

Escali

DH9

DIGITAL **LONG STEM**
THERMOMETER

Model #DH9



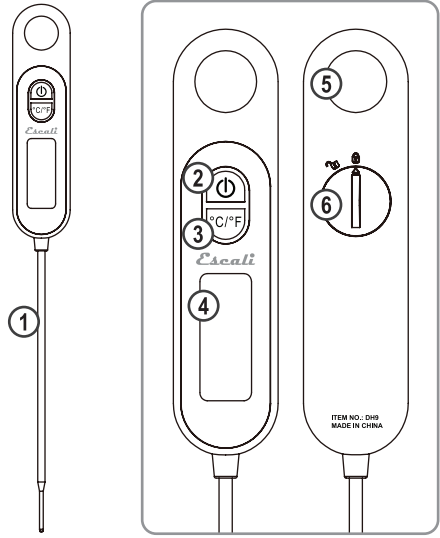
**PRODUCT
MANUAL**

Escali Digital Long Stem Thermometer

Thank you for purchasing the Escali Digital Long Stem Thermometer. This device allows you to easily measure temperatures throughout the cooking process. 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.

Function Diagram


1. Probe
2. Power Button
3. °C/°F Button
4. LCD Display
5. Hang Hole
6. Battery Compartment



Operation

Before using your thermometer for the first time, **remove the battery insulating tab** which is placed between the battery and the battery terminal in the battery compartment to prevent battery drain during shipping (see “changing the battery” below for detailed instructions on removing and replacing the battery). Also be sure to **remove the protective probe cap** from the end of the probe and **remove the protective display film** from the display.

1. Press the POWER button located on the front 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 °C/°F button located below the POWER button.
3. 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.
4. After the measurement has been taken you can turn the unit off by pressing the POWER button. If you forget to turn the unit off, the auto-off feature will automatically turn the thermometer off after 10 minutes.


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

Changing the Battery

To change the battery of your thermometer, use a coin to turn the battery door counterclockwise to align the triangle on the battery door with the “unlock” symbol on the thermometer housing. Remove the old battery and insert the new battery with the positive terminal facing up. Place the battery door over the battery compartment aligning the triangle with the unlock symbol. Press down and turn the battery door clockwise until the triangle is aligned with the lock symbol.

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:	-58°F – 572°F / -50°C – 300°C
Tolerance:	14-212°F ±1.8°F, -58-14°F and 212-392°F ±3.6°F, 392-572°F ±5.4°F, -10-100°C ±1°C, -10–50°C and 100-200°C ±2°C, 200-300°C ±3°C
Increments:	0.1°F / 0.1°C ≤ 199°F/°C, 1°F / 1°C ≥ 200°F/°C
Units:	°F / °C
Default Unit	°F
Response Time:	6 seconds
Probe Length:	5.6" / 143mm
Probe Diameter:	1.8mm
Battery Required:	Yes (included)
Battery Type:	LR44
Battery Qty:	1
Auto Off:	10 minutes of inactivity
Waterproof:	No
Display:	LCD
Weight:	1 oz / 29 g
Dimensions:	10.35 x 1.02 x 0.6" / 263 x 26 x 15mm

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

©2022. 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.

Escali

DH9

**THERMOMÈTRE
NUMÉRIQUE
À LONGUE TIGE**

Modèle n° DH9



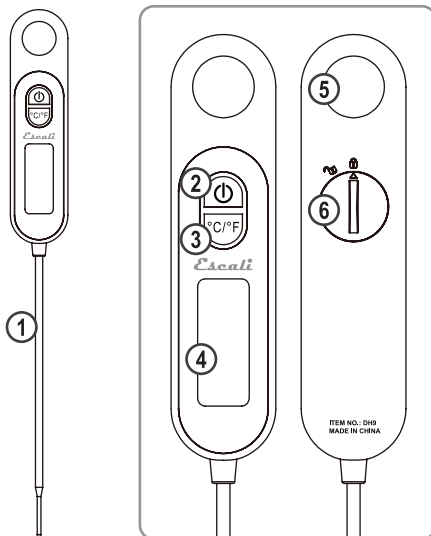
**PRODUIT
MANUEL**

Escali Thermomètre Numérique à Longue Tige

Merci d'avoir acheté le thermomètre numérique à longue tige Escali. Cet appareil vous permet de mesurer facilement les températures tout au long du processus de cuisson. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre thermomètre afin d'en assurer une utilisation et un entretien adéquats. Si vous avez un problème avec votre thermomètre, veuillez contacter Escali au **1-800-467-6408** pour parler à un spécialiste des produits. Nous apprécierions de pouvoir résoudre tout problème que vous pourriez avoir avant de retourner le produit au détaillant.

Diagramme fonctionnel

1. Sonde
2. Bouton d'alimentation
3. Bouton °C/°F
4. Affichage LCD
5. Trou de suspension
6. Compartiment à piles



Fonctionnement

Avant d'utiliser votre thermomètre pour la première fois, **retirez la languette isolante** de la pile qui est placée entre la pile et la borne de la pile dans le compartiment de la pile afin d'éviter que la pile ne se vide pendant le transport (voir "changer la pile" ci-dessous pour des instructions détaillées sur le retrait et le remplacement de la pile). Veuillez également à **retirer le capuchon protecteur** de la sonde de l'extrémité de la sonde et à **retirer le film protecteur** de l'écran.

1. Appuyez sur le bouton POWER situé à l'avant du thermomètre pour l'allumer. Lorsque le thermomètre s'allume initialement, il affiche toutes les unités de l'écran LCD 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 °C/°F situé sous le bouton POWER.
3. 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.
4. Une fois la mesure effectuée, vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton POWER. Si vous oubliez d'éteindre l'appareil, la fonction d'arrêt automatique éteindra automatiquement le thermomètre après 10 minutes.


