

MAGENTA INDICATES DIESTRIKE - DO NOT PRINT

SIZE (unfolded): 15 in X 4.25 in

11. Press the "ON" button to turn the unit off when finished.
TO PROGRAM THE THERMOMETER
This thermometer is also equipped with a convenient timer. It can operate as an independent timer or work along with the thermometer function.

CARE AND PRECAUTIONS

- When running the probe cable into an oven, be sure to close the door gently to avoid crimping or severing the cable.
1. Always use a heat-resistant glove when touching the metal probe or cord during or just after cooking. DO NOT TOUCH HOT PROBE OR CORD WITH BARE HANDS!
2. Keep the metal probe and cord away from children.

MINIMUM INTERNAL COOKING TEMPERATURES AS RECOMMENDED BY THE USDA
This chart shows the minimum INTERNAL temperatures that food must reach to be considered safe to eat.

CAUTION: Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry this sensor plug with a cloth every time the probe is placed into the thermometer.
One Year Limited Warranty
Taylor® warrants this product to be free from defects in material or workmanship for one (1) year from date of original purchase for original purchaser.

TAYLOR
Digital Cooking Thermometer/Timer
Leading the Way in Accuracy®
1471N/808N
Instruction Manual

Thank you for purchasing a Taylor® Digital Cooking Thermometer/Timer. Your Thermometer/Timer is an example of superior design and craftsmanship. This product helps to eliminate over-cooking or under-cooking foods.
BATTERY INSTALLATION
The Digital Cooking Timer/Thermometer operates on (2) AAA batteries. If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced.

DESCRIPTION OF PARTS

- "ON" button
"MODE" button
"MIN" button
"SEC" button
Backlight button (located on back of thermometer)
"START/STOP" button

DISPLAY INFORMATION

Current Probe Temp 145°F
Meat Options: BEEF, PORK, POULTRY, LAMB, BURGERS, COUNTRY, CUSTOM
Target Temp/99 Minute Timer 3:50

- 6. Place the food into the preheated oven. The thermometer display unit must be placed outside of the oven (do not put the plastic display unit in the oven).
7. Press the "Start/Stop" button to stop the alarm.
8. Remove the metal probe from the food with a heat resistant glove.

- TO PROGRAM THE THERMOMETER
1. Press the "ON" button to turn the unit on.
2. Your thermometer is preset to read temperatures in Fahrenheit. To switch to Celsius, press and hold the "Mode" button for 3 seconds.

fold

fold

fold

fold

bouton «MODE». Appuyez sur «MODE» à nouveau pour revenir à l'affichage de température.
POUR PROGRAMMER LE MINUTIERE
Le thermomètre Taylor® est aussi doté d'une pratique minuterie. Chaque peut fonctionner comme minuterie autonome ou avec les fonctions du thermomètre.

DESCRIPTION DE LA SONDE
"ON" bouton
"MODE" bouton
"MIN" bouton
"SEC" bouton
Bouton arrière (situé à l'arrière du thermomètre)
"START/STOP" bouton

TEMPÉRATURES INTERNES DE CUISON MINIMUM SELON LES RECOMMANDATIONS DE L'USDA
IMPORTANT! Ces sont des températures INTERNES minimum que les aliments doivent atteindre pour être considérés sans danger.

MISE EN GARDE: L'humidité à l'intérieur de l'ouverture du thermomètre peut entraîner une mauvaise lecture de température. Essuyez le bouchon du capteur avec un chiffon chaque fois avant de le brancher dans le thermomètre.
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

TAYLOR
Thermomètre/Minuterie de Cuisson Numérique
Leading the Way in Accuracy®
1471N/808N

fold

fold

fold

fold

Merci de votre achat d'un thermomètre/minuterie de cuisson numérique Taylor®. Votre thermomètre/minuterie est un exemple de design et de travail supérieurs. Ce produit aide à éliminer la surcuisson ou la souscuisson des aliments.
INSTALLATION DES PILES

DESCRIPTION DES PIÈCES
Touche «ON» (marche)
Touche «MODE»
Touche «MIN»
Touche «SEC»
Bouton «Clear»
Bouton «Start/Stop»

INFORMATION D'AFFICHAGE
CURRENT 145°F
Meat Options: BEEF, PORK, POULTRY, LAMB, BURGERS, COUNTRY, CUSTOM
TARGET TEMP 3:50

- 4. Placez l'aliment dans le four préchauffé. Placez l'aliment dans le four. Le thermomètre numérique doit être placé à l'extérieur du four (Ne mettez pas l'appareil à l'affichage de température dans le four.)

- POUR PROGRAMMER LE MINUTIERE
1. Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour mettre l'appareil en marche.
2. Votre thermomètre est pré réglé pour lire les températures en Fahrenheit.

fold

fold

fold

fold

PARA PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR
El termómetro también está equipado con un práctico temporizador. Cada uno puede funcionar como temporizador independiente o junto con las funciones del termómetro.
CUIDADO Y PRECAUCIONES

- 1. Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque el cable o la sonda de metal durante o después de cocinar.
2. Mantenga a los niños alejados del cable y la sonda de metal.
3. Esterilice la sonda de metal cada vez antes de usarla.

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS DE COCCIÓN SEGÚN LA RECOMENDACIÓN DE USDA*
(POR IMPORTANTE! Estas son las temperaturas INTERNAS mínimas que los alimentos deben alcanzar para considerarla apta para comer, no importa cómo la prepare.)

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.
GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

TAYLOR
Termómetro/Temporizador Digital Para Cocinar
Leading the Way in Accuracy®
1471N/808N

Gracias por comprar un Termómetro/temporizador digital para cocinar Taylor®. Su Termómetro/temporizador es un ejemplo de diseño y mano de obra superiores. Este producto ayuda a evitar cocinar de más o de menos los alimentos.
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

Botón «ON» (encendido)
Botón «MODE» (modo)
Botón «MIN» (minutos)
Botón «SEC» (segundos)
Botón «Clear» (borrar)
Botón «Start/Stop» (comenzar/detener)

INFORMACIÓN DE LA PANTALLA
CURRENT 145°F
Meat Options: BEEF, PORK, POULTRY, LAMB, BURGERS, COUNTRY, CUSTOM
TARGET TEMP 3:50

- 4. Coloque los alimentos en el horno precalentado. La unidad de termómetro digital debe colocarse fuera del horno (no ponga la unidad de plástico de la pantalla en el horno).

- PARA PROGRAMAR EL TERMÓMETRO
1. Presione el botón «ON» (encendido) para encender la unidad.
2. Su termómetro está diseñado para leer las temperaturas en grados Fahrenheit.

fold

fold

fold

fold

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>