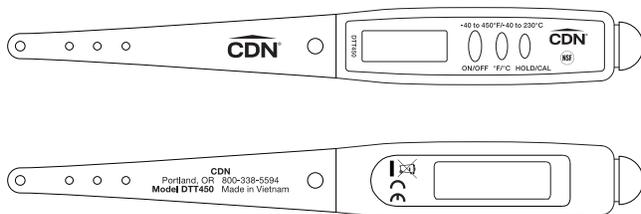


THERMOMÈTRE DE POCHE À POINTE FINE

-40 à +450°F/-40 à +230°C

POUR LES COUPURES MINCES DE VIANDE ET LA CUISSON À USAGE GÉNÉRAL

- Certifié NSF[®]
- 4-5 secondes temps de réponse
- Pointe fine de 1.5 mm
- Tige de 2.75"/7.0 cm
- Étalonnage sur le terrain
- Incassable
- Haute chaleur
- Maintient les données
- Plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote[®]
- Tige d'acier inoxydable
- Bouton marche / arrêt
- Auto éteint après 10 minutes
- Guide de température sur le thermomètre
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- 2 façons de monter: pince de poche/boucle
- Une pile de bouton alcaline LR44 incluse



Note : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

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

INSTALLATION DE LA PILE

La pile est déjà installée. Remplacez la pile quand la luminosité de l'affichage diminue.

1. Pour remplacer la pile, ouvrez la porte circulaire sur l'arrière avec une pièce de monnaie.
2. Remplacez la pile avec une autre neuve LR44, ou équivalente.
3. Remettez la petite porte en place.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

A. Mesure de Température

1. Enlevez la gaine protectrice de la tige en tirant directement.
2. Appuyez ON / OFF (MARCHE / ARRÊT) pour allumer le DTT450.
3. Choisissez l'affichage de température °F ou °C en appuyant le bouton °F / °C.
4. Le détecteur de température est à l'inférieur de 6.35 mm de la tige. Donc, insérez la tige au moins 12.7 mm dans la nourriture pour assurer une lecture précise.

B. Maintenir les Données (HOLD)

1. Avant de retirer le DTT450 de la nourriture, appuyez sur le bouton HOLD (MAINTENIR). Ceci gardera la lecture jusqu'à ce que vous appuyez le bouton HOLD encore. **H** apparaît dans le côté droit en haut de l'affichage.
2. Après l'usage, appuyez ON/OFF pour éteindre le DTT450 et préserver la vie de la pile.

C. Étalonnage sur le Terrain (CAL)

1. Remplissez un récipient à mesurer de 1 tasse avec une suspension de glace en utilisant 3 parties de glace pilée pour 1 partie d'eau.
Note : Il est très difficile d'obtenir une température d'eau glacée à 32 °F / 0 °C. Ce sera probablement plus près de 34 °F / 1 °C.
2. Laissez reposer pendant 3-5 minutes.

3. Immergez la tige dans le milieu de la suspension de glace à une profondeur d'au moins 2 pouces. **Ne laissez pas la tige toucher le fond du récipient.**
4. Appuyez sur le bouton HOLD / CAL pendant 4 secondes.
5. Relâchez le bouton HOLD / CAL lorsque **CAL** clignote sur l'affichage.
6. **32.0 °F / 0 °C** apparaît sur l'affichage lorsque l'étalonnage est terminé.
Note : Pour éviter l'étalonnage accidentel, cette fonction fonctionne seulement quand la température de l'eau est de 30 à 34 °F / -1 à 1 °C. **ERR** apparaît pour 2 secondes si l'eau n'est pas dans cette gamme puis retourne au mode de l'affichage de la température.

Note : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : NE LAISSEZ PAS DANS UN FOUR CHAUD OU AU MICRO-ONDE. LAVEZ ET SECHEZ À LA MAIN. NE IMMERGEZ PAS LE BOITIER DANS UN LIQUIDE.

Note Pour les Tables de Cuisson à Induction : Parfois, le champ magnétique de la table de cuisson à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il y a des interférences, il faut éteindre brièvement la table de cuisson à induction pour obtenir une lecture du thermomètre numérique ou bien utilisez un thermomètre analogique.

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirez la viande du four et laissez-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.

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

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.



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 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 responsables 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 fabrication (exclusion des piles) au cours des 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 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.

Pour plus de détails sur nos produits, veuillez visiter CDNmeasurement.com ou appeler 800-338-5594.

