrer avant de renvoyer le produit au détaillant.

Composants et écran du thermomètre



Fonctionnement

1. Appuyez sur le bouton ☼ situé à l'arrière du thermomètre pour l'allumer. Lorsque le thermomètre s'allume initialement, il affiche toutes les unités de l'écran à cristaux liquides pendant environ deux secondes avant d'afficher la température mesurée.
2. L'unité de mesure est pré réglée à °F. Elle peut être changée en °C en appuyant sur le bouton d'unité situé à l'arrière du thermomètre.
3. Dépliez la sonde et réglez-la sur l'angle souhaité pour la mesure. Si vous déployez la sonde à 180°, il y aura un cran d'arrêt à 135°. Poussez au-delà de ce cran pour verrouiller la sonde ouverte à 180°.
4. Insérez la sonde dans l'article dont vous souhaitez prendre la température interne. La température interne s'affiche à l'écran. Pour obtenir des résultats précis, veillez à insérer la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
5. Une fois la mesure effectuée, vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton ☼ et en le maintenant enfoncé. Si vous oubliez d'éteindre l'appareil, la fonction d'arrêt automatique éteindra automatiquement le thermomètre après 20 minutes.

Note : Si le rétroéclairage s'éteint pendant l'utilisation du thermomètre, vous pouvez le rallumer en appuyant sur le bouton ☼. Il restera allumé pendant environ 20 secondes avant de s'éteindre à nouveau.

⚠ La sonde en acier inoxydable peut devenir très chaude. Portez toujours des gants résistant à la chaleur lors de la manipulation.

Utilisation et entretien sûrs

- Ne pas immerger ou laisser le thermomètre entrer en contact avec un liquide car il n'est pas étanche.
- Ne pas stocker dans des environnements à forte chaleur ou près de tout ce qui génère de la chaleur. Conserver dans un endroit frais et sec.
- Ne pas utiliser de solvants pour nettoyer le corps du thermomètre ou la sonde. Utilisez de l'eau et du savon sur une éponge ou un chiffon humide.

⚠ *Nettoyer la sonde entre les utilisations.*

⚠ *Ne pas laisser le thermomètre dans l'aliment pendant le processus de cuisson.*

Messages d'avertissement et indicateurs

- **LLL** - l'objet mesuré est en dessous de la plage de température du thermomètre.
- **HHH** - l'objet mesuré est au-dessus de la température de la gamme du thermomètre.

Spécifications du produit :	
Plage de températures :	-4°F - 392°F / -20°C - 200°C
Tolérance :	32-212°F ±1,8°F, 212-392°F ±3,6°F, -4-32°F ±5,4°F 0-100°C ±1°C, 100-200°C ±2°C, -20-0°C ±3°C
Incréments :	0,1°F / 0,1°C
Unités :	°F / °C
Unité par défaut	°F
Temps de réponse :	6 secondes
Longueur de la sonde :	2,95 po / 75 mm
Diamètre de la sonde :	2,3 mm
Angle utilisable de la sonde :	Jusqu'à 180° (arrêt dur à 135° avec blocage à 180°)
Batterie requise :	Oui (incluse)
Type de batterie :	CR2032
Qté de batterie :	1
Arrêt automatique :	20 minutes d'inactivité
Imperméable :	Non
Écran :	Cristaux liquides rétroéclairé (bleu)
Arrêt automatique du rétroéclairage :	20 secondes
Poids :	1,3 oz / 37 g
Dimensions :	4,5 x 1,2 x 0,71 po / 115 x 31 x 18 mm (plié) 7,75 x 1,2 x 0,71 po / 197 x 31 x 18 mm (déplié)

TEMPÉRATURES DE CUISSON CIBLES

TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE VIANDE

	Bien cuit	Méd. Bien cuit	Médium	Méd. Saignant	Saignant	Fait par l'USDA
Bœuf	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Agneau	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Porc	160°F		150°F			145°F*
Veau	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Poisson	145°F					145°F
Volaille (entière ou hachée)	165°F					165°F
Viandes hachées	160°F					160°F

*Plus 3 MINUTES de repos

Assistante relative au produit

Assistance en ligne 24/7 : <https://escali.zendesk.com>

Assistance par courriel : feedback@escali.com

Assistante par téléphone : 1-800-467-6408



GARANTIE LIMITÉE À VIE

Ce thermomètre est garanti comme étant exempt de défauts de matériaux et de fabrication.

