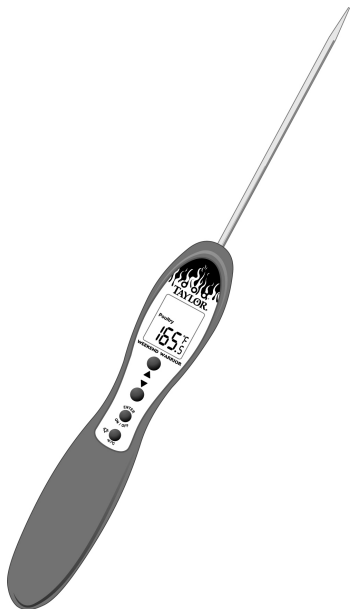


TAYLOR

816



Grilling Thermometer with Folding Probe



Instruction Manual

This product helps to eliminate over-cooking or under-cooking foods. Presetting the thermometer to the recommended cooking temperatures and/or cooking times is simple and ensures that food will be cooked to your preferred taste.

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

Battery Information

The thermometer operates on 2 AAA batteries (installed). If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced. To replace the batteries:

1. Use 2- AAA batteries. Always replace both batteries at the same time; do not combine old and new batteries. Do not mix Alkaline, carbon-zinc (standard) or Nickel- Cadmium (rechargeable) batteries.
2. Unscrew the 2 screws securing the battery compartment cover, located on the back of the unit. Take care not to misplace the screws.
3. Place the batteries into the compartment as indicated by the polarity symbols marked inside the battery compartment.
4. Replace the battery compartment cover and screws.

General Operation

1. Preheat the grill or oven to desired cooking temperature. Place the food in the preheated grill or oven.
2. Sterilize the metal probe by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
3. Press the "Enter" button to turn the unit on. The LCD screen will turn on and display the current probe temperature.
4. Your thermometer is preset to read temperatures in Fahrenheit. To switch to Celsius, press and hold the "°F/°C" button for 3 seconds.
5. Press the "Enter" button to access the Meat Selection screen. The default setting "Beef Rare 140.0°F" appears. The temperature digits flash.
6. Press the ▲ or ▼ button to scroll through the 16 meat types and their preprogrammed target temperatures. (See Meat/Temperature Chart.)

7. Press "Enter" to select the displayed meat type. The LCD screen returns to the current temperature display. The name of the selected meat appears above the temperature reading.
8. To test the internal temperature of the food, unfold the metal probe and insert it into the thickest part of the food. Do not come in contact with bone, fat or gristle, as these areas will not provide accurate temperature readings. Take care when moving the probe into position to avoid injury or damage. **DO NOT LEAVE THE THERMOMETER IN THE GRILL OR OVEN WHILE COOKING, AND DO NOT TOUCH THE HOT PROBE WITH BARE HANDS.**
9. The current internal temperature of the food appears on the LCD screen.
10. Color coded lights behind the Taylor® logo indicate if the current temperature is lower, higher, or within 5 degrees of the target temperature.
 - If the temperature is lower than the target temperature, a blue LED light flashes.
 - When the temperature reaches the target temperature, a green LED light flashes.
 - If the temperature is higher than the target temperature, a red LED light flashes.

(Note: the temperature must be within 30 degrees of the target temperature for the LED lights to activate. Thus, the blue light may not flash, even if the current temperature is lower than the target temperature. The current temperature will still appear on the screen.)

11. When the food is ready, remove it from the grill or oven with a heat resistant glove. **DO NOT TOUCH THE HOT PROBE OR FOOD WITH YOUR BARE HANDS!**
12. The LCD screen has a convenient backlight feature for easy temperature viewing. While the unit is on, press the "°F/°C" button to turn on the backlight for 10 seconds.
13. Press and hold the "Enter" button for 3 seconds to turn the unit off. Otherwise, the unit will turn off automatically after 10 minutes if no buttons are pressed and there is no change in temperature.

Note: when the thermometer turns off, its memory will return to the default setting “Beef Rare 140.0°F”. If the unit turns off before cooking is done, repeat the Meat Selection steps listed above to reprogram the desired target temperature.

14. Wash the metal probe with hot soapy water. Fold the probe into the closed position for storage. Take care when moving the probe into position to avoid injury or damage. Clean the thermometer unit by hand. Do not completely immerse the thermometer in water.

