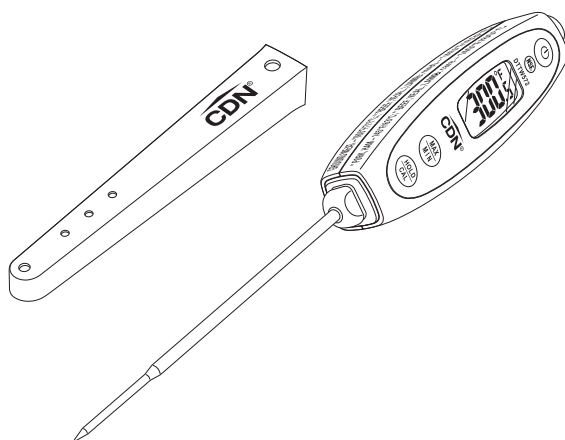


# THERMOMÈTRE À POINTE FINE ÉTANCHE

-40 à +572°F/-40 à +300°C

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

- Certifié NSF<sup>®</sup>
- 4 secondes temps de réponse
- Pointe fine de 1.5 mm
- Tige de 3.5"/8.9 cm
- Étanche (IPX7: protégé de l'eau jusqu'à 3 pieds / 1 mètre pendant 30 minutes)
- Étalonnage sur le terrain
- Haute chaleur
- Mode de max/min
- Maintien les données
- Grand chiffre
- Affichage rotatif 180 °
- Marche / arrêt button
- Arrêt automatique après 10 minutes
- Plastique ABS alimentaire sûr avec BioCote<sup>®</sup>
- Tige en acier inoxydable 304
- Guide de température sur thermomètre
- 2 façons montage : pince de poche / crochet
- Deux piles alcalines 1,5 V IEC LR44 (incluses)



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

**Pro**  
**Accurate**<sup>®</sup>    
**Quick-Read**<sup>®</sup>

**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.

## INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

### A. Marche/Arrêt

1. Appuyez sur le bouton POWER (⏻) pour allumer le thermomètre.
2. Le DTTW572 s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton POWER (⏻) pour éteindre le thermomètre et préserver la durée de vie de la pile.

### B. 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.



### C. Rotation de L'affichage

Lorsque le DTTW572 est allumé, appuyez le bouton MAX / MIN et maintenez le enfoncé pour faire pivoter l'orientation de l'affichage de 180 degrés

**Note :** Appuyer et maintenir le bouton MAX / MIN en mode Max ou Min va effacer les valeurs.

### 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 (DATA-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. Mode de 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. Étalonage 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.  
**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.

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

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

**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

<b>Plage de Mesure</b>	-40 à +572°F/-40 à +300°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, RH ≤90%
<b>Résilience à L'eau</b>	IPX7 – protégé de l'eau jusqu'à 3 pieds / 1 mètre pendant 30 minutes
<b>Exactitude</b>	-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)
<b>Alimentation d'Énergie</b>	Deux piles alcalines 1.5V IEC LR44, incluses
<b>Dimensions du Produit</b>	0.87 W x 7.24 H x 0.89 D (pouces)/ 2.22 W x 18.4 H x 2.25 D (cm)
<b>Poids</b>	1.8 oz / 45 g (les piles incluses)

**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

## GUIDE DES TEMPÉRATURES 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 TEMPÉRATURES DE FRIRE

Frire Bas	325-340°F	.... 163-170°C
Frire 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

## 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



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](http://CDNmeasurement.com) ou appeler 800-338-5594.

