



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle DT302

## Thermomètre Numérique

-40 à +302°F

### Parfait Pour

- Coupures minces de viande, poisson & volaille

### Facile à Utiliser

- Un bouton opérationnel
- Guide de température

### Caractéristiques

- Tige de 12,7 cm
- Incassable
- Plastique ABS de nourriture sûr
- Tige d'acier inoxydable
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Pince de poche
- Instructions et pile incluses



**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 ou la sonnerie diminue.

1. Insérer un tournevis à tête plate dans la fente située sur le bord du boîtier. Fausser le tournevis pour séparer les moitiés du boîtier.
2. Pousser la pile épuisée du porte pile avec le tournevis.
3. Glisser une nouvelle pile dans le porte pile en plaçant le positif (+) du côté haut.
4. Fermer d'un coup sec les moitiés du boîtier ensemble.

### Instructions d'Operation

1. Glisser le commutateur à la position ON (ALLUMER). La température apparaît sur l'affichage.
2. Le détecteur de température est localisé à 6,35 mm du bas de la tige. Pour les résultats les plus précis, placez la tige au moins 12,7 mm dans la nourriture.
3. Glisser le commutateur à la position OFF (ETEINDRE) une fois la cuisson est terminée pour préserver la vie de la pile.

**Note :** Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

**Important :** NE PAS LAISSER DANS UN FOUR CHAUD. NE PAS IMMERGER LA TETE 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.



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

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  
Web [www.cdn-timeandtemp.com](http://www.cdn-timeandtemp.com)

