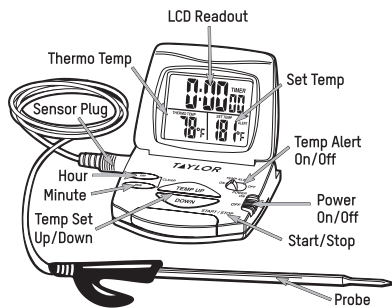


FIG. 1



NOTE: Please recycle or dispose of batteries per local regulations.

WARNING: Batteries may pose a choking hazard. As with all small items, do not let children handle batteries. If swallowed, seek medical attention immediately.

PRECAUTION: Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Remove the batteries if the unit will not be used for a long period of time.

BATTERY INSTALLATION

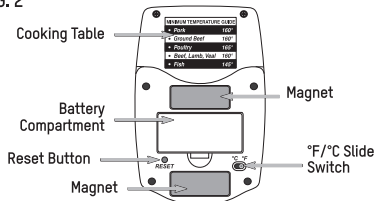
The thermometer operates on 2 AAA alkaline batteries (included). There is a strip under the battery cover to prevent battery drain in shipping. Please remove the strip before continuing with these instructions (you may need to remove the battery compartment cover to avoid breaking the strip). If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced. To replace the batteries:

1. Use 2- AAA alkaline batteries (as installed). Always replace both batteries at the same time; do not combine old and new batteries.
2. Remove the battery compartment cover, located on the back of the unit (FIG. 2).
3. Remove the old batteries from the battery compartment.
4. Place the new batteries into the compartment as indicated by the polarity symbols marked inside the battery compartment.
5. Replace the battery compartment cover.

GENERAL OPERATION

1. Preheat the oven to desired cooking temperature.

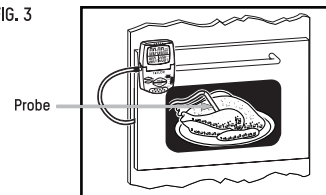
FIG. 2



GENERAL OPERATION (cont.)

2. Sterilize the metal probe by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
3. Turn unit on with switch located on the side, Select °F or °C temperature scale by moving the slide switch on the back of the thermometer.
4. Insert metal probe into the center of the food to be cooked (not in contact with bone) and place the food into the oven. The Electronic Unit must be placed outside of the oven. The probe cord will be held in place by the oven door (FIG. 3).

FIG. 3



5. Make sure the sensor plug (FIG. 1) on the other end of the cord is plugged into the thermometer. The internal temperature of the food can now be seen on the display under Thermo Temp.
6. Adjust the time and temperature by pressing the appropriate buttons. Press and hold for speedy setting or tap for fine adjustment. To clear the time setting, press HR and MIN buttons simultaneously. To clear the time and temperature settings, press the RESET button on the back of the thermometer. See the cooking table (FIG. 2) for recommended temperatures and times to prepare various meat and fowl.

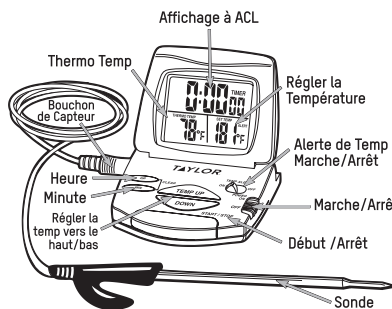
GENERAL OPERATION (cont.)

7. Turn TEMP ALERT on for audible alarm. Press the START/STOP button to begin timing. The thermometer alarm will automatically sound when the inner temperature reaches your preset temperature.
8. Press the START/STOP button and the alarm will stop temporarily. If the temperature drops below the alarm temperature and then rises back to the alarm temperature the alarm will again sound. To turn the alarm off completely, slide the TIME ALERT switch to the OFF position.
9. When the food is ready, remove the metal probe from the meat with a heat resistant glove. **DO NOT TOUCH THE PROBE OR CORD WITH YOUR BARE HAND!**
10. Wash the metal probe with hot soapy water. Keep out of reach of children.
11. In order to preserve the battery, slide the ON/OFF switch (FIG. 1) to the OFF position when not in use.

USE OF TIMER ONLY

1. Turn unit on.
2. Press Hour (HR) and Minute (MIN) button to set time. Press and hold for speedy setting.
3. After time elapses, alarm sounds for 1 minute. Press START/STOP to turn the alarm off.
4. Press HR and MIN buttons simultaneously to clear time set.