Meat/Temperature Chart

Following is a chart listing the 16 types of meat and their preset temperatures.

Meat Type	Doneness Level	Preset Temperatures
Beef	Rare*	140°F
	Med Rare	145°F
	Med	160°F
	Med Well	165°F
	Well	170°F
Hamburger	Well	160°F
Pork	Med	160°F
	Well	170°F
Poultry	White Meat	165°F
	Dark Meat	165°F
Lamb	Rare*	140°F
	Med Rare	145°F
	Med	160°F
	Med Well	165°F
	Well	170°F
Ham	Well	140°F

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

Specifications:

Temperature Range: 16° to 302°F or -9° to 150°C

Resolution: 0.1°F or °C full range

16 Preprogrammed Meat Types

Battery: 2 AAA (installed)

Auto Shut-Off: After 10 minutes of nonuse

Response Time: 1 second

Care and Precautions

1. Always read instructions thoroughly to ensure that you have the full benefit of all the unit's features.
2. Sterilize thermometer probe each time before use.
3. Use caution while handling the thermometer. Take care when moving the probe into position to avoid injury or damage. Always wear a heat resistant glove when touching the thermometer during or just after use. **DO NOT TOUCH PROBE WITH BARE HANDS!**
4. **DO NOT** immerse the thermometer unit in liquid, or pour liquid directly on the thermometer unit, as doing so will cause damage to internal components and void the warranty. If you spill liquid on it, dry it immediately with a soft, lintfree cloth.
5. **DO NOT** wash in a dishwasher. This unit is not dishwasher safe. Damage will void warranty. Wipe clean with a damp cloth. Grease or other hard-to remove soil can be removed with a scouring pad. **DO NOT** clean the unit with abrasive or corrosive materials. This may scratch the plastic parts and corrode the electronic circuits.
6. **DO NOT** use this thermometer in a microwave oven.
7. **DO NOT** tamper with the unit's internal components. Doing so will invalidate the warranty on this unit and may cause damage. Other than replacing the batteries, the unit contains no user-serviceable parts.
8. **DO NOT** subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity. This may result in malfunction, shorter electronic life span, damaged battery and distorted parts.
9. Do not expose the thermometer unit to: water, direct heat, a hot surface or direct sunlight. This may cause damage to the plastic casing or the electric circuits and components inside.

10. Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Remove the batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.
11. Over- or under- temperature range displays: If the measured temperature is outside the unit's temperature range of 16° to 302°F or -9° to 150°C, the LCD will show "HH.H" (higher than the temperature range) or "LL.L" (lower than the temperature range).

One Year Limited Warranty

Taylor® warrants this product to be free from defects in material or workmanship for one (1) year for the original purchaser from date of original purchase. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse, commercial use, 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 Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico
88001
USA**

There are no expressed warranties except as listed above. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.

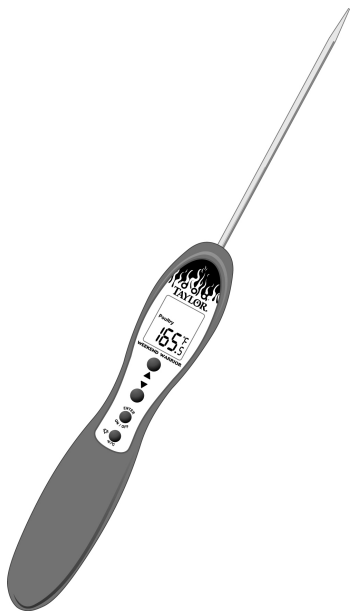
© 2010 Taylor Precision Products and its affiliated companies, all rights reserved. Taylor® and Leading the Way in Accuracy® are registered trademarks of Taylor Precision Products and its affiliated companies. All rights reserved.

Made to our exact specifications in China.
www.taylorusa.com

TAYLOR
816



Termómetro digital para parrilla con sonda plegable



Manual de Instrucciones

Este producto ayuda a evitar cocinar de más o de menos los alimentos. Predefinirlo el termómetro para las temperaturas y/o tiempos de cocción recomendados es simple y asegura que la comida se cocinará según el gusto que usted prefiera.

