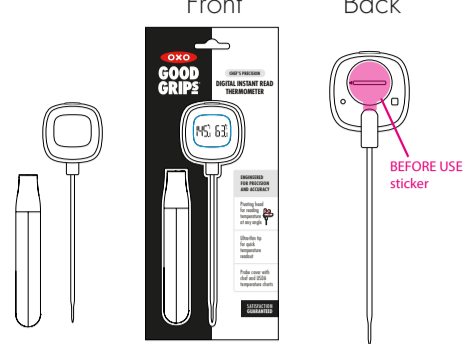


ML GG Digital Instant Read Thermometer

11181400

MANUFACTURER: Easerich | Evan Lai
 OXO DESIGNER: Elaine Ke, Witty Xu
 CREATED: 02.16.16
 MODIFIED: 05.05.16, 05.16.16
 TESTING: Bar Code Testing: Required
 Accelerated Age Testing: N/A
 Drop Testing: N/A
 Tear Testing: Required

LINE ART:



MATERIAL SIZE SPECIFICATIONS:

Description: Card/Blister Combo
 Size: 108 mm x 254 mm

MATERIAL SPECIFICATIONS WITH PRINTING:

Front & Back Card –
 Bright white, clay coated
 news back – .45 mm thick for
 each half, total .9mm thick

Printing Swatches:



Sided: 2
 Varnish/Lamination: Oil Varnish
 (used on inside of card for blister/card combos)

Screen Sticker:
 PE Static Sticker

Printing Swatches:



Sided: 1
 Varnish/Lamination: -

BEFORE USE Sticker:
 Synthetic, environment friendly - white
 (Please ensure the AAT'ing passed
 & update with the correct material)

Printing Swatches:



Sided: 1
 Varnish/Lamination: PP Lamination (gloss)

MATERIAL SPECIFICATIONS WITHOUT PRINTING:

Blister –
 PET – .35mm thick

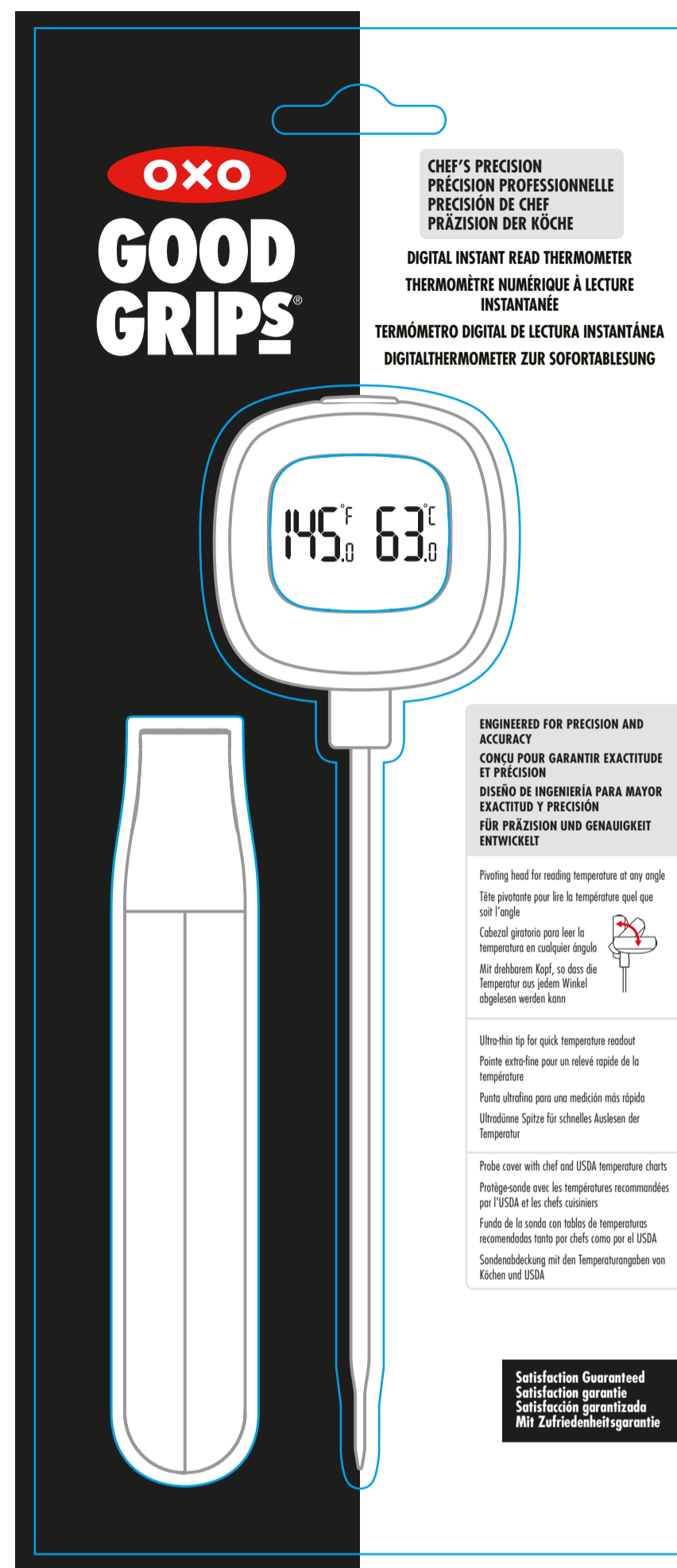
NOTES:

