



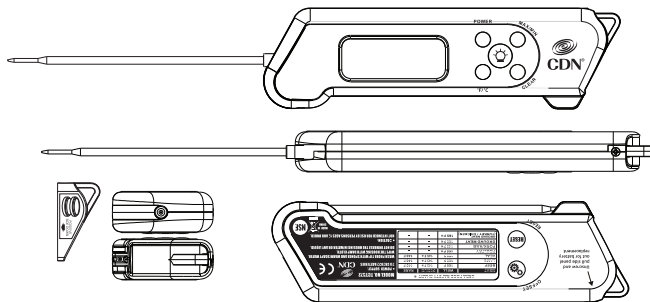
ProAccurate® Thermomètre de Thermocouple Pliant

Kitchen Measurement Tools

-58 à +572°F/-50 à +300°C

pour coupures minces de viande, de poisson & de volaille

- Certifié NSF®
- 3-6 secondes temps de réponse
- Pointe mince de 1.5 mm
- Rétroéclairé en bleu
- Sonde de 4.25»/10.8 cm
- Etalonnage sur le terrain
- Résistant à l'eau
- Incassable
- Maximum et minimum
- Extra grand chiffre
- Plastique ABS de nourriture sûr avec technologie antimicrobienne BioCote®
- Sonde d'acier inoxydable 304
- Bouton marche/arrêt
- Auto-arrêt après 10 minutes
- Guide de température sur thermomètre
- Monter : boucle
- Deux piles boutons 3V IEC CR2032 Lithium (incluses)



Note : Retirez l'autocollant de l'affichage avant l'utilisation.

Obtenir les Résultats Professionnel Chaque Fois !

Parfait pour les coupes fines de viande, de poisson ou de volaille. Il suffit de basculer la sonde du thermocouple à réponse rapide et l'insérer dans une nourriture aussi fine que 3 mm. BioCote® technologie donne au boîtier résistant à l'eau une protection antimicrobienne intégrée et constante, offrant une finition qui permet d'éviter le développement des microbes à la surface. L'affichage offre de grands chiffres et peut être rétroéclairé pour des conditions de faible luminosité.

Le TCT572 offre les modes Minimum et Maximum. Le mode Minimum affiche la température la plus basse parmi les multiples lectures. Le mode Maximum affiche la température la plus élevée parmi les multiples lectures.

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

Le thermomètre sonne (bip) lorsque les piles doivent être remplacées.

1. Mettez l'unité hors tension avant d'installer les piles. Un dysfonctionnement peut se produire si l'alimentation est sous tension lorsque les piles sont en cours d'installation. Si un défaut de fonctionnement se produit, appuyez sur le bouton RESET à l'arrière ou remettez le dispositif en marche.
2. Avec un petit tournevis cruciforme, retirez la vis sur le dessus en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Retirez complètement le panneau latéral.
4. Installez deux piles de CR2032 en observant la polarité montrée dans le compartiment.
5. Remplacez la couverture du compartiment de la pile.
Important : LA CARACTÉRISTIQUE RÉSISTANT À L'EAU NÉCESSITE DE MAINTENIR LE JOINT EN CAOUTCHOUC UNIFORMÉMENT DANS LA RAINURE.
6. Attachez la vis sur le dessus en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en faisant attention de ne pas trop serrer.

Instructions d'Opération

A. Marche/Arrêt

1. Appuyez sur le bouton POWER pour allumer le thermomètre.
2. Le TCT572 s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.
3. Appuyez sur le bouton POWER encore une fois pour éteindre le thermomètre et conserver la durée de vie de la pile.

B. Échelle de Température

Pour sélectionner la température de lecture en Fahrenheit ou Celsius :

1. Appuyez sur le bouton °F / °C pour changer l'échelle. °F ou °C symbole change sur l'affichage et un bip sonne.

C. Thermomètre de Rétro-éclairage LCD

1. Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer le rétro-éclairage.
2. Le rétro-éclairage reste allumé pendant 5 secondes.

D. Mesure de Température

Important : LA SONDE PEUT ÊTRE ENDOMMAGÉE SI LA TEMPÉRATURE MESURÉE EST INFÉRIEURE À -50 °C OU SUPÉRIEURE À +300 °C.

Note : Le TCT572 est prévu pour l'usage de service

alimentaire--- ne pas employer pour des applications sécuritaires.

1. Basculez la sonde jusqu'à ce qu'elle soit complètement étendue.
2. Insérez la sonde au moins 6,3 mm dans la nourriture.
3. La température de cuisson actuelle apparaît sur l'affichage.
4. Une fois terminé, portez des gants résistant à la chaleur puis remettez la sonde de nouveau dans le boîtier.

Important : NE PAS TORDRE LA SONDE OU NE PAS LA TOURNER DANS UNE FAUSSE DIRECTION. UN EFFORT EXCEPTIONNEL SUR LA SONDE PEUT LA FAIRE CASSER.

AVERTISSEMENT : La sonde peut être **CHAUDE** après l'usage. Il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher la sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne pas toucher avec les mains nues.**

E. Mode Maximum

1. Appuyez sur le bouton MAX / MIN une fois. **MAX** apparaît sur l'affichage avec la dernière température maximale.
2. Pour effacer la lecture MAX / MIN, appuyez sur le bouton MAX / MIN une fois, puis appuyez sur le bouton CLEAR. «---» apparaît sur l'affichage.

F. Mode Minimum

1. Appuyez sur le bouton MAX / MIN à deux reprises. **MIN** apparaît sur l'affichage avec la dernière température minimale.
2. Pour effacer la lecture MAX / MIN, appuyez sur le bouton MAX / MIN à deux reprises, puis appuyez sur le bouton CLEAR. «---» apparaît sur l'affichage.