FIG. 1



REMARQUE : Veuillez recycler ou mettre les piles au rebut conformément aux réglementations locales.

MISE EN GARDE : Les piles peuvent présenter un risque d'étouffement. Ne laissez pas les enfants manipuler les piles. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin.

ATTENTION : Ne jetez pas les piles usées dans le feu afin d'éviter tout risque d'explosion ou de fuite. Veuillez à retirer la pile de l'appareil si vous envisagez de ne pas l'utiliser pour une période prolongée.

INSTALLATION DES PILES

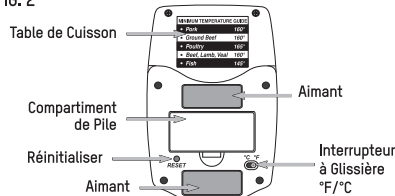
Le thermomètre fonctionne avec deux piles AAA alcalines (incluses). Il y a une bande sous le couvercle de las piles afin d'éviter l'épuisement de las piles durant l'expédition. Veuillez la retirer la bande avant de continuer avec ces instructions (vous devrez peut-être retirer le couvercle du compartiment de pile pour éviter de briser la bande). Si les relevés seront plus faibles ou irréguliers s'il faut remplacer la pile. Pour remplacer las piles:

1. Utilisez deux piles de AAA alcaline (tel qu'installées). Remplacez toujours toutes les piles en même temps, ne mélangez pas vieilles et nouvelles piles.
2. Retirez le couvercle du compartiment de piles, se trouve à l'arrière de l'appareil (FIG. 2).
3. Retirez las vieilles piles du compartiment de las piles.
4. Placez la nouvelle pile dans le compartiment tel qu'indiqué par les symboles de polarité à l'intérieur du compartiment de piles.
5. Remplacez le couvercle du compartiment de las piles.

FUNCTIONNEMENT GÉNÉRAL

1. Préchauffez le four à la température de cuisson voulue.

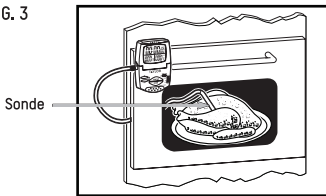
FIG. 2



FUNCTIONNEMENT GÉNÉRAL (SUITE)

2. Stérilisez la sonde de métal en l'insérant dans une solution appropriée comme de l'eau bouillante pendant plusieurs minutes.
3. Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur sur le côté. Choisissez l'échelle de température °F ou °C en déplaçant le commutateur à glissière à l'arrière du thermomètre.
4. Insérez la sonde de métal au centre de l'aliment à préparer (non pas en contact avec l'os) et placez l'aliment dans le four. L'appareil électronique doit être placé à l'extérieur du four. Le cordon de la sonde sera retenu en place par la porte du four (FIG. 3).

FIG. 3



5. Assurez-vous que le bouchon du capteur (FIG. 1) à l'autre extrémité du cordon soit branché dans le thermomètre. La température interne de l'aliment se voit maintenant sur l'affichage sous la température du thermomètre.
6. Ajustez l'heure et la température en appuyant sur les touches appropriées. Appuyez et tenez les touches enfoncées pour le réglage rapide ou tapez pour un ajustement fin. Pour effacer le réglage d'heure, appuyez sur les touches HR (heure) et MIN (minutes) simultanément. Pour effacer les réglages d'heure et température, appuyez sur la touche RESET (Réinitialiser), se trouve à l'arrière de l'appareil. Consultez le tableau de cuisson (fig. 2) pour les températures et les heures recommandées pour préparer diverses viandes et volailles.

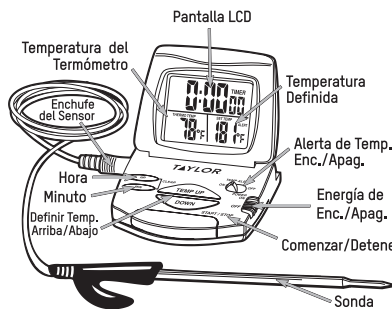
FUNCTIONNEMENT GÉNÉRAL (SUITE)

