

Parfait Pour

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

Facile à Utiliser

- 9 réglages de température programmable
- Affichage à double progrès
- Indication de gamme de cible
- Guide de température sur la poignée

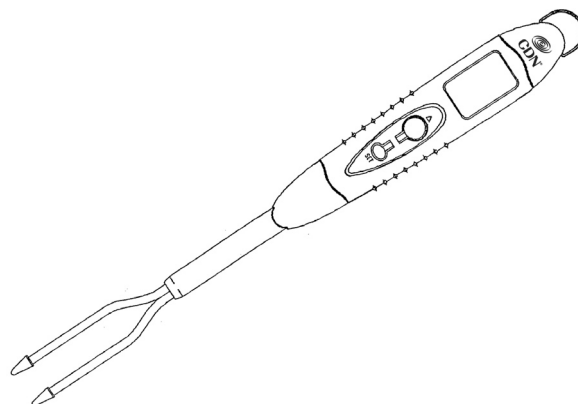
Caractéristiques

- Conçu pour résister à la chaleur
- Incassable
- Eclairé par l'arrière
- Grand chiffre
- Alerte
- Plastique ABS
- Dents d'acier inoxydable
- Auto éteint après 10 minutes
- Poignée de sûr-grip
- Supporte un poids de 10 livres
- Boucle pour accrocher
- Instructions et piles incluses

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

- L'affichage éclairé par l'arrière pour les faibles éclairages
- L'affichage graphique montre la température de cible (130 à 180°F)
- Grand affichage de chiffre montre la température actuelle (32° à 212°F)
- Choisir les réglages de températures programmées
- Fixer vos réglages de températures préférées
- Poignée de sûr-grip
- Conçu pour résister à la chaleur
- Dents d'acier inoxydable supportent un poids de 10 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 couverture de la pile à l'arrière.
2. Installer deux piles 1.5V de AAA en observant la polarité montrée dans le compartiment. Une alerte brève sonne.
3. Fermer la couverture de la pile jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

Instructions d'Operation

A. Allumer/Eteindre

1. Appuyer sur le bouton de sélection (▲) pour allumer.
2. Appuyer et tenir le bouton de sélection (▲) pour 2 secondes pour éteindre.

Note : Le DTF212 s'éteindra automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

B. Alerte de Température

Le DTF212 a été préprogrammé pour alerter les températures (PGM) programmées suivantes : 1) 180, 2) 175, 3) 170, 4) 165, 5) 160, 6) 155, 7) 150, 8) 145, et 9) 140.

Note : Un réglage d'un universel thermomètre numérique (PGM -) sans alerte apparaît après le neuvième (9me) réglage. La gamme de la température de dent est de 32 à 212°F.

1. Enlever le couvercle en plastique de sûreté des dents de la fourchette.
2. Allumer la fourchette.
3. Appuyer sur le bouton de sélection (▲) jusqu'à ce que le numéro (PGM) programmé désiré apparaît au centre de l'affichage graphique. La température réglée pour ce numéro de PGM apparaît dans les grands chiffres et l'affichage est éclairé par l'arrière brièvement. Après 3 secondes, la température actuelle de dent apparaît dans les grands chiffres et la température réglée clignotera dans l'affichage graphique.
4. Insérer les dents de fourchette à mi-chemin (au moins à 12.7 mm dans la partie la plus épaisse de la viande ; on s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras.
Note : Le détecteur de température est localisé à l'inférieur de 12,7 mm des dents de la fourchette.
5. Laisser les dents approximativement 15-20 secondes pour obtenir une lecture précise.
6. Quand la température actuelle atteint 130°F, l'affichage graphique commencera à se remplir pendant que la température s'approchera du clignotement de la température réglée.
7. L'alerte sonne, l'affichage clignote, et s'éclaire par l'arrière brièvement quand la température actuelle atteint la température réglée.
8. Appuyer sur n'importe quel bouton une fois pour arrêter l'alerte et le clignotement
Note : Comme une précaution contre une nourriture trop cuite, un symbole de prudence qui clignote (⚠) apparaît sur l'affichage et l'alerte sonne quand la température actuelle dépasse 180°F et continue jusqu'à ce qu'elle descende au-dessous de 180°F.

C. Programmer la Température Préférée

La gamme de température programmable est de 130 à 180° F.

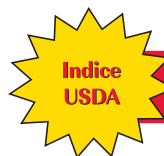
1. Appuyer sur le bouton de sélection (▲) jusqu'à ce que le numéro (PGM) programmé désiré apparaît au centre de l'affichage graphique.
2. Appuyer et tenir le bouton de SET jusqu'à ce que l'affichage clignote. MEM apparaît sur l'affichage.
3. Pendant que l'affichage clignote, appuyez sur le bouton de sélection (▲) pour faire entrer la température réglée désirée. Appuyer et tenir pour l'avance rapide.
4. Appuyer sur le bouton SET encore une fois pour régler la température.
5. Noter le numéro de PGM et la température sur l'étiquette arrière pour la référence facile.

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.



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

GUIDE DES TEMPERATURES DE VIANDE

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

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

