



## ProAccurate® Thermomètre Thermocouple Orientable

### Kitchen Measurement Tools

-40 à +572°F/-40 à +300°C

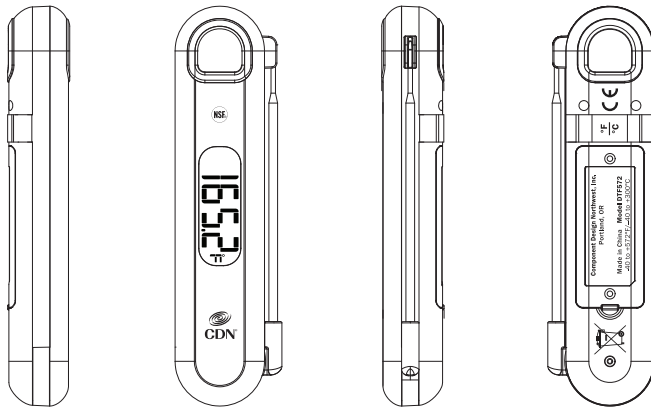
pour coupures minces de viande, de poisson  
& de volaille

- Certifié NSF®
- 2-5 secondes temps de réponse
- Pointe mince de 1.5 mm
- Affichage rotatif à 180 °
- Extra grand chiffre rétroéclairé en blanc
- Sonde de 4.5"/11.5 cm
- Résistant à l'eau (IP54)
- Marche / arrêt automatique
- Plastique ABS de nourriture sûr
- Sonde d'acier inoxydable 304
- Auto-arrêt après 3 minutes
- Boucle
- Deux piles AAA 1.5V IEC LR03 alcalin (incluses)

### Obtenir les Résultats Professionnel Chaque Fois !

Parfait pour les coupes minces de viande, de poisson ou de volaille. Il suffit de basculer la sonde du thermocouple à réponse rapide et l'insérer dans une nourriture aussi fine que 3 mm.

L'affichage offre de grands chiffres rétroéclairés en blanc pour les conditions de faible luminosité et pivote automatiquement de 180 ° pour une lecture facile quelle que soit la main dans laquelle il est tenu.



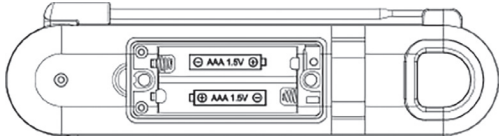
**Note :** Retirez l'autocollant de l'affichage avant l'utilisation.

**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

Remplacez les piles quand la luminosité de l'affichage diminue ou l'**ICÔNE DE LA PILE FAIBLE** (🔋) apparaît sur l'affichage.

1. Mettez l'unité hors tension avant d'installer les piles. Un dysfonctionnement peut se produire si l'alimentation est sous tension lorsque les piles sont en cours d'installation.
2. Avec un petit tournevis cruciforme, retirez les vis de la couverture du compartiment de la pile située en arrière en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Installez deux piles de AAA 1.5V en observant la polarité indiquée ici.



4. Remplacez la couverture du compartiment de la pile.
5. Attachez les vis sur la couverture du compartiment de la pile située en arrière en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en faisant attention de ne pas trop serrer.

**Note :** Utilisez uniquement de nouvelles piles de la taille correcte. Ne jamais mélanger les anciennes et nouvelles piles. Ne jamais mélanger les piles rechargeables avec non rechargeables. Les piles usées doivent toujours être enlevées, car elles peuvent fuir des produits chimiques qui peuvent endommager les circuits du thermomètre.

## Instructions d'Opération

### A. Marche/Arrêt

1. Tirez la sonde pour allumer le thermomètre.
2. Repoussez la sonde pour éteindre le thermomètre et conserver la durée de vie de la pile.

### B. Auto-Arrêt

Le DTF572 s'éteint automatiquement après 3 minutes d'inactivité.

**Note :** Cette fonction est désactivée à une température de 104°F / 40°C ou supérieure)

### C. Échelle de Température

Pour sélectionner la température de lecture en Fahrenheit ou Celsius :

1. Appuyez sur le bouton °F / °C située en arrière pour 3 secondes pour changer l'échelle. °F ou °C symbole change sur l'affichage.

### D. Orientation de l'Affichage

L'affichage tourne automatiquement selon l'orientation du thermomètre.

### E. Mesure de Température

**Important : LA SONDE PEUT ÊTRE ENDOMMAGÉE SI LA TEMPÉRATURE MESURÉE EST INFÉRIEURE À -40 °C OU SUPÉRIEURE À +300 °C.**

**Note :** Le DTF572 est prévu pour l'usage de service alimentaire — ne pas employer pour des applications sécuritaires.

1. Basculez la sonde jusqu'à ce qu'elle soit complètement étendue.
2. Insérez la sonde au moins 6,3 mm dans la nourriture.
3. La température de cuisson actuelle apparaît sur l'affichage.
4. Une fois terminé, portez des gants résistant à la chaleur puis remettez la sonde de nouveau dans le boîtier.