7. Mettez en marche l'alerte de temp TEMP ALERT pour une alarme sonore. Appuyez sur la touche START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) pour lancer la minuterie. L'alarme du thermomètre se fera entendre automatiquement lorsque la température interne atteint votre température préétablie.
8. Appuyez sur la touche START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) et l'alarme s'arrêtera temporairement. L'alarme vous donnera un rappel de 5 secondes toutes les minutes pendant 5 minutes jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Pour éteindre l'alarme, glissez l'interrupteur TEMP ALERT (ALERTE DE TEMPS) à la position OFF (ARRÊT).
9. Lorsque l'aliment est prêt, retirez la sonde de métal de la viande avec un gant résistant à la chaleur. **NE TOUCHEZ PAS LA SONDE OU LE CORDON À MAINS NUES!**
10. Lavez la sonde de métal à l'eau chaude savonneuse. Gardez hors de portée des enfants.
11. Pour conserver la pile, glissez l'interrupteur ON/OFF (MARCHÉ/ARRÊT) (FIG. 2) à la position OFF (ARRÊT) lorsqu'il n'est pas utilisé.

MINUTERIE SEULEMENT

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Appuyez sur la touche Heure (HR) et Minute (MIN) pour régler l'heure. Appuyez et tenez pour un réglage rapide.
3. Après un certain temps, l'alarme se fait entendre pendant 1 minute. Appuyez sur START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) pour éteindre l'alarme.
4. Appuyez sur les touches Heure (HR) et Minute (MIN) pour effacer l'heure réglée.

FIG. 1



NOTA: Por favor, recicle o deseché la batería con las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: Las baterías pueden representar un peligro de asfixia. Como con todos los artículos pequeños, no deje que los niños manipulen las baterías. Si se ingiere, busque atención médica inmediata.

PRECAUCIÓN: No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener pérdidas. Retire la batería si la báscula no se utilizará por un largo tiempo.

INFORMACIÓN SOBRE LAS BATERÍAS

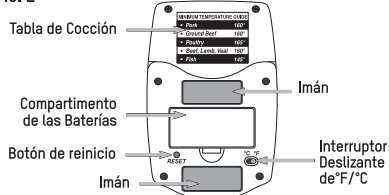
El termómetro funciona con 2 baterías alcalina AAA (incluyen). Hay una tira de plástico bajo la tapa de las baterías para evitar que las baterías se agote durante el envío. Sírvase quitar la tira antes de continuar con estas instrucciones (quizá sea necesario quitar el compartimiento de las baterías para evitar romper la tira). Si las lecturas se volverán borrosas o irregulares, es posible que deba reemplazar las baterías. Para reemplazar las baterías:

1. Use 2 baterías alcalina AAA (como las instaladas). Siempre cambie ambas baterías a la vez; no combine baterías nuevas y viejas. No mezcle baterías alcalinas, normales (carbón-cinc) o recargables (ni-cad, ni-mh, etc).
2. Quite la tapa del compartimiento de las baterías, se encuentra en la parte trasera de la unidad (FIG. 2).
3. Retire las baterías viejas del compartimiento de las baterías.
4. Coloque las nuevas baterías en el compartimiento como indican los símbolos de polaridad que se encuentran dentro del compartimiento de las baterías.
5. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de las baterías.

FUNCTIONAMIENTO GENERAL

1. Precalente el horno hasta la temperatura de cocción deseada.

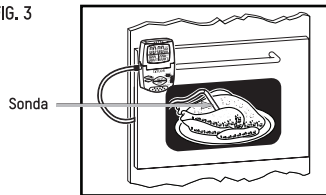
FIG. 2



FUNCTIONAMIENTO GENERAL (CONTINUACIÓN)

2. Esterilice la sonda de metal introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos.
3. Encienda la unidad con el interruptor que se encuentra a un costado. Seleccione la escala de temperatura °F o °C moviendo el interruptor deslizante en la parte trasera del termómetro.
4. Introduzca la sonda de metal en el centro de la comida a cocinar (no en contacto con hueso) y coloque la comida en el horno. La unidad electrónica debe colocarse fuera del horno. La puerta del horno mantendrá el cable de la sonda en su lugar (FIG. 3).

