



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

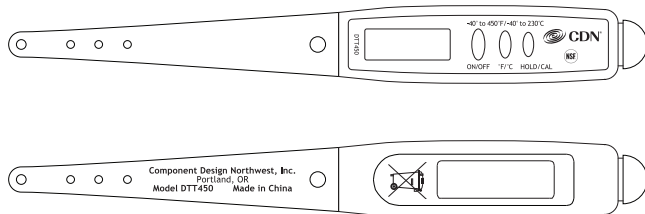
Modèle : DTT450-P

ProAccurate® Thermomètre de Pointe Etroite

-40 à +450°F/-40 à +230°C

Pour coupures minces de viande, poisson & volaille

- Certifié NSF®
- Pointe fine de 1.5 mm
- Étalonnage sur le terrain
- 6 secondes temps de réponse
- Imperméable
- BioCote® technologie antimicrobienne
- Tige de 2.75"/7.0 cm



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. Pour remplacer la pile, ouvrir la porte circulaire sur l'arrière avec une pièce de monnaie.
2. Remplacer la pile avec une autre neuve LR44, ou équivalente.
3. Remettre la petite porte en place.

Instructions d'Operation

A. Mesure de Température

1. Enlever la gaine protectrice de la tige en tirant directement.
2. Appuyer ON/OF pour allumer le DTT450.
3. Choisir l'affichage de température °F ou °C en appuyant le bouton °F/°C.
4. Le détecteur de température est à l'inférieur de 12,7 mm de la tige. Donc, insérer la tige au moins 12,7 mm dans la nourriture pour assurer une lecture précise.

B. Maintenir les Données (DATA-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 appuyiez le bouton HOLD encore. **H** apparaît dans le côté droit en haut de l'affichage.
2. Après l'usage, appuyer ON/OFF pour éteindre le DTT450 et préserver la vie de la pile.

Pro
Accurate® NSF BioCote®
Quick-Read®

C. 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 HOLD/CAL pour 2 secondes. L'affichage sera vide pendant 2 secondes. Relâcher le bouton HOLD/CAL et **32.0°F/0°C** apparaît.

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 : 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 LE THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LAVER ET SECHER A LA MAIN

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.

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.



| 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 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.



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.