



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle DBBQ212

BBQ Thermomètre de Fourchette

32 à 212°F/0 à 100°C

Parfait Pour

- Coupures minces de viande, poisson & volaille
- Pique-niques et sorties

Facile à Utiliser

- Opération d'un bouton
- Poignée de sûr-grip
- Guide de température sur la poignée
- Boucle pour accrocher

Caractéristiques

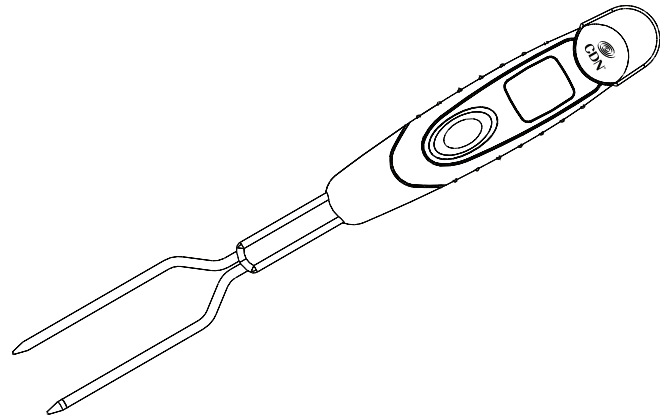
- Conçu pour résister à la chaleur
- Incassable
- Grand chiffre
- Plastique ABS
- Dents d'acier inoxydable
- Supporte un poids de 8 livres
- Instructions et pile incluses

Ne pas compter sur la conjecture de la préparation de nourriture et assurer un repas convenablement cuit.

- Affichage du grand chiffre en Fahrenheit ou Celsius
- Poignée de sûr-grip
- Conçu pour résister à la chaleur
- Dimension compacte
- Dents d'acier inoxydable supportent un poids de 8 livres

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

Remplacer la pile quand la luminosité de l'affichage ou la sonnerie diminue.

1. Enlever la porte de la pile qui se trouve à l'arrière de la poignée en appuyant la pince et tirant en dehors.
2. Régler le commutateur coulissant à l'intérieur du compartiment de la pile pour afficher °F ou °C.
3. Insérer pile de AAA 1,5V en observant la polarité.
4. Fermer la couverture de la pile jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.

Instructions d'Operation

1. Allumer en appuyant le commutateur (ON/OFF) sur le panneau de devant.
2. Insérer la dent de fourchette dans le centre de la viande, ou au moins 12,7 mm, afin d'assurer une lecture précise.
3. Attendre quelques secondes pour la lecture de se stabiliser. Avec la viande d'épaisseur inégale, telle qu'un gigot d'agneau sans os, ce sera nécessaire de sonder les sections plus épaisses et plus minces.
4. Après avoir fini, appuyer le commutateur (ON/OFF).

La Sureté de Nourriture

La branche de sûreté de nourriture du USDA conseille de cuisiner les steaks hachés à une température interne de 71°C pour assurer une cuisson sûre et complète. Les tests ont montré que la couleur du steak haché n'indique pas la fin de la cuisson. Un thermomètre doit être utilisé pour assurer que la température correcte a été atteinte. Le DBBQ212 est un des meilleurs thermomètres pour utiliser parce que la température est mesurée à l'intérieur 12,7 mm de la tige – une nécessité en mesurant les coupures minces de viande, le poisson et la volaille.

GUIDE DE TEMPERATURE DE USDA

Bœuf, Veau, Agneau, Porc – bien cuit . . .	77°C
Volaille	74°C
Bœuf, Veau, Agneau, Porc – medium . . .	71°C
Bœuf, Veau, Agneau – à point	63°C
Bœuf – saignant; Jambon – précuit	60°C

Important : NE PAS LAISSER DANS UN FOUR CHAUD. NE PAS SUBMERGER LA POIGNEE 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.

Precautions

- **Ne pas toucher les dents après l'usage. Les dents seront CHAUDES.**
- Le logement de fourchette est conçu avec plastique résistant à la chaleur. **CEPENDANT**, être prudent et ne pas exposer le logement à des hautes températures prolongées (le plus souvent par-dessus le gril). Les circuits électroniques dans le logement de fourchette peuvent être endommagés si exposés à des hautes températures prolongées.
- Nettoyer les dents du thermomètre avant chaque usage pour empêcher la contamination de croix.
- Laver les dents avec de l'eau chaude et du savon après l'usage final.



L'information dans ce document a été revue et 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 consécutifs 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
Web www.cdn-timeandtemp.com



* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.