



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle DOT2

# ProAccurate® Thermomètre de Four

150 à 550°F/70 à 280°C

## Parfait Pour

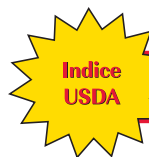
- Contrôler la température exacte du four

## Facile à Utiliser

- Cible d'indication de gamme

## Caractéristiques

- Certifié NSF®
- Peut aller au four
- La lentille durable de verre de laboratoire
- Logement d'acier inoxydable
- 2 façons de monter: support/pend



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



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.

## La Précision est la Clef au Succès!

- Saviez-vous qu'il est commun de constater que la température d'un four peut être variée par plus de 28°C? Les thermostats deviennent défectueux avec l'âge. Les portes perméables peuvent causer des endroits chauds ou frais qui affectent le thermostat. Pour les meilleurs résultats avec votre four, utilisez le DOT2 pour contrôler la température exacte.
- Les températures peuvent être testés des parties différentes du four pour vérifier les endroits chauds et frais.

**Important: ENLEVER LE THERMOMÈTRE DE NETTOYANT AUTOMATIQUÉMENT DES FOURS PENDANT LE NETTOYAGE DE CYCLE.**



**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.



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.