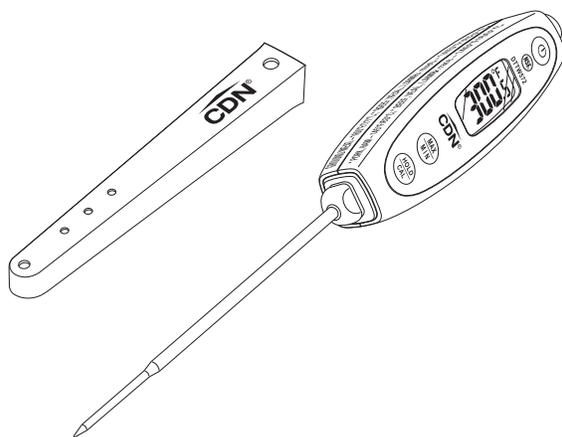


THERMOMÈTRE À POINTE FINE ÉTANCHE

-40 à +572 °F / -40 à +300 °C

POUR LES COUPURES MINCES DE VIANDE ET LA CUISSON À USAGE GÉNÉRAL

- Certifié NSF[®]
- 4 secondes temps de réponse
- Étanche (IPX7)
- Étalonnage sur le terrain à un bouton
- Pointe fine de 1.5 mm
- Exactitude : ± 0.3 °F (0.17 °C)
- Affichage rotatif 180 °
- Maintien des données
- Max / min
- Haute chaleur
- Grand chiffre
- Bouton marche / arrêt
- Arrêt automatique
- Unités sélectionnables
- Antimicrobien BioCote[®]
- Guide des températures
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Tige de 3.5" (8.9 cm)
- 2 façons montage : pince de poche, crochet
- Instructions et piles incluses



Note : Retirez l'étiquette de l'affichage avant la première utilisation. Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Pro
Accurate[®]  
Quick-Read[®]

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

Remplacez les piles lorsque l'affichage LCD devient sombre. «----» clignote sur l'affichage lorsque les piles doivent être remplacées.

1. Éteignez l'appareil avant d'installer les piles.
Un dysfonctionnement peut se produire si l'appareil est sous tension lors de l'installation des piles.
En cas de dysfonctionnement, redémarrez l'appareil.
2. À l'aide d'un petit tournevis cruciforme, retirez la vis à l'arrière du clip de poche en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Note : Veillez utiliser un tournevis de taille appropriée car un tournevis trop grand enlèvera les pointes.
3. Retirez le couvercle des piles complètement.
4. Installez deux piles LR44 avec les côtés positifs (+) vers le haut.
5. Remplacez le couvercle des piles.
Important : LA RÉSISTANCE À L'EAU NÉCESSITE DE MAINTENIR LE JOINT EN CAOUTCHOUC UNIFORMÉMENT DANS LA RAINURE.
6. Attachez la vis à l'arrière en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à ne pas trop serrer.

AVERTISSEMENT

- **DANGER D'INGESTION :** Ce produit contient une bouton cellulaire ou une pile de monnaie.
- **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 incinérez 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. Appuyez sur le bouton POWER (⏻) pour allumer le thermomètre.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton POWER (⏻) pour éteindre le thermomètre et préserver la durée de vie de la pile.

B. Arrêt Automatique

Le DTTW572 s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

C. Échelle de Température

Pour sélectionner la température en Fahrenheit ou Celsius :

1. À l'aide d'un trombone, appuyez sur le bouton °F / °C à l'arrière pour changer l'échelle.
2. Le °F ou °C symbole change sur l'affichage.

D. Mesure de Température

Important : LA SONDE PEUT ÊTRE ENDOMMAGÉE SI LA TEMPÉRATURE MESURÉE EST INFÉRIEURE À -40 °F (-40 °C) OU SUPÉRIEURE À +572 °F (+300 °C).

Note : Le DTTW572 est prévu pour l'usage de service alimentaire — ne pas employer pour des applications liées à la sécurité.

1. Insérez la sonde d'au moins 0.25" (6.3 mm) dans l'aliment.
2. La température de cuisson actuelle apparaît sur l'affichage.
AVERTISSEMENT : La sonde peut être **CHAUDE** après l'usage. Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour toucher la sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne touchez pas avec les mains nues.**

E. Maintien de Données (HOLD)

Avant de retirer le DTTW572 de l'aliment, appuyez sur le bouton HOLD / CAL (MAINTENIR / ÉTALONNAGE). Cela maintiendra la lecture jusqu'à ce que vous appuyiez le bouton HOLD/CAL à nouveau. **h** clignote dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

F. Max / Min

Le mode de Max / Min fonctionne toujours dans les coulisses, stockant en continu les températures les plus élevées et les plus basses.

1. **Avant d'utiliser le mode Max / Min, effacez les valeurs Max / Min stockées en appuyant sur le bouton MAX / MIN et en le maintenant enfoncé en mode Max ou Min pour effacer la valeur Max / Min stockée respective.**
2. Appuyez sur le bouton MAX / MIN pour afficher la température la plus élevée. **H** apparaît sur l'affichage.
3. Appuyez deux fois sur le bouton MAX / MIN pour afficher la température la plus basse. **L** apparaît sur l'affichage.
4. L'affichage retourne automatiquement au mode température après quelques secondes.
5. En mode Max, appuyez et maintenez le bouton MAX / MIN pour effacer la valeur Max.
6. En mode Min, appuyez et maintenez le bouton MAX / MIN pour effacer la valeur Min.