Pour plus de détails, visitez : www.escali.com/warranty-support

La responsabilité d'Escali est limitée à deux (2) fois le coût du produit.

Escali

ESCALI CORPORATION

3203 Corporate Center Drive, Suite 150

Burnsville, MN 55306

USA

©2021. Escali Corp., Minneapolis, MN, USA. Tous droits réservés.
Escali, le logo Escali et d'autres marques Escali sont la propriété de
d'Escali Corp. et peuvent être enregistrés

Termómetro digital plegable compacto

 ESCALI.COM

Modelo #DH6



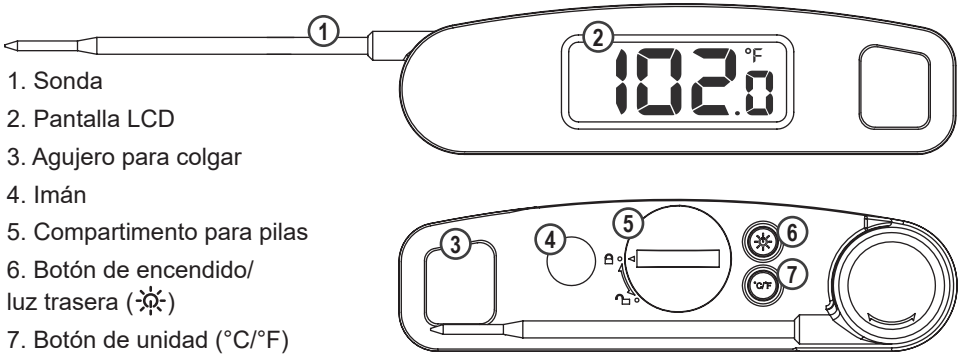
Escali®

**PRODUCTO
MANUAL**

Termómetro digital plegable compacto Escali

Gracias por comprar el termómetro digital plegable compacto de Escali. Este dispositivo le permite medir fácilmente las temperaturas internas en un factor de forma compacto. Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de usar su termómetro para garantizar un uso y cuidado adecuados. Si tiene algún problema con su termómetro, comuníquese con Escali al **1-800-467-6408** para hablar con un especialista en productos. Agradeceríamos la oportunidad de resolver cualquier problema que pueda tener antes de devolver el producto al minorista.

Componentes y pantalla del termómetro



Operación

1. Presione el botón ☀ ubicado en la parte posterior del termómetro para encenderlo. Cuando el termómetro se enciende inicialmente, mostrará todas las unidades de la pantalla LCD durante aproximadamente dos segundos antes de mostrar la temperatura medida.
2. La unidad de medida está preestablecida en °F. Esto se puede cambiar a °C presionando el botón de la unidad ubicado en la parte posterior del termómetro.
3. Despliegue la sonda y colóquela en el ángulo deseado para la medición. Si despliega la sonda a 180°, habrá un retén a 135°. Empuje más allá de este retén para bloquear la sonda abierta a 180°.
4. Inserte la sonda en el elemento del que desea tomar la temperatura interna. La temperatura interna se mostrará en la pantalla. Para obtener resultados precisos, asegúrese de insertar la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne.
5. Una vez realizada la medición, puede apagar la unidad presionando y manteniendo presionado el botón ☀. Si olvida apagar la unidad, la función de apagado automático apagará automáticamente el termómetro después de 20 minutos.

