



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle TCT572

ProAccurate® Thermomètre de Thermocouple Pliant

-58 à +572°F/-50 à +300°C

Parfait Pour

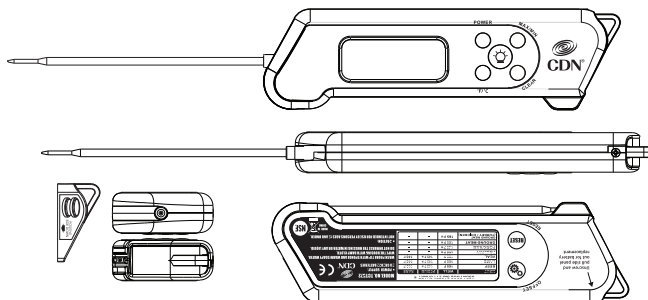
- Coupures minces de viande, de poisson & de volaille

Facile à Utiliser

- 3-6 secondes temps de réponse
- Rétro éclairé en bleu
- Extra grand chiffre
- Guide de température

Caractéristiques

- Certifié NSF®
- Pointe réduite de 1.5 mm
- Sonde d'acier inoxydable de 4.25"/10.8 cm
- Résistant à l'eau
- Incassable
- Maximum et minimum
- Plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote®
- Etalonnage
- Bouton allumer/éteindre
- Auto éteint après 10 minutes
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Monter : boucle
- Instructions et piles incluses



Note : Retirer l'étiquette de l'affichage avant utilisation.

Obtenir les Résultats Professionnel Chaque Foix !

Parfait pour les coupes fines de viande, de poisson ou de volaille. Il suffit de basculer la sonde du thermocouple à réponse rapide et l'insérer dans une nourriture aussi fine que 3 mm. BioCote® technologie donne au boîtier résistant à l'eau une protection antimicrobienne intégrée et constante, offrant une finition qui permet d'éviter le développement des microbes à la surface. L'affichage offre de grands chiffres et peut être rétro-éclairé pour des conditions de faible luminosité.

Le TCT572 offre les modes Minimum et Maximum. Le mode Minimum affiche la température la plus basse parmi les multiples lectures. Le mode Maximum affiche la température la plus élevée parmi les multiples lectures.

Pro
Accurate® NSF BioCote®
Quick-Read®

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

Le thermomètre sonne lorsque la pile doit être remplacée.

1. Mettre l'unité hors tension avant d'installer la pile.
Un mal fonctionnement peut se produire si la puissance est sur le moment lors de l'installation de la pile. Si un défaut de fonctionnement se produit, appuyer sur le bouton RESET à l'arrière ou remettre le dispositif en marche.
2. Avec un petit tournevis cruciforme, retirer la vis sur le dessus en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Tirer le panneau du côté complètement.
4. Installer deux piles de CR2032 en observant la polarité montrée dans le compartiment.
5. Replacer la couverture de la pile.
Important : LE DISPOSITIF IMPERMÉABLE À L'EAU EXIGE DE MAINTENIR LE JOINT EN CAOUTCHOUC DE MANIÈRE HOMOGÈNE DANS LA RAINURE.
6. Attacher la vis sur le dessus en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en faisant attention de ne pas trop serrer.

Instructions d'Operation

A. Allumer/Eteindre

1. Appuyer sur le bouton POWER pour allumer le thermomètre.
2. Le TCT572 s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.
3. Appuyer sur le bouton POWER encore une fois pour éteindre le thermomètre et conserver la durée de vie de la pile.

B. Échelle de Température

Pour sélectionner la température de lecture en Fahrenheit ou Celsius:

1. Appuyer sur le bouton ° F / ° C pour changer l'échelle. ° F ou ° C symbole change sur l'affichage et un bip sonne.

C. Thermomètre de Rétroéclairage LCD

1. Appuyer sur le bouton LIGHT pour allumer le rétro-éclairage.
2. Le rétro-éclairage reste allumé pendant 5 secondes.

D. Mesure de Température

Important : LA SONDE PEUT ÊTRE ENDOMMAGÉE SI LA TEMPÉRATURE MESURÉE EST INFÉRIEURE À -50 ° C OU SUPÉRIEURE À +300 ° C.

Note : Le TCT572 est prévu pour l'usage de service de traiteur - ne pas employer pour des applications sécuritaires.

1. Ouvrir la sonde entièrement.
2. Insérer la sonde au moins 6,3 mm dans la nourriture.
3. La température de cuisson actuelle apparaît sur l'affichage.
4. Une fois terminé, porter des gants résistant à la chaleur puis remettre la sonde de nouveau dans le boîtier.

Important : NE PAS TORDRE LA SONDE OU NE PAS LA TOURNER DANS UNE FAUSSE DIRECTION. UN EFFORT EXCEPTIONNEL SUR LA SONDE PEUT LA FAIRE CASSER.

AVERTISSEMENT : La sonde peut être **CHAUDE** après usage. Il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher le câble de sonde ou la sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson.
Ne pas toucher avec les mains nues.