- The OXO logo should be printed correctly without distortion.
- Do not print the purple line around the UPC bar code.
- Each finished package must hang straight. You may adjust the placement of the hanging hole (from left to right only) if necessary.
- packaging is not damaged when the cartons are sliced open with a knife.
- All inner cartons must have a top sheet of corrugated placed inside so that the packaging is not damaged when the cartons are sliced open with a knife.
- A top sheet of corrugated cardboard is not needed if the inner carton is designed so that the products and packaging cannot be damaged when slicing open the carton with a knife.
- The finished edges of the blister must not have any sharp edges. Sharp edges can cause injury to the customer and damage the soft handles on the product.
- We would like for the blister to attach inside the card, between the two layers of clay coated news back so that we do not have to see the edge where it is sealed onto the card.
- There must not be any sharp edges on the blister, all corners must be rounded.
- Perforation has been added to the packaging in order to make it easier for the consumer to remove the product from the clam shell. Please see the diagram for the placement of the perforation in the line art above.
- The BEFORE USE sticker should be placed at back and should be a sticker that comes off leaving minimal to no residue.

Please note: Please match OXO Red (0c, 97m, 100y,0k) to PMS 485c with 4 color process.
 For reference, here are the OXO Red (0c, 97m, 100y,0k) & PMS 485c swatches.



Front



**CHEF'S PRECISION
 PRÉCISION PROFESSIONNELLE
 PRECISIÓN DE CHEF
 PRÄZISION DER KÖCHE**

**DIGITAL INSTANT READ THERMOMETER
 THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À LECTURE
 INSTANTANÉE
 TERMÓMETRO DIGITAL DE LECTURA INSTANTÁNEA
 DIGITALTHERMOMETER ZUR SOFORTABLESUNG**

**ENGINEERED FOR PRECISION AND
 ACCURACY
 CONÇU POUR GARANTIR EXACTITUDE
 ET PRÉCISION
 DISEÑO DE INGENIERÍA PARA MAYOR
 EXACTITUD Y PRECISIÓN
 FÜR PRÄZISION UND GENAUIGKEIT
 ENTWICKELT**

Pivoting head for reading temperature at any angle
 Tête pivotante pour lire la température quel que
 soit l'angle

Cabeçal giratório para ler a
 temperatura em qualquer ângulo
 Mit drehbarem Kopf, so dass die
 Temperatur aus jedem Winkel
 abgelesen werden kann

Ultra-thin tip for quick temperature readout
 Pointe extra-fine pour un relevé rapide de la
 température
 Punta ultrafina para una medición más rápida
 Ultra dünne Spitze für schnelles Auslesen der
 Temperatur

Probe cover with chef and USDA temperature charts
 Protège-sonde avec les températures recommandées
 par l'USDA et les chefs cuisiniers
 Funda de la sonda con tablas de temperaturas
 recomendadas tanto por chefs como por el USDA
 Sondendeckung mit den Temperaturangaben von
 Köchen und USDA

**Satisfaction Guaranteed
 Satisfacción garantida
 Satisfacción garantizada
 Mit Zufriedenheitsgarantie**

Hand wash probe
 Do not submerge digital head in water
 Do not leave in oven while cooking

Laver a mano la sonda
 No introducir el cabezal digital en agua
 No dejar en el horno durante el cocinado