FIG. 3



5. Asegúrese de que el enchufe del sensor (FIG. 1) en el otro extremo del cable esté enchufado al termómetro. Ahora se puede ver la temperatura interna de la comida en la pantalla, bajo Termo Temp.
6. Ajuste el tiempo y la temperatura presionando los botones adecuados. Presiónelos y manténgalos apretados para avanzar rápidamente o presiónelos y suéltelos para realizar ajustes mínimos. Para borrar la definición de tiempo, presione los botones HR y MIN simultáneamente. Para borrar las definiciones de tiempo y temperatura, presione el botón RESET (Reiniciar), se encuentra en la parte trasera de la unidad. Vea la tabla de cocción (FIG. 2) para consultar las temperaturas y tiempos recomendados para preparar varias carnes y aves.

FUNCTIONAMIENTO GENERAL (CONTINUACIÓN)

7. Encienda TEMP ALERT (alerta de temperatura) para oír la alarma. Presione el botón START/STOP (Comenzar/Detener) para comenzar la cuenta. La alarma del termómetro sonará automáticamente cuando la temperatura interna alcance la temperatura que definió.
8. Presione el botón START/STOP y la alarma se detendrá temporalmente. La alarma producirá un sonido recordatorio de 5 segundos cada un minuto para 5 minutos hasta que la apague. Para apagar la alarma, deslice el interruptor TEMP ALERT a la posición OFF.
9. Cuando la comida esté lista, retire la sonda de metal de la carne con guantes resistentes al calor. **¡NO TOQUE LA SONDA NI EL CABLE CON LAS MANOS EXPUESTAS!**
10. Lave la sonda de metal con agua jabonosa. Manténgala fuera del alcance de los niños.
11. Para conservar la batería, deslice el interruptor ON/OFF (FIG. 2) a la posición OFF cuando no la esté usando.

USO DEL TEMPORIZADOR ÚNICAMENTE

1. Encienda la unidad.
2. Presione los botones de hora (HR) y minuto (MIN) para definir el tiempo. Presiónelo y manténgalo para avanzar rápidamente.
3. Después de que pasa el tiempo, la alarma suena durante definición de tiempo. 1 minuto. Presione START/STOP (Comenzar/Detener) para apagar la alarma.
4. Presione los botones HR y MIN simultáneamente para borrar definición de tiempo. La definición de tiempo.

PRECAUTIONS

- Always wear a heat resistant glove when touching the metal probe or cord during or just after cooking. DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!
- Keep the metal probe and cord away from children.
- Sterilize metal probe each time before use.
- Do not expose the thermometer to: water, direct heat, a hot surface or direct sunlight. The above may cause damage to the electric circuit or components inside.
- Do not place the plastic thermometer unit into an oven or grill. Do not place the plastic thermometer unit on surfaces expected to exceed 200°F or 100°C. Do not use this thermometer in a microwave oven. The probe cord will be held in place by the oven/grill door. Make sure the cord hangs free inside the oven and does not contact food, dish, racks or other objects in the oven. Be careful not to crimp the probe cord with the oven/grill door.
- Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry the sensor plug with a cloth every time before plugging it into the thermometer.
- DO NOT USE THE CORD AND PROBE FOR OVEN TEMPERATURES HIGHER THAN 250°C OR 482°F.**
- Do not mix old and new batteries. Do not mix Alkaline, carbon-zinc (standard) or Nickel-Cadmium (rechargeable) batteries. Remove the batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.

When running the probe cable into an oven be sure to gently close the door to avoid crimping or severing the cable.

CAUTION: Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry the sensor plug with a cloth every time before plugging it into the thermometer.

MINIMUM INTERNAL COOKING TEMPERATURES AS RECOMMENDED BY THE USDA*

Now comes the most important part – the minimum INTERNAL temperatures that food must reach to be considered safe to eat, no matter how you prepare them. We recommend the following guidelines but personal taste temperatures may be different from the below:

Fresh ground beef, veal, pork	160°F / 72°C
Beef, veal, Lamb - roast, steaks, chops	
*Rare (with 3 min rest).....	140°F / 60°C
Medium Rare (with 3 min rest).....	145°F / 63°C
Medium.....	160°F / 72°C
Well Done	170°F / 77°C
Fresh Pork - roast, steaks, chops	
Medium Rare (with 3 min rest).....	145°F / 63°C
Medium.....	160°F / 72°C
Well Done	170°F / 77°C
Ham	
Fresh Raw (with 3 min rest)	145°F / 63°C
Precooked (to reheat).....	140°F / 60°C
Poultry	
Ground Chicken, Turkey	165°F / 74°C
Whole Chicken, Turkey	165°F / 74°C
Breast, Roasts, Thighs and Wings.....	165°F / 74°C
Fish - cook until opaque and flakes easily with fork.....	145°F / 63°C
Stuffing - cooked alone or in bird	165°F / 74°C
Egg dishes	160°F / 72°C
Leftovers, Casseroles	165°F / 74°C

* The USDA does NOT recommend RARE 140°F as a safe eating temperature.

