

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À LECTURE INSTANTANÉE OXO

MODE D'EMPLOI

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation sur le dessus pour allumer le thermomètre.
2. Insérez le thermomètre dans la viande cuite, loin de l'os, jusqu' au centre de la viande.
3. L'affichage numérique se stabilise à la température interne de la viande.
4. Appuyez sur le bouton à l'arrière pour convertir entre °F et °C.
5. Le thermomètre s'éteint automatiquement pour économiser la pile.
6. Pour remplacer la pile, utilisez une pièce de monnaie pour ouvrir le compartiment. Retirez l'ancienne pile et remplacez-la par une nouvelle pile CR2032.

Lavez la sonde à la main. Ne submergez pas la tête numérique dans l'eau. Ne laissez pas l'appareil dans le four pendant la cuisson.

Remarque : Les températures recommandées par les chefs proviennent de professionnels du métier. De nombreux chefs et livres de cuisine recommandent de cuire la viande à des températures inférieures à celles préconisées par l'USDA pour un goût optimal.