G. Étalonnage sur le Terrain

1. Remplissez un récipient à mesurer de 1 tasse avec une bouillie d'eau glacée en utilisant 3 parties de glace pilée pour 1 partie d'eau.
Note : Il est très difficile d'obtenir une température de l'eau glacée de 32 °F (0 °C). Elle sera probablement plus proche de 34 °F (1 °C).
2. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
3. Immergez la sonde au milieu de la suspension de glace à une profondeur d'au moins 2 pouces (5 cm). **Ne laissez pas la tige toucher le fond du récipient.**
4. Appuyez et maintenez le bouton HOLD / CAL (MAINTENIR / ÉTALONNAGE). **CO** apparaît sur l'affichage pendant 3 secondes, puis la température actuelle apparaît sur l'affichage.
5. Appuyez à nouveau sur le bouton HOLD / CAL pour calibrer à 32.0 °F (0 °C).
6. **CAL** apparaît sur l'affichage pendant 5 secondes, puis retourne à la température actuelle.
Note : Pour éviter le calibrage accidentel, cette fonction ne fonctionne que lorsque la température de l'eau est de 30 à 34 °F (-1 à +1 °C). **Err** apparaît pendant 2 secondes si l'eau n'est pas dans cette plage puis retourne au mode de l'affichage de la température.

H. État de la Pile

1. L'affichage clignote lorsque la tension des piles est faible.
2. «----» clignote sur l'affichage lorsque les piles doivent être remplacées.

Note : Retirez l'étiquette de l'affichage avant la première utilisation. Nettoyez la sonde du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : NE LAISSEZ PAS LE BOITIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOITIER N'EST PAS RESISTANT À LA CHALEUR. LAVEZ ET SECHÉZ À LA MAIN.

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, éteignez brièvement la table 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 la 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

- 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 sonde en acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne touchez pas avec les mains nues.**
- Débarrassez-vous des piles usées promptement et gardez les piles et le thermomètre hors de la portée des enfants.
- Évitez de soumettre la sonde ou le thermomètre à une flamme nue sur le barbecue.
- 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 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.
- N'utilisez pas le thermomètre dans un four à micro-ondes.
- Lisez le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

Plage de Mesure	-40 à +572 °F / -40 à +300 °C
Unité de Mesure	°F (°C)
Résolution	0.1 °F (0.1 °C)
Plage de Fonctionnement	32 to 104°F (0 to 40°C), ≤90% RH
Résilience à L'eau	IPX7 – protégé de l'eau jusqu'à 3 pieds (1 mètre) pendant 30 minutes
Exactitude	-40 à +392 °F (-40 à +200 °C): ±0.7 °F (0.4 °C); supérieure de 392 °F (200 °C): ±1.8 °F (1°C) (@ température ambiante 73 °F: ±3.6 °F (23 °C: ±2 °C)
Alimentation d'Énergie	Deux piles alcalines LR44 incluses
Dimensions du Produit	0.87 W x 7.24 H x 0.89 D pouces (2.22 W x 18.4 H x 2.25 D cm)
Poids	1.8 oz (45 g) (les piles incluses)

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

Le « temps de repos » est la durée pendant laquelle le produit reste à la température finale, après avoir été retiré du gril, du four ou d'une autre source de chaleur. Pendant les trois minutes qui suivent le retrait de la viande de la source de chaleur, sa température reste constante ou continue d'augmenter, ce qui détruit les bactéries nocives.

© 2011 usda.gov

GUIDE DE TEMPERATURE POUR BONBON

Gelée	220°F	104°C
Fils	230–234°F	110–112°C
Boule Molle	234–240°F	112–115°C
Boule Ferme	244–248°F	118–120°C
Boule Dure	250–266°F	121–130°C
Petit Cassé	270–290°F	132–143°C
Grand Cassé	300–310°F	149–154°C
Caramel	316–338°F	158–170°C

RÉGLAGE SPÉCIAL HAUTE ALTITUDE POUR BONBON

PHASE	600 m	1,500 m	2,300 m
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

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.

GUIDE DES TEMPERATURES D'HUILE

163-190°C est la température normale désirée pour la friteuse.

Note : Quand vous ajoutez les aliments à l'huile de cuisson, la température descend immédiatement d'environ 28°C. Vous devrez ramener l'huile à la température normale de cuisson. Faire frire les aliments à une température plus basse donne une coloration plus légère, moins de saveur, et une plus grande absorption d'huile par les aliments.

GUIDE DES TEMPERATURES DE FRIRE

Frir Bas	325-340°F	163-170°C
Frir Haut	340-365°F	170-185°C
Crevette	350°F	177°C
Poulet	355°F	180°C
Oignons	370°F	188°C
Poissons	375°F	191°C
Beignets	375°F	191°C
Pommes de Terre/Frites	380°F	193°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 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.



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 ou appeler 800-338-5594.