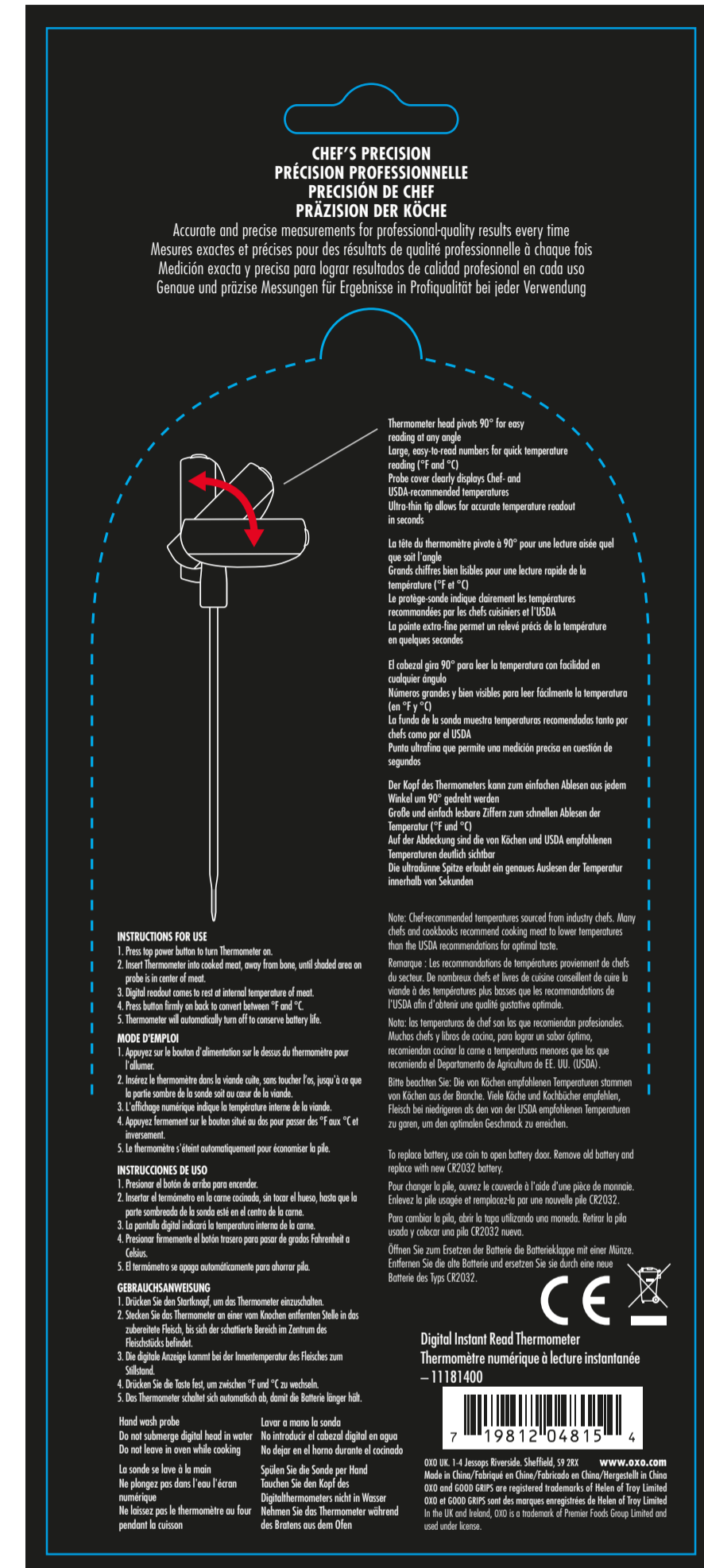
La sonda se lave à la main
 Ne plongez pas dans l'eau l'écran
 numérique
 Ne laissez pas le thermomètre au four
 pendant la cuisson

Spülen Sie die Sonda per Hand
 Touchen Sie den Kopf des
 Digitalthermometers nicht in Wasser
 Nehmen Sie das Thermometer während
 des Bratens aus dem Ofen

PE Static Sticker



Back



**CHEF'S PRECISION
 PRÉCISION PROFESSIONNELLE
 PRECISIÓN DE CHEF
 PRÄZISION DER KÖCHE**

Accurate and precise measurements for professional-quality results every time
 Mesures exactes et précises pour des résultats de qualité professionnelle à chaque fois
 Medición exacta y precisa para lograr resultados de calidad profesional en cada uso
 Genaue und präzise Messungen für Ergebnisse in Professionalität bei jeder Verwendung

Thermometer head pivots 90° for easy
 reading at any angle
 Large, easy-to-read numbers for quick temperature
 reading (°F and °C)
 Probe cover clearly displays Chef- and
 USDA-recommended temperatures
 Ultra-thin tip allows for accurate temperature readout
 in seconds

La tête du thermomètre pivote à 90° pour une lecture aisée quel
 que soit l'angle
 Grands chiffres bien lisibles pour une lecture rapide de la
 température (°F et °C)
 Le protège-sonde indique clairement les températures
 recommandées par les chefs cuisiniers et l'USDA
 La pointe extra-fine permet un relevé précis de la température
 en quelques secondes

El cabeçal gira 90° para ler la temperatura con facilidad en
 cualquier ángulo
 Números grandes y bien visibles para leer fácilmente la temperatura
 (en °F y °C)
 La funda de la sonda muestra temperaturas recomendadas tanto por
 chefs como por el USDA
 Punta ultrafina que permite una medición precisa en cuestión de
 segundos

Der Kopf des Thermometers kann zum einfachen Ablesen aus jedem
 Winkel um 90° gedreht werden
 Große und einfach lesbare Ziffern zum schnellen Ablesen der
 Temperatur (°F und °C)
 Auf der Abdeckung sind die von Köchen und USDA empfohlenen
 Temperaturen deutlich sichtbar
 Die ultradünne Spitze erlaubt ein genaues Auslesen der Temperatur
 innerhalb von Sekunden

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Press top power button to turn Thermometer on.
2. Insert Thermometer into cooked meat, away from bone, until shielded area on probe is in center of meat.
3. Digital readout comes to rest at internal temperature of meat.
4. Press button firmly on back to convert between °F and °C.
5. Thermometer will automatically turn off to conserve battery life.

