

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE

Caractéristiques :

1. Plage de mesure : -50 °C à 300 °C (-58 °F à 572 °F)
2. Résolution d'affichage : $\pm 0,1$
3. Précision de mesure : ± 1 degré pour les températures comprises entre -20 °C et 200 °C (-4 °F et 392 °F) et ± 2 degrés pour les autres plages de température
4. Fonction « Hold »
5. Arrêt automatique
6. Lecture instantanée

Fonctionnement

1. Retirez le couvercle du compartiment à piles, insérez une pile AAA, puis remettez le couvercle en place. Ouvrez ensuite la sonde : tous les segments de l'écran LCD s'allumeront.
2. Bouton ON/OFF : Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour allumer ou éteindre l'appareil.
3. Commutateur à bascule : Actionnez le commutateur à bascule situé sous le couvercle du compartiment à piles pour définir l'unité par défaut : Fahrenheit ou Celsius.
4. Pour mesurer la température, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
5. Bouton « Hold » : avant de retirer la sonde de l'aliment, appuyez sur le bouton « Hold » pour verrouiller la température affichée jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau dessus.
6. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes si aucun autre bouton n'est actionné.

Référence de température pour le barbecue

Sélectionnez le type de viande et le degré de cuisson souhaité pour une cuisson parfaite !

Viande	Saignant		À point		À point		Bien cuit	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
Bœuf	60	140	63	145	71	160	77	170
Agneau			63	145	71	160	77	170
Porc					71	160	77	170

Poulet							79	175
Dinde							79	175
Poisson							58	137

Attention !

NE POINTEZ PAS LA SONDE VERS VOTRE CORPS LORSQU'ELLE EST

OUVERTE. NE LAISSEZ PAS LE THERMOMÈTRE DANS LE FOUR

PENDANT LA CUISSON

NE TOUCHEZ PAS LA SONDE CHAUDE À MAINS NUES

Lavez la sonde métallique à l'eau savonneuse. Nettoyez le thermomètre à la main. Ne l'immergez pas complètement dans l'eau. Stérilisez la sonde métallique en la plongeant dans de l'eau bouillante pendant plusieurs minutes.