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

Información de las baterías

El termómetro funciona con 2 baterías AAA (instaladas).

Si las lecturas se volverán borrosas o irregulares, si debe reemplazar las baterías. Para instale las baterías:

1. Use 2 baterías AAA. Siempre cambie ambas baterías a la vez; no combine baterías nuevas y viejas. No mezcle baterías alcalinas, carbón-cinc (normales) o níquel-cadmio (recargables).
2. Desatornille los 2 tornillos que aseguran la tapa del compartimiento de la batería, se encuentra en la parte trasera de la unidad. Tenga cuidado de no perder los tornillos.
3. Retire las baterías viejas del compartimiento de las baterías.
3. Coloque las baterías en el compartimiento como indican los símbolos de polaridad que se encuentran dentro del compartimiento de las baterías.
4. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento de las baterías y los tornillos.

1. Precaliente la parrilla o el horno hasta la temperatura de cocción deseada. Coloque el alimento en la parrilla o el horno.
2. Esterilice la sonda de metal introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos.
3. Presione el botón "Enter" (Entrar) para encender la unidad. La pantalla LCD se encenderá y mostrará la temperatura ambiente actual de la sonda.
4. Su termómetro está definido para leer las temperaturas en grados Fahrenheit. Para cambiar a Celsius, presione sin soltar el botón "°F/°C" durante 3 segundos.
5. Presione el botón "Enter" para acceder a la pantalla selección de carne. La definición predeterminada "Beef Rare 140.0°F" (res un poco cruda a 140.0°F) aparece. Los dígitos de temperatura destellarán.
6. Presione el botón ▲ ó ▼ para ver los 16 tipos de carnes y sus temperaturas objetivo preprogramados. (Consulte la tabla de carne/temperatura)
7. Presione "Enter" para seleccionar el tipo de carne mostrada. La pantalla LCD vuelve a la pantalla de temperatura actual. El nombre de la carne seleccionada aparece encima de la lectura de la temperatura.
8. Para medir la temperatura interna de la comida, despliegue la sonda de metal e introdúzcala en la parte más gruesa. No la ponga en contacto con hueso, grasa ni cartílago, ya que estas áreas no proporcionarán lecturas precisas de la temperatura. Tenga cuidado al colocar la sonda en posición para evitar lesiones o daños. **NO DEJE EL TERMÓMETRO DENTRO DE LA PARRILLA O DEL HORNO MIENTRAS COCINA Y NO TOQUE LA SONDA CALIENTE CON LAS MANOS EXPUESTAS.**
9. La temperatura interna actual de la comida aparece en la pantalla LCD.
10. Las luces codificadas por color detrás del logotipo de Taylor® indican si la temperatura actual es menor, superior, o está dentro de los 5 grados de la temperatura deseada.

- Si la temperatura es menor que la temperatura deseada, parpadeará una luz LED de color azul.
- Cuando la temperatura alcance la temperatura deseada, parpadeará una luz LED de color verde.
- Si la temperatura es mayor que la temperatura deseada, parpadeará una luz LED de color rojo.

(Nota: La temperatura debe estar dentro de los 30°F (17°C) de la temperatura deseada para que se activen las luces LED. Por lo tanto, es posible que la luz azul no se encienda, incluso si la temperatura actual es menor que la temperatura deseada. La temperatura actual aparecerá en la pantalla.)

11. Cuando la comida esté lista, retírelo de la parrilla o del horno con guantes resistentes al calor. ¡NO TOQUE LA SONDA NI EL COMIDA CON LAS MANOS EXPUESTAS!
12. La pantalla LCD tiene una práctica característica de iluminación posterior para ver fácilmente la temperatura. Mientras la unidad esté encendida, presione el botón “°F/°C” para encender la luz posterior durante 10 segundos.
13. Presione sin soltar el botón “Enter” durante 3 segundos para apagar la unidad. De otro modo, la unidad se apaga automáticamente después de 10 minutos si no se presiona ningún botón y si no hay cambio en la temperatura.

Nota: Cuando el termómetro se apaga, la memoria vuelve a la definición predeterminada de “Beef Rare 140.0°F” (res un poco cruda a 140.0°F). Si la unidad se apaga antes de terminar de cocinar, repita los pasos de selección de carne que aparecen anteriormente para volver a programar la temperatura deseada.

