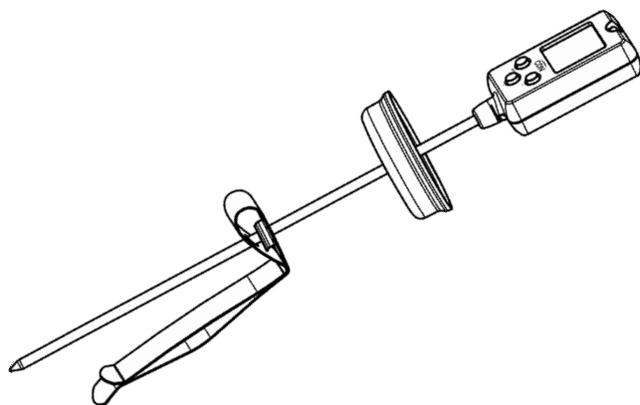


THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À BONBON

14 à 450 °F / -10 à 232 °C

POUR BONBONS ET CUISSONS À HAUTE TEMPÉRATURE

- 7 étapes de bonbons pré-réglés
- 1 étape de température universelle programmable
- Pré-alerte, alerte cible et plus-alerte audio / visuel
- Tige de 8.25 po (20.96 cm)
- Exactitude : ± 1.5 °F (1 °C)
- Affiche les températures réelles et réglées
- Incassable
- Bouton marche
- Arrêt automatique
- Unités sélectionnables
- Bouton marche / arrêt
- Arrêt automatique
- Unités sélectionnables
- Bouclier thermique
- Pince d'acier inoxydable adaptable
- Guide des températures
- Monter: pince de poche
- Instructions et piles incluses



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

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

Les piles sont déjà installées. Remplacez les piles lorsque la luminosité de l'affichage ou la sonnerie diminue.

AVERTISSEMENT : Les piles peuvent fuir ou exploser à des températures extrêmes ou en cas d'incendie. Pour éviter tout accident ou blessure, **NE PAS** ouvrir le compartiment de la pile pendant la cuisson. **NE PAS** placer le thermomètre sur le feu ou immerger la partie d'affichage dans un liquide.

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 du couvercle du compartiment à piles à l'arrière en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 
3. Enlevez la couverture de la pile à l'arrière en la glissant dans la direction de la flèche.
4. Installez deux piles de LR44 avec le côté positif (+) vers le haut en glissant la pile sous la languette métallique et en appuyant.
5. Remettez le couvercle des piles en place jusqu'à ce qu'elle clique.
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.

Note : Veuillez utiliser un tournevis de taille appropriée car un tournevis trop grand enlèvera les pointes.

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 rechargeables.
- 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

Appuyez sur le bouton MODE pour allumer le DTC450.

B. Arrêt Automatique

Le DTC450 s'éteint automatiquement lorsque la température est inférieure à 104 °F (40 °C) pendant 1 heure.

C. Échelle de Température

Appuyez et maintenez le bouton MODE pendant

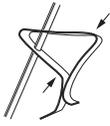
3 secondes pour passer de Fahrenheit à Celsius et vice versa.

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.

ATTENTION : Le positionnement initial du bouclier thermique peut nécessiter plus de force. Attention à la pointe pointue.

E. Alerte de Température

1. Pour des mesures de sécurité, il faut toujours placez le DTC450 sur la marmite avant de la remplir et/ou la mettre à la chaleur.
AVERTISSEMENT : Il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher la tige inoxydable pendant ou juste après l'utilisation. NE TOUCHEZ PAS avec les mains nues.
2. Avec la boucle de la pince d'attachement en face de vous, insérez la tige à travers la partie la plus proche des deux trous dans la boucle. Verrouillez dans la position désirée en poussant la tige loin de vous et dans les deux positions verrouillées. La deuxième position de verrouillage offre la prise la plus sûre.

3. Enfoncez la pince sur le côté de la marmite (une marmite avec des côtés droit fonctionne mieux) et positionnez-la jusqu'à ce que la pointe de la tige soit juste au-dessus du fond de la marmite. Ne laissez pas la pointe toucher le fond de la marmite.
Important : GARDEZ LA TIGE LOIN DE LA CHALEUR DIRECTE DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON.
4. Appuyez sur le bouton MODE pour allumer le DTC450.
5. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner l'étape de bonbon désirée ou le thermomètre universel. L'affichage va cycler le **THREAD (FILET)**, **SOFT BALL (PETIT BOULÉ)**, **FIRM BALL (BOULÉ)**, **HARD BALL (GROS BOULÉ)**, **SOFT CRACK (PETIT CASSÉ)**, **HARD CRACK (GRAND CASSÉ)**, **CARAMEL**, et **TEMP (TEMPERATURE)** (apparaissant dans la partie supérieure de l'affichage) à chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Chaque étape de bonbon change la température affichée à côté de **SET** dans la partie inférieure de l'affichage. La température actuelle apparaît au centre de l'affichage.
6. Une pré-alerte de 1 bip retentit et l'éclairage de LED rouge clignote lorsque la température actuelle atteint 3 °F (2 °C) au-dessous de la température de cible. L'alerte passe à 2 bips lorsque la température actuelle atteint la température de cible. Elle passe ensuite à 3 bips et la température actuelle clignote sur l'affichage lorsque la température actuelle dépasse la température la plus élevée de l'étape de bonbon.

7. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alerte.
8. Retirez la marmite du feu et le thermomètre du côté de la marmite.
9. Le DTC450 s'éteint automatiquement lorsque la température est inférieure à 104 °F (40 °C) pendant 1 heure.

F. Étape de Température Universelle

1. Appuyez sur le boutons + ou – pour entrer la température désirée. Appuyez et maintenez pour l'avance rapide.

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

Important : **GARDEZ LA TIGE LOIN DE LA CHALEUR DIRECTE DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON. NE LAISSEZ PAS DANS UN FOUR OU MICRO-ONDE CHAUD. NE IMMERGEZ PAS L'AFFICHAGE DANS LE LIQUIDE. 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.

L'ENTRETIEN DE VOTRE PRODUIT

- Essuyez avec un chiffon humide.
- Nettoyez la tige, le bouclier et le clip avec du savon et de l'eau.
- Stockez le thermomètre à une température ambiante entre -4 à +149 °F (-20 à +65 °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 une décharge électrostatique. Si la décharge électrostatique ou un dysfonctionnement se produit, S'il vous plaît réinstallez la pile pour réinitialiser l'appareil.

PRÉCAUTIONS

- Il faut toujours portez 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 soumettez 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 vie électronique courte, une pile endommagée, et des parties déformées.
- Ne altérez pas les composants internes de l'appareil. Cela invaliderait 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. **L'appareil n'est pas étanche.** Ne l'immergez pas dans l'eau ou l'exposez pas à de fortes pluies.
- Pour éviter la déformation de l'appareil, ne placez 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.
- Bien 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 à 104 °F (0 à 40 °C), ≤ 90 % HR
Alimentation d'Énergie	Deux piles alcalines LR44 incluses
Dimensions du Produit	3 W x 10.9 L x 0.6 D pouces (3.18 W x 27.62 L x 1.59 D cm)
Poids	2.2 oz (62.4 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

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

Frيره Bas	325–340°F	163–170°C
Frيره 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

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.