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

Remplacement de la pile

Pour changer la pile de votre thermomètre, utilisez une pièce de monnaie pour tourner le couvercle de la pile dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'aligner le triangle sur le couvercle de la pile avec le symbole de déverrouillage sur le boîtier du thermomètre. Retirez la pile usagée et insérez la nouvelle pile avec la borne positive vers le haut. Placez le couvercle de la pile sur le compartiment de la pile en alignant le triangle avec le symbole de déverrouillage. Appuyez sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle soit aligné avec le symbole de verrouillage.

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 température :	-58°F - 572°F / -50°C - 300°C
Tolérance :	14-212°F ±1,8°F, -58-14°F et 212-392°F ±3,6°F, 392-572°F ±5,4°F, -10-100°C ±1°C, -10-50°C et 100-200°C ±2°C, 200-300°C ±3°C
Incréments :	0,1°F / 0,1°C ≤ 199°F/°C, 1°F / 1°C ≥ 200°F/°C
Unités :	°F / °C
Unité par défaut	°F
Temps de réponse :	6 secondes
Longueur de la sonde :	5,6" / 143mm
Diamètre de la sonde :	1,8 mm
Pile requise :	Oui (inclus)
Type de pile :	LR44
Qté de piles :	1
Arrêt automatique :	10 minutes d'inactivité
Étanche :	Non
Affichage :	LCD
Poids :	1 oz / 29 g
Dimensions :	10,35 x 1,02 x 0,6" / 263 x 26 x 15mm

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

©2022. 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

Escali

DH9

**TERMÓMETRO
DIGITAL CON
VÁSTAGO LARGO**

MODELO #DH9



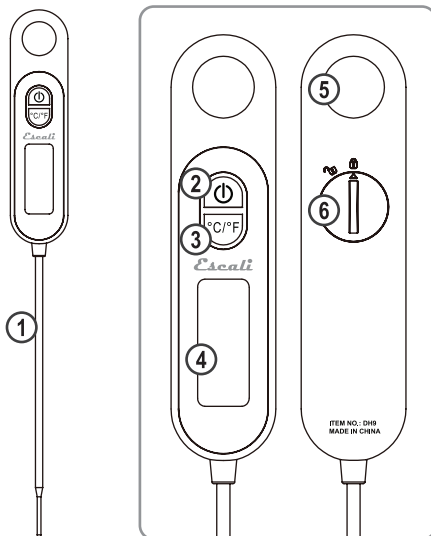
**PRODUCTO
MANUAL**

Escali Termómetro Digital con Vástago Largo

Gracias por comprar el termómetro digital de vástago largo Escali. Este dispositivo le permite medir fácilmente las temperaturas durante todo el proceso de cocción. Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar su termómetro para asegurar 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. Le agradeceremos la oportunidad de resolver cualquier problema que pueda tener antes de devolver el producto al minorista.

Diagrama de funciones


1. Sonda
2. Botón de encendido
3. Botón °C/°F
4. Pantalla LCD
5. Agujero para colgar
6. Compartimiento de la batería



Funcionamiento

Antes de utilizar su termómetro por primera vez, **retire la lengüeta aislante de la pila** que está colocada entre la pila y el terminal de la pila en el compartimiento de la pila para evitar que la pila se agote durante el transporte (consulte “cambio de la pila” más adelante para obtener instrucciones detalladas sobre cómo retirar y sustituir la pila). Asegúrese también de **retirar la tapa protectora** de la sonda del extremo de la misma y de **retirar la película protectora** de la pantalla.

1. Pulse el botón POWER situado en la parte frontal 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 preconfigurada en °F. Ésta puede cambiarse a °C pulsando el botón °C/°F situado debajo del botón POWER.
3. 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 introducir la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne.
4. Una vez realizada la medición, puede apagar la unidad pulsando el botón POWER. Si se olvida de apagar la unidad, la función de apagado automático apagará el termómetro después de 10 minutos.


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

Cómo cambiar la pila

Para cambiar la pila de su termómetro, utilice una moneda para girar la tapa de la pila en sentido contrario a las agujas del reloj para alinear el triángulo de la tapa de la pila con el símbolo de “desbloqueo” de la carcasa del termómetro. Retire la pila vieja e inserte la nueva con el terminal positivo hacia arriba. Coloque la tapa de la batería sobre el compartimento de la batería alineando el triángulo con el símbolo de desbloqueo. Presione hacia abajo y gire la tapa de la batería en el sentido de las agujas del reloj hasta que el triángulo se alinee con el símbolo de bloqueo.

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:	-58°F - 572°F / -50°C - 300°C
Tolerancia:	14-212°F ±1,8°F, -58-14°F y 212-392°F ±3,6°F, 392-572°F ±5,4°F, -10-100°C ±1°C, -10-50°C y 100-200°C ±2°C, 200-300°C ±3°C
Incrementos:	0,1°F / 0,1°C ≤ 199°F/°C, 1°F / 1°C ≥ 200°F/°C
Unidades:	°F / °C
Unidad por defecto	°F
Tiempo de respuesta:	6 segundos
Longitud de la sonda:	5,6" / 143mm
Diámetro de la sonda:	1,8mm
Batería requerida:	Sí (incluida)
Tipo de batería:	LR44
Cantidad de pilas:	1
Apagado automático:	10 minutos de inactividad
Resistente al agua:	No
Pantalla:	LCD
Peso:	1 oz / 29 g
Dimensiones:	10,35 x 1,02 x 0,6" / 263 x 26 x 15mm

TABLA DE TEMPERATURA DE LA CARNE

TEMPERATURAS DE COCCIÓN OBJETIVO

	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.

©2022. 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.