CLEANING & STORAGE

Do not immerse in water. Do not use in dishwasher. Clean probe with hot soapy water and clean cable housing with a damp cloth.

ONE YEAR WARRANTY

Taylor® warrants this product to be free from defects in material or workmanship (excluding batteries) for one (1) year from the original purchaser from date of original purchase. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse or unauthorized adjustment and/or repair.

If service is required, do not return to retailer. Should this product require service (or replacement at our option), please pack the item carefully and return it prepaid, along with store receipt showing the date of purchase and a note explaining reason for return to:

**TAYLOR | 2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001 USA
Customer Service Phone: 1-800-289-0944
Customer Service Fax: 1-575-526-4347
Email: prodsupport@taylorusa.com**

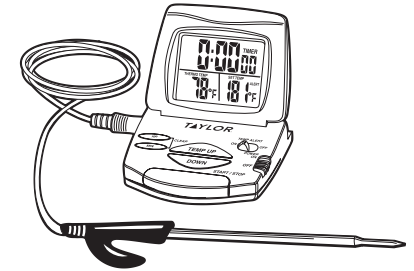
For additional product information, or warranty information outside the USA, please contact us through www.taylorusa.com.

Made to our exact specifications in China.
©2020 Taylor, a division of Lifetime Brands Inc. All rights reserved.

CP1470FS 5.12.20 ss

TAYLOR

INSTRUCTION MANUAL

1470FS
Digital Cooking Timer/Thermometer

Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference.

PRÉCAUTIONS

- Portez toujours un gant résistant à la chaleur en touchant la sonde de métal ou le cordon durant ou juste après la cuisson. NE TOUCHEZ PAS À MAINS NUES.
- Gardez la sonde de métal et le cordon loin des enfants.
- Stérilisez la sonde de métal chaque fois avant l'utilisation.
- N'exposez pas le thermomètre à l'eau, à la chaleur directe, à la surface chaude ou aux rayons du soleil. Ce qui précède pourrait endommager le circuit électrique ou les composants intérieurs.
- Ne placez pas le thermomètre de plastique dans un four ou grill. Ne placez pas le thermomètre de plastique aux surfaces si vous savez qu'elles dépasseront 200°F ou 100°C. N'utilisez pas ce thermomètre dans un four à microondes. Le cordon de la sonde sera maintenu en place par la porte du four / grill. Assurez-vous que le cordon pend librement à l'intérieur du four et n'entre pas en contact avec des aliments, des plats, des grilles ou d'autres objets dans le four. Veillez à ne pas serrer le cordon de la sonde avec la porte du four / grill.
- L'humidité à l'intérieur de l'ouverture enfichable du thermomètre mènera à un mauvais relevé de température. Essayez le bouchon du capteur avec un chiffon chaque fois avant de le brancher dans le thermomètre.
- N'UTILISEZ PAS LE CORDON ET LA SONDE DE POUR DES TEMPÉRATURES DE FOUR DÉPASSANT 200°C OU 392°F.**
- Ne mélangez pas les piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou les nickelcadmium (rechargeables). Retirez les piles si thermomètre ne sera pas utilisé pendant un certain temps assez long.

En acheminant le câble de la sonde dans un four, assurez-vous de fermer délicatement la porte pour éviter de pincer ou de couper le câble.

ATTENTION: L'humidité à l'intérieur de l'ouverture à brancher du thermomètre mènera à un relevé de température incorrect. Asséchez la prise du capteur avec un chiffon chaque fois avant de le brancher dans le thermomètre.

