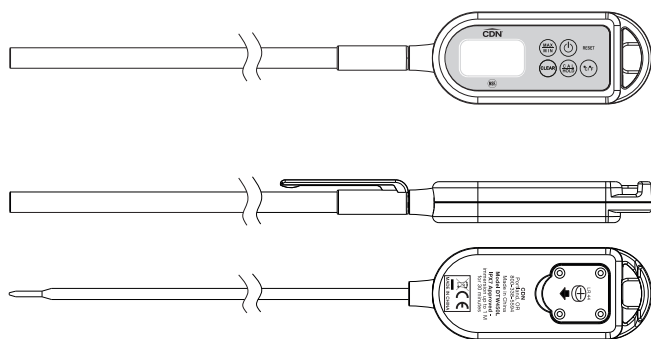


THERMOMÈTRE ÉTANCHE – TIGE LONGUE

-40 à +450 °F / -40 à +230 °C

POUR LES BONBONS, LA FRITURE ET LA CUISSON À USAGE GÉNÉRAL

- Certifié NSF[®]
- 6 secondes temps de réponse
- Étanche (IPX7)
- Étalonnage sur le terrain à un bouton
- Pointe réduite de 2.5 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[®]
- Guide des températures
- Bouclier thermique
- Pince d'acier inoxydable adaptable
- Tige de 8.25" (21.0 cm)
- 2 façons montage : pince de poche, crochet
- 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 **GRAS MAJUSCULE**.

INSTALLATION DE LA PILE

La pile est déjà installée. Remplacez la pile quand 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 : 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. Appuyez sur le bouton POWER (ÉNERGIE) pour allumer le DTW450L.
2. Après l'usage, appuyez sur le bouton POWER pour éteindre le DTW450L et préserver la durée de vie de la pile.

B. Arrêt Automatique

Le DTW450L s'éteint automatiquement après 15 minutes d'inactivité.

C. Échelle de Température

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

D. Bouclier Thermique

Insérez la tige à travers le trou dans le bouclier thermique (le côté ouvert en haut), et faites-la glisser jusqu'au fond de l'affichage.

AVERTISSEMENT :

Le positionnement initial du bouclier thermique peut nécessiter plus de force.

Attention à la pointe pointue.

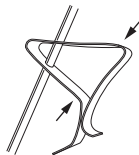


E. La Pince d'Acier Inoxydable

Adaptable

AVERTISSEMENT : Il faut toujours situer l'DTW450L sur la marmite avant de la remplir et/ou la mettre à la chaleur.

Insérez la tige à travers les deux trous dans la pince d'acier inoxydable adaptable. Appuyez les deux portions en haut de la pince ensemble pour le glissement facile dans la tige du thermomètre. Attachez la pince sur le côté de la cruche/marmite et la située jusqu'à ce que la pointe de la tige est juste au-dessus du fond.



F. Mesure de Température

Le détecteur de température est à l'inférieur de 0.25" (0.6 cm) de la tige. Donc, insérez la tige au moins 0.5" (1.3 cm) dans la nourriture pour assurer une lecture précise.

G. Maintien de Données (HOLD)

Avant de retirer le DTW450L 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.

H. Max / Min

Le mode de Max/Min fonctionne toujours en coulisses, stocke continuellement 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 CLEAR (EFFACER) en le mode Max ou Min.**
2. Appuyez sur le bouton MAX / MIN pour afficher la température la plus élevée. **MAX** apparaît sur l'affichage.
3. Appuyez sur le bouton MAX / MIN deux fois pour afficher la température la plus basse. **MIN** apparaît sur l'affichage.
4. L'affichage retourne au mode température automatiquement après quelques secondes.
5. Appuyez sur le bouton CLEAR en le mode Max ou Min pour effacer la valeur Max ou Min stockée.

I. Étalonnage sur le Terrain (CAL)

1. Remplissez un récipient à mesurer de 1 tasse avec une suspension de glace en utilisant 3 parties de glace pilée pour 1 partie d'eau.
Note : Il est très difficile d'obtenir une température d'eau glacée à 32 °F (0 °C). Ce sera probablement plus près de 34 °F (1 °C).
2. Laissez reposer pendant 3-5 minutes.
3. Immergez la tige dans le 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 sur le bouton CAL pour 2 secondes. L'affichage sera vide pendant 2 secondes.
5. Relâchez le bouton CAL et **32.0 °F (0 °C)** apparaît.
Note : Pour éviter l'étalonnage accidentel, cette fonction fonctionne seulement quand la température de l'eau est de 30 à 34 °F (-1 à 1 °C). **Err** apparaît pour 2 secondes si l'eau n'est pas dans cette gamme puis retourne au mode de l'affichage de la température.

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 : Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Note : Pour utilisation dans les lave-vaisselle commerciaux uniquement.

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

- Essuyez avec un chiffon humide.
- Conservez le thermomètre à une température ambiante entre -4 to +149 °F (-20 to +65 °C).

PRÉCAUTIONS

- Il faut toujours porter des gants résistant 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 l'appareil à des températures extrêmes. Ne brûlez jamais la sonde directement au feu. Ne utilisez pas la sonde à des températures excédant 450 °F (230 °C). Cela endommagerait le fil.
- Ne 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
Unité de Mesure	°F (°C)
Résolution	0.1 °F (0.1 °C)
Plage de Fonctionnement	32 à 104 °F (0 à 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'Energie	Une pile de bouton alcaline LR44 incluse
Dimensions du Produit	1.375 W x 11.75 H x 0.625 D pouces (3.5 W x 29.8 H x 1.6 D cm)
Poids	1.7 oz (49 g) (la pile incluse)

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 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

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

AVERTISSEMENT : Évitez 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 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 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.

