



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle DTQ450X

## ProAccurate® Thermomètre

-40 à +450°F/-40 à +230°C

### Parfait Pour

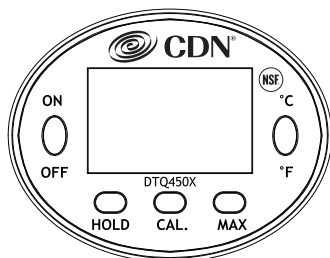
- Coupures minces de viande, poisson & volaille

### Facile à Utiliser

- 6 secondes temps de réponse
- Maintient les données
- Grand chiffre
- Guide de température sur la gaine

### Caractéristiques

- Certifié NSF®
- Pointe réduite de 1.5 mm
- Tige de 5"/12.7 cm
- Imperméable
- Incassable
- Plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote®
- Tige d'acier inoxydable
- Etalonnage
- Bouton allumer/éteindre
- Auto éteint après 10 minutes
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Monter: pince de poche
- Instructions et pile incluses



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

**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

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

1. Enlever la couverture de la pile à l'avant avec une pièce de monnaie.
2. Installer une pile de LR44 avec positif (+) du côté haut.
3. Remettre la couverture de la pile.

### Instructions d'Operation

#### A. Mesure de Température

1. Appuyer ON/OF pour allumer le DTQ450X.
2. Après l'usage, appuyer ON/OFF pour éteindre le DTQ450X et préserver la vie de pile. Le DTQ450X s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

#### B. Echelle de Température

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

#### C. Maintenir les Données (DATA-HOLD)

Avant de retirer le DTQ450X de la nourriture, appuyez sur le bouton HOLD (MAINTENIR). Ceci gardera la lecture jusqu'à ce que vous appuyiez le bouton HOLD encore. HOLD 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. Appuyer 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. Appuyer sur le bouton MAX pour 3 secondes ou plus pour enlever la valeur stockée MAX.

Pro  
Accurate® NSF BioCote®  
Quick-Read®

## E. Auto-Etalonnage (CAL)

1. Placer la tige dans un mélange de 3 parties de glace et 1 partie d'eau.
2. Appuyer sur le bouton CAL pour 2 secondes. L'affichage sera vide pendant 2 secondes. Relâcher le bouton CAL et 0°C apparaît.

**Note :** Pour éviter l'étalonnage accidentel, cette fonction fonctionne seulement quand la température de l'eau est de -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 :** Bien laver la tige 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 DANS UN FOUR OU MICRO-ONDE CHAUD. NE PAS IMMERGER LA TÊTE DU THERMOMETRE DANS L'EAU.**

**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.

Indice  
USDA

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

**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 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.