Nota: Si la luz de fondo se apaga mientras usa el termómetro, puede encenderlo nuevamente presionando el botón ☀. Permanecerá encendido durante aproximadamente 20 segundos antes de apagarse nuevamente.

⚠ La sonda de acero inoxidable puede calentarse mucho. Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando deba manipularla.

Uso y cuidado seguros

- No sumerja ni permita que el termómetro entre en contacto con líquido ya que el termómetro no es resistente al agua.
- No almacene en ambientes de altas temperaturas o cerca de cualquier cosa que genere calor. Guardar en un lugar fresco y seco.
- No utilice disolventes para limpiar el cuerpo del termómetro o la sonda. Use agua y jabón en una esponja o paño húmedo.

 *Limpie la sonda entre usos.*

 *No deje el termómetro en la comida durante el proceso de cocción.*

Mensajes e indicadores de advertencia

- **LLL** : el objeto que se está midiendo está por debajo del rango de temperatura del termómetro.
- **HHH** : el objeto que se está midiendo está por encima de la temperatura del rango del termómetro.

Especificaciones del producto:	
Rango de temperatura:	-4 °F - 392 °F / -20 °C - 200 °C
Tolerancia:	32-212 °F ± 1.8 °F, 212-392 °F ± 3.6 °F, -4-32 °F ± 5.4 °F 0-100 °C ± 1 °C, 100-200 °C ± 2 °C, - 20-0 °C ± 3 °C
Incrementos:	0,1 °F / 0,1 °C
Unidades:	°F / °C
Unidad predeterminada	°F
Tiempo de respuesta:	6 segundos
Longitud de la sonda:	2,95"/ 75 mm
Diámetro de la sonda:	2,3 mm
Ángulo utilizable:	Hasta 180° (parada brusca a 135° con bloqueo a 180°)
Pila requerida:	Sí (incluida)
Tipo de pila:	CR2032
Cant. de pilas:	1
Apagado automático:	20 minutos de inactividad
Impermeable:	No
Pantalla:	LCD retroiluminado (azul)
Apagado de luz trasera:	20 segundos
Peso:	1,3 oz / 37 g
Dimensiones:	4.5 x 1,2 x 0,71" / 115 x 31 x 18 mm (plegado) 7,75 x 1.2 x 0.71" / 197 x 31 x 18 mm (desplegado)

**TEMPERATURAS
DE COCCIÓN
OBJETIVO**

TABLA DE TEMPERATURA DE LA CARNE

	Bien hecho	Medio Bien	Media	Medio Raro	Raro	USDA
Carne de vaca	160 °F	150 °F	140 °F	130 °F	125 °F	145 °F*
Cordero	160 °F	150 °F	140 °F	130 °F	125 °F	145 °F *
Cerdo	160 °F		150 °F			145 °F *
Ternera	160 °F	150 °F	140 °F	130 °F	125 °F	145 °F*
Pescado	145 °F					145 °F
Aves de corral (enteras / molidas)	165 °F					165 °F
Carnes molidas	160 °F					160 °F

*Más 3 MINUTOS de tiempo de descanso

Soporte del producto

Soporte en línea 24/7: <https://escali.zendesk.com>

Soporte por correo electrónico: feedback@escali.com

Asistencia telefónica: 1-800-467-6408

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Se garantiza que este termómetro está libre de defectos de materiales y mano de obra. Para obtener más detalles, visite: www.escali.com/warranty-support



La responsabilidad de Escali se limita a dos (2) veces el costo del producto.

Escali

ESCALI CORPORATION

3203 Corporate Center Drive, Suite 150
Burnsville, MN 55306
EE.UU.

©2021. Escali Corp., Minneapolis, MN, Estados Unidos. Todos los derechos reservados.

Escali, el logo de Escali y otras marcas de Escali son propiedad de Escali Corp. y pueden estar registrados.