

Model MYT200

CDN[®]
Measurement Tools

MEAT/YEAST THERMOMETER

**100 to 200°F /
38 to 93°C**

For meat, poultry,
breads & yeasts

Ovenproof

Dishwasher safe

Laboratory glass

Non-mercuric
column



certified
WBENC
WOMEN'S BUSINESS ENTERPRISE



Instructions
includes
en Français



Measurement Tools

MEAT/YEAST THERMOMETER

100 to 200°F/38 to 93°C

MEAT

The scale shows the USDA recommended temperatures for safe cooking. It will take 1-2 minutes for the temperature to register. The MYT200 thermometer can remain in food during cooking.

BREAD

Insert the stem of the thermometer into the center of the bread. Expect the bread to be done when the temperature is 190–200°F.

YEAST

The ideal temperature for proofing is 105–115°F/40–46°C. At temperatures of 120°F/49°C and above the yeast is destroyed.

CAUTION: The thermometer gets **VERY HOT — DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS.**

Important: THE GLASS IN THIS THERMOMETER IS NOT DESIGNED TO WITHSTAND THE ELEVATED TEMPERATURES UNDER A BROILER OR IN SOME COVERED BARBECUE GRILLS. DO NOT LEAVE THE MYT200 IN THE FOOD IN THESE CASES.

Note: Clean the thermometer stem before each use. The red liquid in the thermometer is food-safe oil.



5-Year Limited Warranty: Any instrument that proves to be defective in material or workmanship (excluding batteries) within five years of original purchase will be repaired or replaced without charge upon receipt of the unit prepaid at: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. This warranty does not cover damage in shipment or failure caused by failure to adhere to the accompanying instructions, inadequate maintenance, normal wear and tear, tampering, accident, misuse, unauthorized modification, obvious carelessness or abuse. CDN shall not be liable for any consequential or incidental damages whatsoever.



Garantie Limitée de 5 Années: N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la fabrication (exclusion des piles) au cours de cinq années de l'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.

Model/Modèle MYT200

Made in Vietnam/Fabriqué en Vietnam
© 05-2021 CDN

THERMOMÈTRE DE VIANDE/LEVURE

100 à 200°F/38 à 93°C

VIANDE

La graduation montre les températures pour la cuisine sûre recommandées par L'USDA. Cela prendra 1-2 minutes pour la température de s'inscrire. Le thermomètre MYT200 peut rester dans la nourriture pendant la cuisine.

PAIN

Insérez la tige du thermomètre dans le centre du pain. Le pain sera cuit quand la température est à 88-93°C.

LEVURE

La température idéale pour la dilution est de 40-46°C. Aux températures de 49°C et au-dessus la levure devient défectueuse.

AVERTISSEMENT : Le thermomètre devient **TRES CHAUD - NE TOUCHEZ PAS AVEC LES MAINS NUES.**

Important : LE VERRE DANS CE THERMOMÈTRE N'EST PAS CONÇU POUR RÉSISTER AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES SOUS UN GRILLEUR OU DANS CERTAINS GRILS DE BARBECUE COUVERT. NE LAISSEZ PAS L'MYT200 DANS LA NOURRITURE DANS CES CAS.

Note : Bien lavez la tige du thermomètre avant chaque utilisation. Le liquide rouge dans le thermomètre est l'huile de nourriture-sûre.

For more detailed information on our products, please visit CDNmeasurement.com or call 800-338-5594.



0 18436 00505 6