14. Lave la sonda de metal con agua jabonosa caliente. Cierre la sonda plegándola con cuidado para guardar. Tenga cuidado al colocar la sonda en posición para evitar lesiones o daños. Limpie la unidad de termómetro a mano. No sumerja el termómetro en el agua de manera total.

Tabla de carne/temperatura

A continuación se enumeran 16 tipos de carne y las temperaturas predefinidas.

Tipos de carne	Nivel de cocción	Temperaturas predefinidas
Res	Algo crudo*	140°F/60°C
	Algo cocido	145°F/62°C
	Cocido	160°F/71°C
	Medio cocido	165°F/73°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Hamburguesa	Muy cocido	160°F/71°C
Porcina	Cocido	160°F/71°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Aves de corral	Carne blanca	165°F/73°C
	Parte oscura de la carne blanca	165°F/73°C
Cordero	Algo crudo*	140°F/60°C
	Algo cocido	145°F/62°C
	Cocido	160°F/71°C
	Medio cocido	165°F/73°C
	Muy cocido	170°F/76°C
Jamón	Muy cocido	140°F/60°C

*El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) NO recomienda ALGO CRUDO 140°F (60°C) como temperatura segura para comer.

Especificaciones

Rango de Temperatura: 16° a 302°F o -9° a 150°C

Resolución: Gama completa de 0.1°F y °C

16 tipos de carne preprogramados

Batería: 2 AAA (se incluyen)

Apagado automático: después de 10 minutos de no usarla

Tiempo de respuesta: 1 segundo

Cuidado y precauciones

1. Lea siempre las instrucciones por completo para asegurarse de disfrutar del beneficio completo de todas las funciones de esta unidad.
2. Esterilice la sonda del termómetro cada vez antes de usarla.
3. Tenga precaución al manejar el termómetro. Tenga cuidado al colocar la sonda en posición para evitar lesiones o daños. Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque el vástago del termómetro durante o después de usarla. ¡NO LOS TOQUE LA SONDA CON LAS MANOS EXPUESTAS!
4. NO sumerja la unidad del termómetro en líquido ni vierta líquido directamente en la unidad del termómetro puesto que eso causaría daño a los componentes internos y anularía la garantía. Si derrama líquido sobre la misma, séquela inmediatamente con un paño suave, sin pelusas.
5. No lo lave en un lavaplatos. Esta unidad no puede lavarse en la lavavajillas. El daño anulará la garantía. Limpie con un paño húmedo. La grasa u otras suciedades rebeldes pueden removerse con una esponjilla metálica. No limpie la unidad con materiales abrasivos ni corrosivos. Esto puede rayar las piezas plásticas y corroer los circuitos electrónicos.
6. No use este termómetro en un horno de microondas.
7. No manipule los componentes internos de la unidad. Hacerlo invalidará la garantía de este producto y puede causar daños. Aparte del cambio de batería, esta unidad no contiene piezas que necesiten servicio por parte del usuario.
8. No exponga la unidad a fuerza, choques, polvo, temperatura ni humedad en exceso. Esto puede hacerla funcionar mal, acortar la vida útil electrónica, dañar las baterías o deformar las piezas.
9. No exponga el termómetro a: agua, calor directo, una superficie caliente ni luz solar directa. Esto puede causar daño en la carcasa plástica o en los circuitos eléctricos y componentes electrónicos del interior.
10. No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o tener pérdidas. Retire las baterías si el termómetro no se utilizará por un largo tiempo.
11. El rango de temperatura por encima o por debajo aparece: si la temperatura medida está fuera del rango de temperatura de la unidad de 16° a 302°F o -9° a 150°C, la LCD mostrará "HH.H" (mayor que el rango de temperatura) o "LL.L" (menor que el rango de temperatura).

Taylor® garantiza este producto contra defectos en los materiales y en la mano de obra durante 1 (un) 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, uso comercial, 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 Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001
USA**

No existen garantías expresas excepto las enunciadas anteriormente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varíen de un estado a otro.

©2010 Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados. Taylor® y Leading the Way in Accuracy® son marcas registradas de Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados.

Fabricado en China según nuestras especificaciones exactas.
www.taylorusa.com