MODE D'EMPLOI

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation sur le dessus du thermomètre pour l'allumer.
2. Insérez le thermomètre dans la viande cuite, sans toucher l'os, jusqu'à ce que la partie protégée de la sonde soit au cœur de la viande.
3. L'affichage numérique indique la température interne de la viande.
4. Appuyez fermement sur le bouton situé au dos pour passer des °F aux °C et inversement.
5. Le thermomètre s'éteint automatiquement pour économiser la pile.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Presionar el botón de arriba para encender.
2. Insertar el termómetro en la carne cocinada, sin tocar el hueso, hasta que la parte protegida de la sonda esté en el centro de la carne.
3. La pantalla digital indicará la temperatura interna de la carne.
4. Presionar firmemente el botón trasero para pasar de grados Fahrenheit a Celsius.
5. El termómetro se apaga automáticamente para ahorrar pila.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Drücken Sie den Startknopf, um das Thermometer einzuschalten.
2. Stecken Sie das Thermometer an einer vom Knochen entfernten Stelle in das zubereitete Fleisch, bis sich der schutzharte Bereich im Zentrum des Fleischstücks befindet.
3. Die digitale Anzeige kommt bei der Innentemperatur des Fleisches zum Stillstand.
4. Drücken Sie die Taste fest, um zwischen °F und °C zu wechseln.
5. Das Thermometer schaltet sich automatisch ab, damit die Batterie länger hält.

Hand wash probe
 Do not submerge digital head in water
 Do not leave in oven while cooking

Laver a mano la sonda
 No introducir el cabezal digital en agua
 No dejar en el horno durante el cocinado

La sonda se lave à la main
 Ne plongez pas dans l'eau l'écran
 numérique
 Ne laissez pas le thermomètre au four
 pendant la cuisson

Spülen Sie die Sonda per Hand
 Touchen Sie den Kopf des
 Digitalthermometers nicht in Wasser
 Nehmen Sie das Thermometer während
 des Bratens aus dem Ofen

Note: Chef-recommended temperatures sourced from industry chefs. Many
 chefs and cookbooks recommend cooking meat to lower temperatures
 than the USDA recommendations for optimal taste.

Remarque : Les recommandations de températures proviennent de chefs
 du secteur. De nombreux chefs et livres de cuisine conseillent de cuire la
 viande à des températures plus basses que les recommandations de
 l'USDA afin d'obtenir une qualité gustative optimale.

Note: Los temperaturas de chef son las que recomiendan profesionales.
 Muchos chefs y libros de cocina, para lograr un sabor óptimo,
 recomiendan cocinar la carne a temperaturas menores que las que
 recomienda el Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA).

Bitte beachten Sie: Die von Köchen empfohlenen Temperaturen stammen
 von Köchen aus der Branche. Viele Köche und Kochbücher empfehlen
 Fleisch bei niedrigeren als den von der USDA empfohlenen Temperaturen
 zu garen, um den optimalen Geschmack zu erreichen.

To replace battery, use coin to open battery door. Remove old battery and
 replace with new CR2032 battery.

Pour changer la pile, ouvrez la couvercle à l'aide d'une pièce de monnaie.
 Enlevez la pile usagée et remplacez-la par une nouvelle pile CR2032.

Para cambiar la pila, abrir la tapa utilizando una moneda. Retirar la pila
 usada y colocar una pila CR2032 nueva.

Öffnen Sie zum Ersetzen der Batterie die Batteriekappe mit einer Münze.
 Entfernen Sie die alte Batterie und ersetzen Sie sie durch eine neue
 Batterie des Typs CR2032.

Digital Instant Read Thermometer
 Thermomètre numérique à lecture instantanée
 – 11181400



OXO UK, 1-4 Jessops Riverside, Sheffield, S9 2EX www.oxo.com
 Made in China Fabricado en China Fabricado en China/Hergestellt in China
 OXO and GOOD GRIPS are registered trademarks of Helen of Troy Limited
 OXO et GOOD GRIPS sont des marques enregistrées de Helen of Troy Limited
 In the UK and Ireland, OXO is a trademark of Premier Foods Group Limited and
 used under license.

Sticker

