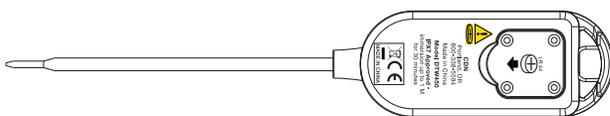
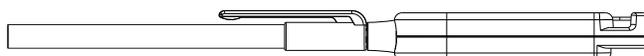
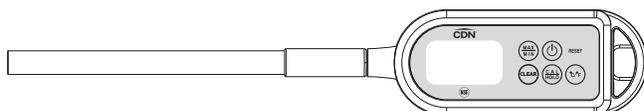


THERMOMÈTRE À POINTE FINE POUR LAVE-VAISSELLE

-40 à +450° F / -40 à +230 °C

POUR LA CUISSON À USAGE GÉNÉRAL ET LES LAVE-VAISSELLE COMMERCIAUX

- Certifié NSF[®]
- 6 secondes temps de réponse
- Étanche (IPX7)
- Étalonnage sur le terrain à un bouton
- Pointe fine de 1.5 mm
- Exactitude : $\pm 1.8^{\circ}\text{F}$ (1°C)
- Maintien des données
- Max / min
- Incassable
- Bouton marche / arrêt
- Arrêt automatique
- Unités sélectionnables
- Antimicrobien BioCote[®]
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Tige de 4.5" (11.4 cm)
- 3 façons montage : pince de poche, crochet, l'aimant en option
- Instructions et la pile incluses



Note : Retirez l'étiquette de l'affichage avant la première 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

La pile est déjà installée. Remplacez la pile lorsque la luminosité de l'affichage diminue.

1. Enlevez la couverture de la pile à l'arrière avec un petit tournevis Phillips.
2. Installez une pile de LR44 avec le côté positif (+) vers le haut.
3. Remettez la couverture de la pile.

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 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. Mesure de Température

1. Appuyez sur le bouton ON/OF pour allumer le DTW450.
2. Après l'usage, appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre le DTW450 et préserver la durée de vie de la pile.

B. Échelle de Température

Appuyez sur le bouton °C/°F pour sélectionner la température en Fahrenheit ou en Celsius.

C. Maintien de Données (HOLD)

Avant de retirer le DTW450 de la nourriture, appuyez sur le bouton HOLD (MAINTENIR). Ceci « maintiendra » la lecture jusqu'à ce que le bouton HOLD soit appuyé à nouveau. **H** apparaît dans le côté supérieur droit de l'affichage.

D. Mode de Max/Min

Le Mode de Max/Min fonctionne toujours en coulisses, stockant continuellement les températures les plus élevées et les plus basses.

1. **Avant d'utiliser le Mode Max/Min, effacez les valeurs MAX/MIN enregistrées.**
2. Appuyez sur le bouton MAX/MIN pour afficher la température la plus élevée. **MAX** apparaît sur l'affichage.
3. Appuyez deux fois sur le bouton MAX/MIN pour afficher la température la plus basse. **MIN** apparaît sur l'affichage.
4. L'affichage retourne automatiquement au mode de température après quelques secondes.
5. Appuyez sur le bouton CLEAR (EFFACER) pour effacer la valeur MAX/MIN enregistrée.

E. Étalonnage sur le Terrain (CAL)

1. Placez la tige dans un mélange de 3 parties de glace et 1 partie d'eau.
2. Appuyez sur le bouton CAL pour 2 secondes. L'affichage sera vide pendant 2 secondes. Relâchez le bouton CAL et **32.0°F (0°C)** apparaît.

Note : Pour éviter l'étalonnage accidentel, cette fonction fonctionne seulement lorsque la température de l'eau est entre 30 et 34 °F (-1 et 1 °C). **Err** apparaît pendant

2 secondes si l'eau n'est pas dans cette gamme puis retourne au mode d'affichage de la température.

F. Support Magnétique Optionnel

1. Le montage du support magnétique au-dessous de la couverture de la pile à l'arrière du boîtier est optionnel.

Important : GARDEZ LA TIGE LOIN DE LA CHALEUR DIRECTE DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON.

Important : NE LAISSEZ PAS DANS UN FOUR CHAUD OU AU MICRO-ONDE.

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

Note Pour les Tables de Cuisson à Induction :

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 utiliser 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 et +149 °F (-20 à +65 °C).

PRÉCAUTIONS

- Il faut toujours porter des gants résistants à la chaleur pour toucher la tige d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne touchez pas avec les mains nues.**
- Gardez la pile et le thermomètre hors de la portée des enfants.
- Bien nettoyez et bien séchez-la tige après l'usage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif, cela pourrait égratigner le plastique et corroder les circuits électroniques.
- Ne exposez pas l'appareil au choc de force excessif, à la poussière, à la température, ou à l'humidité qui pourrait entraîner un mal fonctionnement, une durée de vie électronique plus courte, une pile endommagée, et des parties déformées.
- Ne altérez pas les composants internes de l'appareil. Cela annulerait la garantie de l'appareil et pourrait causer des dommages inutiles à la pile et des pièces déformées.
- Ne soumettez pas l'appareil à une exposition excessive à la lumière directe du soleil.
- Pour éviter la déformation de l'appareil, ne exposez

pas à des températures extrêmes. Ne brûlez jamais la tige directement au feu. N'utilisez pas la sonde à des températures excédant 450 °F (230 °C). Cela endommagerait le fil.

- N'utilisez pas le thermomètre dans un four à micro-ondes.
- Il faut toujours lisez le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

Plage de Mesure	-40 à +450°F/-40 à +230°C; °F / °C sélectionnable
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 -2°F (-40 à -19°C): ±3.6°F (2°C); -1 à +212°F (-18 à +100°C): ±1.8°F (1°C); 213 à 392°F (101 à 200°C): ±3.6°F (2°C); 393 à 450°F (201 à 230°C): ±7.2°F (4°C)
Alimentation d'Énergie	Une pile bouton alcaline LR44 incluse
Dimensions du Produit	1.375 W x 8.125 H x 0.625 D pouces (3.5 W x 20.6 H x 1.6 D cm)
Poids	1.5 oz (42 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

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 décharges électrostatiques. Si la décharge électrostatique ou un dysfonctionnement se produit, S'il vous plaît réinstallez la pile pour réinitialiser l'appareil.



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.

