

Model 2236-02

Instant Read Thermometer

Easy to Clean: Wash by hand. Do not immerse dial head. Remove stubborn grease from stem with scouring pad or fine steel wool.

RECALIBRATION INSTRUCTIONS:

Severe shock or strains could affect accuracy. Should recalibration become necessary, proceed as follows:

Cold Temperature Testing: Immerse thermometer stem a minimum of two inches into a 50/50 ice and water slush bath, without touching the sides or bottom of glass, until indicator stabilizes. Turn dial until indicator reads 32°F.

WARNING:

The pointed end of this thermometer could be injurious. Do not leave thermometer in food while cooking. Do not subject thermometer to extreme temperature changes.

Fácil de Limpiar: Lávelo a mano. No sumerja el extremo de la carátula. Elimine la grasa adherida al vástago con una almohadilla para fregar o con lana de acero de grado fino.

INSTRUCCIONES DE RECALIBRACIÓN

Los golpes o torceduras severos pueden afectar su precisión. En caso que sea necesario recalibrarlo, proceda de la siguiente manera:

Pruebas de Baja Temperatura: Sumerja la varilla del termómetro un mínimo de 5,08 cm en un baño de 50% de agua y 50% de hielo picado, sin tocar ni los lados ni el fondo del vaso, hasta que el indicador se estabilice. Gire la carátula hasta que el indicador dé una lectura de 0°C (32°F).

ADVERTENCIA:

El extremo puntiagudo de este termómetro puede causar lesiones. No deje el termómetro en la comida mientras cocina. No someta el termómetro a cambios de temperatura extremos.

Entretien facile : Laver à la main. Ne pas immerger l'extrémité à cadran. Utiliser un tampon à récurer ou une laine d'acier fine pour débarrasser la tige de graisses tenaces.

INSTRUCTIONS DE RÉÉTALONNAGE :

Leur exactitude peut être perturbée suite à des chocs ou des efforts. S'il faut les réétalonner, procéder comme suit :

Test à Température Froide : Placez la tige du thermomètre dans le trou au sommet de la gaine en fixant l'écrou de calibration en place (voir le diagramme). En tenant la gaine, plongez la tige du thermomètre à au moins deux pouces dans un bain de névresse moitié eau et moitié glace sans toucher aux côtés ou au fond du verre, jusqu'à ce que l'indicateur se stabilise. Tournez le cadran jusqu'à ce que l'indicateur soit à 0°C (32°F).

MISE EN GARDE:

L'extrémité pointue de ce thermomètre peut provoquer des blessures.

Ne laissez pas le thermomètre dans la nourriture durant la cuisson. Ne pas soumettre le thermomètre à des changements de températures extrêmes.