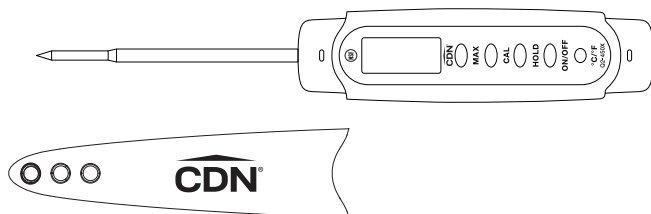


THERMOMÈTRE À HAUTE RÉSISTANCE POINTE FINE

-40 à +450°F/-40 à +230°C

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

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



Note : Retirez l'étiquette de l'affichage avant la première utilisation.

Pro
Accurate[®]  
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 **GRAS MAJUSCULE**.

INSTALLATION DE LA PILE

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

1. Enlevez la couverture de la pile à l'arrière avec une pièce de monnaie.
2. Installez une pile de LR44 avec positif (+) du côté arrière.
3. Remettez la couverture de la pile.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

A. Mesure de Température

1. Appuyez ON/OFF (MARCHE / ARRÊT) pour allumer le Q2-450X.
2. Après l'usage, appuyez ON/OFF pour éteindre le Q2-450X et préserver la vie de pile.
Le Q2-450X s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

B. Echelle de Température

Appuyez sur le bouton °F/°C pour choisir la température Fahrenheit ou Celsius.

C. Maintenir les Données (HOLD)

Avant de retirer le Q2-450X de la nourriture, appuyez sur le bouton HOLD (MAINTENIR). Ceci gardera la lecture jusqu'à ce que vous appuyiez le bouton HOLD encore. **H** apparaît dans le côté droit en haut de l'affichage.

D. Mode de Max

Le Mode de Max fonctionne toujours en coulisses, stocke continuellement la température la plus haute.

1. Appuyez sur le bouton MAX pour afficher la plus haute température. **MAX** apparaît sur l'affichage.
2. L'affichage retourne au mode température automatiquement après quelques secondes.
3. Appuyez sur le bouton MAX pour 3 secondes ou plus en le mode Max pour enlever la valeur stockée MAX.

E. 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 CAL pour 2 secondes.
CAL apparaît sur l'affichage pour 2 secondes, alors **32.0°F / 0°C** apparaît.
Note : Pour éviter l'étalonnage accidentel, cette fonction fonctionne seulement quand la température de l'eau est de 23 à 41°F/-5 à +5°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 IMMÉRGEZ 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 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 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.