TEMPÉRATURES INTERNES DE CUISSON MINIMUM*

Ce sont des températures INTERNES minimum que les aliments doivent atteindre pour être considérés sans danger pour la consommation, peu importe comment vous les préparez. Nous recommandons les directives suivantes, mais les températures selon les goûts personnels peuvent être différentes de ce qui suit :

Boeuf, veau, porc fraîchement haché 160°F / 72°C	
Boeuf, veau, agneau - rôti, steaks, côtelettes	
*Saignant	140°F / 60°C
Mi-saignant	145°F / 63°C
À point	160°F / 72°C
Bien cuit	170°F / 77°C
Porc frais - rôti, steaks, côtelettes	
Mi-saignant	145°F / 63°C
À point.....	160°F / 72°C
Bien cuit	170°F / 77°C
Jambon	
Frais (cru)	145°F / 63°C
Précuit (à réchauffer).....	140°F / 60°C
Volaille	
Poulet, dinde haché(e).....	165°F / 74°C
Poulet, dinde entier(ère).....	165°F / 74°C
Poitrine, rôtis, Cuisses et ailes	165°F / 74°C
Poisson - préparé jusqu'à ce qu'il soit opaque et se sépare facilement à la fourchette	145°F / 63°C
Farce - préparée seule ou dans la volaille	165°F / 74°C
Plats aux oeufs	160°F / 72°C
Restes, casseroles	165°F / 74°C

* L'USDA NE recommande PAS la préparation SAIGNANTE à 140°F (60°C) comme une température de cuisson sans danger.

RANGEMENT ET NETTOYAGE

Ne pas immerger dans l'eau. Ne l'utilisez pas dans un lave-vaisselle. Nettoyez la sonde de métal avec de l'eau chaude et savonneuse, puis essuyez le cordon avec un chiffon humide.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Taylor® garantit que ce produit (à l'exclusion de la pile) est libre de tout défaut de matériaux ou de main d'œuvre pour une période d'un (1) an pour l'acheteur original à partir de la date d'achat original. Elle ne couvre pas les dommages ou l'usure suite à un accident, une mauvaise utilisation, tout abus ou réglage interdit et/ou réparation interdite. Si l'appareil doit être réparé, ne le retournez pas au détaillant. Si ce produit doit être réparé (ou remplacement à notre discrétion), veuillez l'emballer avec soin et le retourner à frais préparés avec la facture du magasin indiquant la date d'achat et une note expliquant la raison du retour à l'adresse suivante:

**TAYLOR | 2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001 USA
Customer Service Phone: 1-800-289-0944
Customer Service Fax: 1-575-526-4347
Email: prodsupport@taylorusa.com**

Pour de l'information supplémentaire sur le produit ou sur la garantie à l'extérieur des É.-U. veuillez nous contacter par www.taylorusa.com.

Fabriqué selon nos spécifications exactes en Chine.
©2020 Taylor, une division de Lifetime Brands Inc. Tous droits réservés.

PRECAUCIONES

- Use siempre guantes resistentes cuando toque el cable o la sonda de metal durante o después de cocinar. ¡NO LOS TOQUE CON LAS MANOS EXPUESTAS!
- Mantenga a los niños alejados del cable y la sonda de metal.
- Esterilice la sonda de metal cada vez antes de usarla.
- No exponga el termómetro a: agua, calor directo, una superficie caliente ni luz solar directa. Lo anterior puede causar un daño al circuito eléctrico o a los componentes internos.
- No coloque el termómetro de plástico en un horno o una parrilla. NO lo coloque el termómetro de plástico a superficies que se espera superen los 200°F o 100°C. No use este termómetro en un horno de microondas. El cable de la sonda se mantendrá en su lugar junto a la puerta del horno / parrilla. Asegúrese de que el cable cuelgue libremente dentro del horno y que no entre en contacto con alimentos, platos, parrillas u otros objetos en el horno. Tenga cuidado de no apretar el cable de la sonda con la puerta del horno / parrilla.
- La humedad en la abertura del enchufe del termómetro hará que la lectura de la temperatura sea incorrecta. Seque el enchufe del sensor con un paño cada vez antes de enchufarlo al termómetro.
- NO UTILICE EL CABLE Y LA SONDA DE PARA TEMPERATURAS DE HORNO SUPERIORES A LOS 200°C o 392°F.**
- No combine baterías nuevas y viejas. No mezcle baterías alcalinas, normales (carbón-zinc) o recargables (ni-cad, ni-mh, etc.). Retire las baterías si el termómetro no se utilizará por un largo tiempo.

Cuando pase el cable de la sonda por la puerta del horno, asegúrese de cerrarla suavemente para evitar doblar o dañar el cable.

