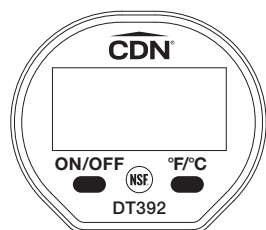


THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE

-50 à +392°F/-45 à +200°C

POUR LA CUISSON À USAGE GÉNÉRAL

- Certifié NSF[®]
- Un bouton opérationnel
- Pointe de 3 mm
- Tige de 5"/12.7 cm
- Incassable
- Plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote[®]
- Tige d'acier inoxydable
- Commutateur marche / arrêt
- Guide de température sur la gaine
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Monter: pince de poche
- Une pile de bouton alcaline LR44 incluse



Note : Retirez l'étiquette de l'affichage avant la première utilisation.

Note : Dans les instructions suivantes, les boutons de contrôle sont en MAJUSCULE. L'information du fonctionnement qui apparaît sur l'affichage est en **GRAS MAJUSCULE**.

INSTALLATION DE LA PILE

La pile est déjà installée. Remplacez la pile quand la luminosité de l'affichage ou la sonnerie diminue.

1. Insérez un tournevis à tête plate dans la fente située sur le bord du boîtier. Faussez le tournevis pour séparer les moitiés du boîtier.
2. Poussez la pile épuisée du porte pile avec le tournevis.
3. Glissez une nouvelle pile dans le porte pile en plaçant le positif (+) du côté haut.
4. Fermez d'un coup sec les moitiés du boîtier ensemble.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

1. Glissez le commutateur à la position ON (ALLUMER). La température apparaît sur l'affichage.
2. Glissez le commutateur à °F ou °C pour choisir la température Fahrenheit ou Celsius.
3. Le détecteur de température est localisé à 6.35 mm du bas de la tige. Pour les résultats les plus précis, placez la tige au moins 12.7 mm dans la nourriture.
4. Glissez le commutateur à la position OFF (ÉTEINDRE) une fois la cuisson est terminée pour préserver la vie de la pile.

Note : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : NE LAISSEZ PAS DANS UN FOUR CHAUD OU AU MICRO-ONDE. LAVEZ ET SECHEZ À LA MAIN. NE IMMERGEZ PAS LE BOITIER DANS UN LIQUIDE.

Note Pour les Tables de Cuisson à Induction : Parfois, le champ magnétique de la table de cuisson à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il y a des interférences, il faut éteindre brièvement la table de cuisson à induction pour obtenir une lecture du thermomètre numérique ou bien utilisez un thermomètre analogique.

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirez la viande du four et laissez-la se reposer pendant 10 à 15 minutes avant de découper. Cette période de repos est nécessaire pour la stabilisation de la température intérieure de la viande, de même que pour assurer une redistribution uniforme du jus. En agissant ainsi, vos viandes seront à la fois plus juteuses et plus faciles à trancher.

TEMPÉRATURES DE NOURRITURE SÛR D'USDA

* Bœuf, Veau, Agneau – bien cuit	160°F	..71°C
* Bœuf, Veau, Agneau – medium	145°F	..63°C
* Bœuf, Veau, Agneau – saignant	140°F	..60°C
Volaille	165°F	..74°C
* Porc/Jambon – précuit	145°F	..63°C
Viande Hachée	160°F	..71°C
* 3 minutes de temps de repos		

Note de CE : Cet appareil peut être sensible à décharges électrostatiques. Si la décharge électrostatique ou un dysfonctionnement se produit, S'il vous plaît réinstallez la pile pour réinitialiser l'appareil.



Les propriétés antimicrobiennes sont intégrées à inhiber le développement des bactéries qui peuvent affecter ce produit. Selon les directives de l'EPA nous ne pouvons pas affirmer que les propriétés antimicrobiennes de ce produit protègent les utilisateurs ou d'autres contre les bactéries, virus, germes, ou d'autres maladies d'organismes. Ce produit ne protège pas les utilisateurs ou d'autres contre les bactéries d'origine alimentaire. Il faut toujours nettoyer et laver ce produit à fond avant et après chaque utilisation.

L'information dans ce document a été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsable des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



Garantie Limitée de 5 Années: N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la fabrication (exclusion des piles) au cours des cinq années d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à : CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou défaillances causées par le non-respect des instructions d'accompagnement, entretien inadéquat, l'usure normale, altération, accident, mauvaise utilisation, modification non autorisée, la négligence évidente ou abus. CDN ne doit pas être tenu responsable quelque soit les dommages conséquents ou accessoires.

Pour plus de détails sur nos produits, veuillez visiter CDNmeasurement.com ou appeler 800-338-5594.