E. Mode Maximum

1. Appuyer sur le bouton MAX / MIN une fois.
MAX apparaît sur l'affichage avec la dernière température maximale.
2. Pour effacer la lecture MAX / MIN, appuyer sur le bouton MAX / MIN une fois, puis appuyer sur le bouton CLEAR. «---» apparaît sur l'affichage.

F. Mode Minimum

1. Appuyer sur le bouton MAX / MIN à deux reprises.
MIN apparaît sur l'affichage avec la dernière température minimale.
2. Pour effacer la lecture MAX / MIN, appuyer sur le bouton MAX / MIN à deux reprises, puis appuyer sur le bouton CLEAR. «---» apparaît sur l'affichage.

G. Etalonnage

1. Placer la sonde dans un mélange de 3 parties de glace et 1 partie d'eau.
2. Appuyer sur le bouton OFFSET pendant 2 secondes et jusqu'à ce que le bip sonne. L'affichage va s'animer et afficher **0.0 ° F / ° C**.
3. Appuyer sur le bouton OFFSET à plusieurs reprises si nécessaire pour compenser l'étalonnage de l'usine à partir de -2.0 ° C à +2.0 ° C.

H. Statut de la Pile

1. Lorsque la tension de la pile est faible, **LO** clignote sur l'affichage avec l'icône d'état de la pile.
2. Le thermomètre sonne lorsque la pile doit être remplacée.

I. Remettre

1. Appuyer sur le bouton RESET pour réinitialiser le thermomètre aux paramètres de l'usine.

Note : Bien laver la sonde 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 LE BOITIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOITIER N'EST PAS RESISTANT A LA CHALEUR. MAINS PROPRES ET SECHES. NE PAS PLONGER LE BOITIER DANS UN LIQUIDE.

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'entretien de Votre Produit

- Ne pas submerger les pièces du thermomètre dans l'eau.
- Essuyer avec un chiffon humide.
- Conserver le thermomètre à une température ambiante entre -20 et +65°C.

Specifications

Gamme d'opération : -58 to +572°F/-50 to +300°C

Gamme de l'affichage : -58 to +572°F/-50 to +300°C

Energie : 2 CR2032

Precautions

- Se débarrasser des piles usées promptement et les garder hors de la portée des enfants.
 - Porter toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher la sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne pas toucher avec les mains nues.**
 - Garder les piles, la sonde d'acier inoxydable, et le câble de sonde hors de la portée des enfants.
 - Nettoyer et bien sécher la sonde après usage.
 - Ne pas nettoyer le boîtier avec un composé abrasif ou corrosif, cela pourrait égratigner le plastique ou corroder les circuits électroniques.
 - Ne pas exposer l'appareil au choc de force excessif, à la poussière, à la température, ou à l'humidité qui pourrait entraîner un mal fonctionnement, une vie électronique courte, une pile endommagée, et des parties déformées.
 - Eviter d'accéder aux composants internes de l'appareil ou de les altérer. Cela pourrait annuler la garantie de l'appareil et endommager la pile ou altérer le fonctionnement de certaines pièces.
 - Ne pas soumettre l'appareil à une exposition excessive à la lumière directe du soleil. **L'appareil n'est pas résistant à l'eau.** — ne pas l'émerger dans l'eau ou l'exposer à de fortes pluies.
 - Pour éviter la déformation de l'appareil, ne pas l'exposer à des températures extrêmes. Ne jamais brûler la sonde directement au feu. Ne pas utiliser la sonde à des températures excédant 300°C. Cela endommagerait la sonde.
 - Ne pas utiliser le thermomètre au four à micro-ondes.
 - Lire le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.
-



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

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	

GUIDE DES TEMPERATURES POUR BONBON	
Gelée.	104°C
Fils.	110-112°C
Boule Molle	112-115°C
Boule Ferme.	118-120°C
Boule Dure	121-130°C
Petit Cassé	132-143°C
Grand Cassé.	149-154°C
Caramel	158-170°C

HAUTE ALTITUDE AJUSTEMENT DE FABRICATION DE BONBONS			
PHASE	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
Boule Molle	110-113°C	107-110°C	104-107°C
Boule Ferme	114-118°C	111-114°C	108-112°C
Boule Dure	119-129°C	115-125°C	113-123°C
Petit Cassé	130-141°C	127-141°C	124-135°C
Grand Cassé	147-152°C	143-149°C	140-146°C



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 à 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 confection au cours de 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 l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



Pour plus d'informations sur nos produits, prière de visiter cdn-timeandtemp.com.



AVERTISSEMENT : Evitez de garder le thermomètre trop près des objets qui gardent la haute chaleur pendant de longues périodes (ex : plat chaud). Ceci peut faire surchauffer le thermomètre.

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.



Component Design Northwest, Inc.

PO Box 10947
Portland, OR 97296-0947

Tel 800 338-5594
Fax 800 879-2364

info@cdn-timeandtemp.com
www.cdn-timeandtemp.com

* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.