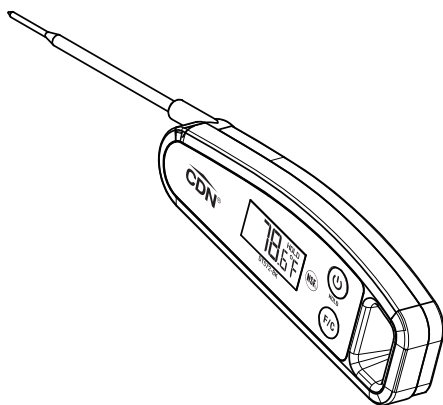


THERMOMÈTRE DE PLIANT NUMÉRIQUE

-58 à +572°F/-50 à +300°C

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

- 4 secondes temps de réponse
- Étanche (IPX6)
- Pointe fine de 1.7 mm
- Exactitude : ± 2 °F (1 °C)
- Maintien des données
- Haute chaleur
- Grand chiffre
- Bouton marche / arrêt
- Arrêt automatique
- Unités sélectionnables
- Guide de température
- Tige de 3.375" (8.6 cm)
- 2 façons de monter : l'aimant, boucle
- Instructions et pile 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

La pile est installée. Remplacez la pile lorsque l'affichage LCD devient sombre.

1. Retirez le couvercle de la pile à l'arrière avec une pièce de monnaie.
2. Installez une pile CR2032 avec le côté positif (+) vers le haut.
3. Remplacez le couvercle de la pile.

AVERTISSEMENT

- **RISQUE D'INGESTION : La MORT** ou des blessures graves peuvent survenir en cas d'ingestion.
- Une pile bouton ou une pile bouton avalée peut provoquer des **Brûlures Chimiques Internes** en seulement **2 heures**.
- GARDER les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous soupçonnez qu'une pile a été avalée ou insérée dans une partie du corps.
- Pour obtenir des informations sur le traitement, appelez : [numéro de téléphone de la ligne d'assistance nationale pour l'ingestion de batteries, actuellement 1-(800) 498-8666].



- Retirez et recyclez ou jetez immédiatement les piles usagées conformément aux réglementations locales et gardez-les hors de 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, voire la mort.
- Appelez un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Le type de pile compatible est CR2032.
- La tension nominale de la pile du CR2032 est de 3 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 et neuves, des marques ou des types de piles différents, comme des piles alcalines, carbone-zinc ou 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 portée des enfants.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

A. Marche/Arrêt

1. Appuyez sur le bouton ENERGIE (⏻) pour allumer le DT572.
2. Le DT572 s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.
3. Appuyez et maintenez sur le bouton ENERGIE (⏻) pendant 2 secondes pour éteindre le DT572 et préserver la durée de vie de la pile.

B. Échelle de Température

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

C. Maintien de Données (HOLD)

Avant de retirer le DT572 des aliments, appuyez sur le bouton ENERGIE (⏻). Cela « maintiendra » la lecture jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau. **HOLD** apparaît dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

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

Important : NE LAISSEZ PAS AU FOUR CHAUD OU AU MICRO-ONDES. LAVEZ ET SÉCHEZ À LA MAIN. NE IMMERGEZ PAS LE BOÎTIER DU THERMOMÈTRE DANS UN LIQUIDE.

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	-58 à +572°F/-50 à +300°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	IPX6 – protégé contre les jets d'eau puissants (buse de 12.5 mm) dans toutes les directions
Exactitude	32 à 212°F (0 à 100°C): ±2°F (1°C); -4 à 30°F (-20 à -1°C) & 214 à 302°F (101 à 150°C): ±4°F (2°C); -58°F à -6°F (-50 à -21°C) & 304 à 392°F (151 à 200°C): ±8°F (4°C); 394 à 572°F (201 à 300°C): ±5%
Alimentation d'Énergie	Une pile bouton 3 V CR2032 (WERCSmart) incluses
Dimensions du Produit	1.57 W x 5.08 L x 0.67 D pouces (4.0 W x 12.9 L x 1.7 D cm)
Poids	1.8 oz (52 g) (la pile 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
 - Volaille165°F ..74°C
 - * Porc/Jambon – précuit145°F ..63°C
 - Viande Hachée160°F ..71°C
- * 3 minutes de temps de repos

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

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.

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.