PRECAUCIÓN: La humedad en la abertura del enchufe del termómetro hará que la lectura de la temperatura sea incorrecta. Seque el enchufe del sensor con un paño cada vez antes de enchufarlo al termómetro.

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS DE COCCIÓN SEGÚN LA RECOMENDACIÓN DE USDA*

Estas son las temperaturas INTERNAS mínimas que debe alcanzar la comida para considerarla apta para comer, no importa cómo la prepare. Recomendamos las siguientes pautas, pero las temperaturas de gusto personal pueden variar de las siguientes:

Carne picada fresca de res, ternera,	160°F / 72°C
Porcina, Res, ternera, cordero - asado, filete, chuleta	
*Algo crudo	140°F / 60°C
Algo cocido	145°F / 63°C
Cocido	160°F / 72°C
Muy cocido	170°F / 77°C
Cerdo fresco - asado, filete, chuleta	
Cocido.....	160°F / 72°C
Muy cocido	170°F / 77°C
Jamón	
Fresco (crudo).....	160°F / 72°C
Precocido (para recalentar).....	140°F / 60°C
Aves de corral	
Pollo, pavo picados	165°F / 74°C
Pollo, pavo enteros	180°F / 83°C
Pechuga, asada	170°F / 77°C
Muslos y alas	180°F / 83°C
Pescado-cocinar hasta que esté opaco y se desmenuce fácilmente con el tenedor.....	145°F / 63°C
Rellenos - cocidos por separado o en el ave	165°F / 74°C
Platos con huevo	160°F / 72°C
Sobras, guisados	165°F / 74°C

* El USDA NO recomienda RARE 140°F como una temperatura de alimentación segura.

LIMPIEZA Y CUIDADO

No sumerja el termómetro en agua. No es para usar en una lavadora de platos. Limpie solamente la sonda con agua jabonosa caliente y limpie el cable y la carcasa con un paño húmedo.

GARANTÍA LIMITADA POR UN (1) AÑO

Taylor® garantiza este producto contra defectos en los materiales y en la mano de obra [excepto las baterías] durante un (1) año para el comprador original a partir de la fecha de compra original. No cubre daños ni desgastes que sean consecuencia de accidentes, uso inadecuado, abuso ni ajustes y/o reparaciones no autorizadas. Si necesita mantenimiento, no la devuelva al vendedor minorista. Si este producto requiere mantenimiento (o cambio a nuestro entender), sírvase empacar el artículo cuidadosamente y envíelo con el franqueo pagado, junto con el recibo de la tienda en el que aparezca la fecha de compra y una nota explicando el motivo de la devolución a:

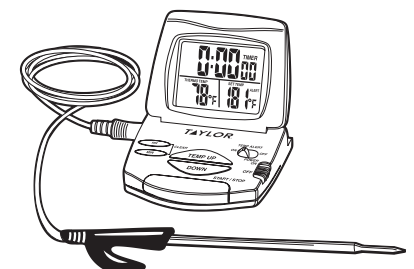
**TAYLOR | 2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001 USA
Customer Service Phone: 1-800-289-0944
Customer Service Fax: 1-575-526-4347
Email: prodsupport@taylorusa.com**

Para obtener información adicional sobre el producto, o información de la garantía fuera de los EE.UU., sírvase contactarnos a través de www.taylorusa.com

Hecho a nuestras especificaciones exactas en China.
©2020 Taylor, división de Lifetime Brands Inc. Todos los derechos reservados.

TAYLOR

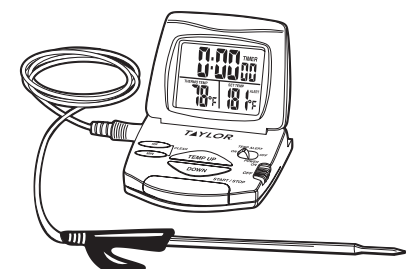
MANUEL D'INSTRUCTIONS

1470FS
Minuterie/Thermomètre de Cuisson Numérique

Veillez lire attentivement votre manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions à portée de la main à titre de référence.

TAYLOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES

1470FS
Termómetro digital con sensor y temporizador

Antes de usar, sírvase leer con atención este manual de instrucciones. Guarde estas instrucciones en un lugar de fácil acceso para referencia futura.