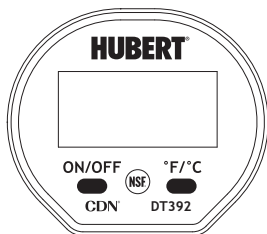


Model DT392-HUBERT

HUBERT®

DIGITAL THERMOMETER

-50 to +392°F/-45 to +200°C



Note: Clean the thermometer stem before each use.

Note for Induction Cooktops: Sometimes, the induction cooktop magnetic field may interfere with digital thermometers. If there is interference, briefly turn off the induction cooktop to get a digital thermometer reading or use a dial thermometer.

**Important: DO NOT LEAVE IN HOT OVEN.
DO NOT IMMERSE THERMOMETER HEAD IN WATER.**

Tip: Meat should be allowed to "rest" for 10 to 15 minutes after it is removed from oven. This allows time for the meat's internal temperature to stabilize and the juices to redistribute. This will result in a roast that is both juicier and easier to carve.

Note: In the following instructions, names of the control buttons are shown in CAPS. Function information that appears on the display is shown in **BOLD CAPS**.

BATTERY INSTALLATION

Battery is installed. Replace battery when LCD becomes dim or alert level declines.

1. Insert a flat head screwdriver into the slot on the edge of the case. Twist the screwdriver to separate the case halves.
2. Push the used battery out of the battery holder with the screwdriver.
3. Slide new battery into holder with positive (+) side up.
4. Snap case halves together to close.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Slide switch to ON position. Temperature appears on the display.
2. The temperature sensor is located in the lower 0.25" of the stem. For the most accurate results, place the stem at least 0.5" into the food.
3. Slide switch to OFF position when finished to conserve battery life.

The information in this document has been reviewed and is believed to be accurate. However, neither the manufacturer nor its affiliates assume any responsibility for inaccuracies, errors or omissions that may be contained herein. In no event will the manufacturer or its affiliates be liable for direct, indirect, special, incidental or consequential damages arisen by using this product or resulting from any defect/omission in this document, even if advised of the possibility of such damages. The manufacturer and its affiliates reserve the right to make improvements or changes to this document and the products and services described at any time, without notice or obligation.

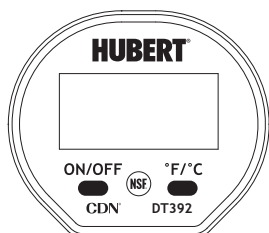


Modèle DT392-HUBERT

HUBERT®

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE

-45 à +392°F/-45 à +200°C



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

INSTALLATION DE LA PILE

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

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

INSTRUCTIONS D'OPERATION

1. Glisser le commutateur à la position ON (ALLUMER). La température apparaît sur l'affichage.
2. Glisser 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. Glisser le commutateur à la position OFF (ETEINDRE) une fois la cuisson est terminée pour préserver la vie de la pile.

Note : Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Note Pour les Cuisinières à Induction : Parfois, le champ magnétique de la cuisinière à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il ya des interférences, éteignez brièvement la cuisinière à induction pour obtenir une lecture du thermomètre numérique ou utilisez un thermomètre à cadran.

Important : NE PAS LAISSER DANS UN FOUR CHAUD. NE PAS IMMERGER LA TÊTE DU THERMOMETRE DANS L'EAU.

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirer la viande du four et laisser 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.

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.