G. Réétalonnage

1. Placez la tige dans un mélange de 3 parties de glace et 1 partie d'eau.
2. Appuyez sur le bouton OFFSET pendant 2 secondes et jusqu'à ce que le bip sonne. L'affichage va s'animer et afficher **0.0°F / °C**.
3. Appuyez sur le bouton OFFSET à plusieurs reprises si nécessaire pour compenser l'étalonnage de l'usine à partir de -2.0 °C à +2.0 °C.

H. État de la Pile

1. Lorsque la tension de la pile est faible, **LO** clignote sur l'affichage avec l'icône d'état de la pile et les chiffres peuvent clignoter.
2. Le thermomètre sonne (bip) lorsque la pile doit être remplacée. Si les piles ne sont pas remplacées et que l'état de la pile est critique, l'appareil va sonner (bip) continuellement. Certains utilisateurs pensent que les deux éléments ci-dessus indiquent un appareil défectueux, ce qui n'est pas le cas.

I. Remettre

1. Appuyez sur le bouton RESET pour réinitialiser le thermomètre aux paramètres de l'usine.

Note : Bien nettoyer la sonde du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : NE PAS LAISSER LE BOÎTIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOÎTIER N'EST PAS RESISTANT A LA CHALEUR. LAVEZ ET SECHEZ A LA MAINS. NE PAS IMMERMER LE BOÎTIER DANS UN LIQUIDE.

Notes pour les Plaques de Cuisson à Induction : Parfois, le champ magnétique de la plaque de cuisson à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il y a des interférences, éteignez brièvement la plaque de cuisson à induction pour obtenir une lecture du thermomètre numérique ou bien utilisez un thermomètre à cadran

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirez la viande du four et laissez-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.

L'entretien de Votre Produit

- Ne submergez aucune partie du thermomètre dans l'eau.
- Essuyez avec un chiffon humide.
- Conservez le thermomètre à une température ambiante entre -4 à +149F/-20 à +65.

Précautions

- **Ne pas toucher avec les mains nues** — il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher la sonde pendant ou après la cuisson.
- Débarrassez-vous des piles usées promptement et gardez les piles et le thermomètre hors de la portée des enfants.
- Il faut toujours lire le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.
- Évitez de soumettre la sonde ou le thermomètre à une flamme nue sur le barbecue.
- Évitez de submerger la sonde après la jonction (ou la sonde rencontre le boîtier) ou le boîtier lui-même. La jonction et / ou le boîtier ne sont pas imperméables à l'eau.
- Évitez de soumettre la sonde et / ou le thermomètre à des températures supérieures à 572 °F / 300 °C.
- Nettoyez la sonde et le thermomètre avec de l'eau chaude savonneuse et séchez les bien après l'utilisation.
- Évitez de nettoyer l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif, qui peut gratter les pièces en plastique et corroder les circuits électroniques.
- Évitez de soumettre le thermomètre à une force excessive, choc, poussière, température, lumière directe du soleil ou à l'humidité. Cela peut entraîner un dysfonctionnement du thermomètre, une durée de vie électronique plus courte, des dommages à la pile et / ou des pièces déformées.
- Évitez d'altérer les composants internes du thermomètre, ce qui peut endommager la pile et fausser les pièces.
- Évitez d'immerger le boîtier dans l'eau ou de l'exposer à de fortes pluies. **Le boîtier n'est pas imperméable à l'eau.**
- Ne pas utiliser le thermomètre dans un four à micro-ondes.

Spécifications

Gamme d'Opération : -58 à +572°F/-50 à +300°C

Gamme de l'Affichage : -58 à +572°F/-50 à +300°C

Energie : Deux 3V IEC CR2032 lithium



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	

GUIDE DES TEMPERATURES POUR BONBON	
Gelée	104°C
Fils.	110–112°C
Boule Molle	112–115°C
Boule Ferme	118–120°C
Boule Dure	121–130°C
Petit Cassé.	132–143°C
Grand Cassé.	149–154°C
Caramel	158–170°C

HAUTE ALTITUDE AJUSTEMENT DE FABRICATION DE BONBONS			
PHASE	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
Boule Molle	110–113°C	107–110°C	104–107°C
Boule Ferme	114–118°C	111–114°C	108–112°C
Boule Dure	119–129°C	115–125°C	113–123°C
Petit Cassé	130–141°C	127–141°C	124–135°C
Grand Cassé	147–152°C	143–149°C	140–146°C



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 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.



5-Year Limited Warranty: N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la fabrication (exclusion des piles) au cours des 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 défaillances causées par le non-respect des instructions d'accompagnement, entretien inadéquat, l'usure normale, altération, accident, mauvaise utilisation, modification non autorisée, la négligence évidente ou abus. CDN ne doit pas être tenu responsable quelque soit les dommages conséquents ou accessoires.



Pour plus d'informations sur nos produits, prière de visiter CDNkitchen.com



AVERTISSEMENT : Evitez de garder le thermomètre trop près des objets qui gardent la haute chaleur pendant de longues périodes (ex : plat chaud). Ceci peut faire surchauffer le thermomètre.

Note de CE : Cet appareil peut être sensible à une décharge électrostatique. Si la décharge électrostatique ou un dysfonctionnement se produit, Veuillez réinstaller la pile pour réinitialiser l'appareil.



Component Design Northwest, Inc.
 PO Box 10947
 Portland, OR 97296-0947
 Tel 800 338-5594
 Fax 800 879-2364
info@CDNkitchen.com
www.CDNkitchen.com

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