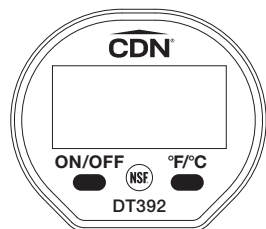


## POUR LA CUISSON À USAGE GÉNÉRAL

- Certifié NSF<sup>®</sup>
- Un bouton opérationnel
- 6-8 secondes temps de réponse
- Pointe de 3 mm
- Exactitude :  $\pm 1.7$  °F (1 °C)
- Incassable
- Antimicrobien BioCote<sup>®</sup>
- Bouton marche / arrêt
- Arrêt automatique
- Unités sélectionnables
- Guide des températures
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Tige de 5" (12.7 cm)
- Monter : pince de poche
- Instructions et pile incluses



**Note :** Retirez l'étiquette de l'affichage avant la première utilisation.

**Note :** Dans les instructions suivantes, les boutons de contrôle sont en MAJUSCULE. L'information du fonctionnement qui apparaît sur l'affichage est en **GRAS MAJUSCULE**.

## INSTALLATION DE LA PILE

La pile est déjà installée. Remplacez la pile quand la luminosité de l'affichage ou la sonnerie diminue.

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

- **DANGER D'INGESTION : LE DÉCÈS** ou des blessures graves peuvent survenir en cas d'ingestion.
- Une pile bouton ou une pile plate ronde avalées peuvent provoquer des **Brûlures Chimiques Internes** en seulement **2 heures**.
- **GARDEZ** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous soupçonnez une pile avalée ou insérée dans n'importe quelle partie du corps.
- Pour obtenir des informations sur le traitement, appelez : [le numéro de téléphone de la Ligne d'Assistance Nationale pour l'Ingestion de Piles, actuellement 1-(800) 498-8666].



- Retirez et recyclez ou jetez immédiatement les piles usagées conformément aux réglementations locales et gardez-les hors de la portée des enfants. Ne jetez PAS les piles avec les ordures ménagères ou ne les incinerez pas.
- Même les piles usagées peuvent provoquer des blessures graves ou décès.
- Appelez un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Le type de pile compatible est LR44.
- La tension nominale de la pile du LR44 est 1.5 V.

- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne forcez pas la décharge, la recharge, le démontage, la chaleur au-dessus de 104 °F (40 °C) et l'incinération. Cela pourrait entraîner des blessures dues à une ventilation, une fuite ou une explosion entraînant des brûlures chimiques.
- Assurez-vous que les piles sont installées correctement selon la polarité (+ et -).
- Ne mélangez pas des piles anciennes avec des piles neuves, des marques ou des types de piles différents, comme des piles alcalines, carbone-zinc ou des piles rechargeables.
- Retirez et recyclez ou jetez immédiatement les piles des équipements non utilisés pendant une période prolongée, conformément aux réglementations locales.
- Sécurisez toujours complètement le compartiment à piles. Si le compartiment des piles ne se ferme pas correctement, arrêtez d'utiliser le produit, retirez les piles et gardez-les hors de la portée des enfants.

## INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

### A. Marche / Arrêt

1. Glissez le commutateur à la position ON (MARCHE). La température apparaît sur l'affichage.
2. Glissez le commutateur à la position OFF (ARRÊT) une fois la cuisson est terminée pour préserver la vie de la pile.

### B. Arrêt automatique

Le DT392 s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

### C. Echelle de Température

Glissez le commutateur à °F ou °C pour choisir la température Fahrenheit ou Celsius.

### D. Mesure de Température

Le détecteur de température est localisé à 0.25" (0.6 cm) du bas de la tige. Pour les résultats les plus précis, placez la tige au moins 0.5" (1.3 cm) dans la nourriture.

**Note :** Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

**Important : NE LAISSEZ PAS DANS UN FOUR CHAUD OU AU MICRO-ONDE. LAVEZ ET SECHEZ À LA MAIN. NE IMMERGEZ PAS LA TÊTE DU THERMOMETRE DANS UN LIQUIDE.**

**Note Pour les Tables de Cuisson à Induction :** Parfois, le champ magnétique de la table de cuisson à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il y a des interférences, il faut éteindre brièvement la table de cuisson à induction pour obtenir une lecture du thermomètre numérique ou bien utilisez un thermomètre analogique.

**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.
- Stockez le thermomètre à une température ambiante entre -4 à +149 °F (-20 à +65 °C).

## PRÉCAUTIONS

- Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour toucher la tige en acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne touchez pas avec les mains nues.**
- Débarrassez-vous des piles usées promptly et gardez les piles et le thermomètre hors de la portée des enfants.
- Évitez de soumettre la tige ou le thermomètre à une flamme nue sur le barbecue.
- Évitez de submerger la sonde après la jonction (ou la tige rencontre le boîtier) ou le boîtier lui-même. La jonction et / ou le boîtier ne sont pas étanche.
- Évitez de soumettre la tige et / ou le thermomètre à des températures supérieures à 392 °F (200 °C).
- Nettoyez la tige 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 pourrait gratter les pièces en plastique et corroder les circuits électroniques.
- Évitez de soumettre le thermomètre à une force excessive, aux chocs, à la poussière, à la température, à la 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 pourrait endommager la pile et déformer les pièces.
- Évitez d'immerger le boîtier dans l'eau ou de l'exposer à de fortes pluies. **Le boîtier n'est pas étanche.**
- N'utilisez pas le thermomètre dans un four à micro-ondes.
- Lisez le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.

## SPÉCIFICATIONS

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Plage de Mesure</b>         | -50 à +392 °F / -45 à +200 °C                                    |
| <b>Unité de Mesure</b>         | °F (°C)  |
| <b>Résolution</b>              | 0.1 °F (0.1 °C)  |
| <b>Plage de Fonctionnement</b> | 32 à 104 °F (0 à 40 °C), ≤90% RH                                 |
| <b>Exactitude</b>              | ±1.7°F (1°C)   |
| <b>Alimentation d'Énergie</b>  | Une pile de bouton alcaline LR44                                 |
| <b>Dimensions du Produit</b>   | 1.25 W x 5.625 H x 1.125 D pouces<br>(3.2 W x 14.3 H x 2.9 D cm) |
| <b>Poids</b>                   | 0.8 oz (22.7 g) (la pile incluse)                                |



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 a 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 responsables 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.

**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.

### 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



**Garantie Limitée de 5 Années:** 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 de détails sur nos produits, veuillez visiter [CDNmeasurement.com](http://CDNmeasurement.com) ou appeler 800-338-5594.