**Important : NE PAS TORDRE LA SONDE OU NE PAS LA TOURNER DANS UNE FAUSSE DIRECTION. UN EFFORT EXCEPTIONNEL SUR LA SONDE PEUT LA FAIRE CASSER.**

**AVERTISSEMENT :** La sonde peut être CHAUDE après l'usage. Il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher la sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher avec les mains nues.

### F. État de la Pile

1. Lorsque la tension de la pile est faible, l'**ICÔNE DE LA PILE FAIBLE** (🔋) apparaît sur l'affichage.

**Note :** Il faut bien nettoyer la sonde du thermomètre avant chaque utilisation.

**Important : NE PAS LAISSER LE BOITIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOITIER N'EST PAS RESISTANT A LA CHALEUR. LAVEZ ET SECHEZ A LA MAINS. NE PAS IMMERGER LE BOITIER DANS UN LIQUIDE.**

**Notes pour les Plaques de Cuisson à Induction :** Parfois, le champ magnétique de la plaque de cuisson à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il y a des interférences, éteignez brièvement la plaque 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 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

---

- Ne submergez aucune partie du boîtier du thermomètre dans l'eau.
- Essuyez avec un chiffon humide.
- Conservez le thermomètre à une température ambiante entre 32 à 104°F/0 à 40°C.

## Précautions

---

- **Ne pas toucher avec les mains nues — il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur** pour toucher la sonde pendant ou après la cuisson.
- Débarrassez-vous des piles usées promptement et gardez les piles et le thermomètre hors de la portée des enfants.
- Il faut toujours lire le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.
- Évitez de soumettre la sonde ou le thermomètre à une flamme nue sur le barbecue.
- Évitez de submerger la sonde après la jonction (ou la sonde rencontre le boîtier) ou le boîtier lui-même. **La jonction et / ou le boîtier ne sont pas imperméables à l'eau.**
- 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 bien les sécher après l'utilisation.
- Évitez de nettoyer l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif, qui peut gratter les pièces en plastique et corroder les circuits électroniques.
- Évitez de soumettre le thermomètre à une force excessive, choc, poussière, température, 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 peut endommager la pile et fausser les pièces.
- Évitez d'immerger le boîtier dans l'eau ou de l'exposer à de fortes pluies. **Le boîtier n'est pas imperméable à l'eau.**
- Ne pas utiliser le thermomètre dans un four à micro-ondes.

## Spécifications

---

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Gamme de Mesure :</b>     | -40 à +572°F / -40 à 300°C   |
| <b>Gamme d'Opération :</b>   | 32~104°F / 0~40°C / ≤90% RH  |
| <b>Unité de Mesure :</b>     | °F / °C  |
| <b>Résolution :</b>          | 0.1 °F / 0.1 °C  |
| <b>Précision :</b>           | -40 à +392°F / -40 à +200°C:<br>±0.7°F / ±0.4°C; supérieure de<br>392°F / 200°C: ±1.8°F / ±1°C |
| <b>Résistance à l'Eau :</b>  | IP54   |
| <b>Type de Sonde :</b>       | Thermocouple Type K  |
| <b>Longueur de Sonde :</b>   | Sonde de 4.5" (11.5 cm)  |
| <b>Diamètre du Capteur :</b> | Pointe mince de 1.5 mm   |
| <b>Energie :</b>             | Deux 1.5V AAA IEC LR03<br>alcalin  |
| <b>Dimensions :</b>          | 1.61 W x 6.34 H x 0.98 D (in) /<br>4,1 W x 16,1 H x 2,5 D (cm)                                 |
| <b>Poids :</b>               | 4.0 oz / 113 g   |

---



*Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™*

| 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 TEMPERATURES POUR BONBON |           |
|------------------------------------|-----------|
| Gelée . . . . .                    | 104°C     |
| Fils. . . . .                      | 110–112°C |
| Boule Molle . . . . .              | 112–115°C |
| Boule Ferme . . . . .              | 118–120°C |
| Boule Dure . . . . .               | 121–130°C |
| Petit Cassé. . . . .               | 132–143°C |
| Grand Cassé. . . . .               | 149–154°C |
| Caramel . . . . .                  | 158–170°C |

| HAUTE ALTITUDE AJUSTEMENT DE FABRICATION DE BONBONS |           |             |             |
|---|-----------|-------------|-------------|
| PHASE   | 600 meter | 1,500 meter | 2,300 meter |
| 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   |

L'information dans ce document à 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 d'informations sur nos produits, prière de visiter [CDNkitchen.com](http://CDNkitchen.com)



**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 une décharge électrostatique. Si la décharge électrostatique ou un dysfonctionnement se produit, Veuillez réinstaller la pile pour réinitialiser l'appareil.



**Component Design Northwest, Inc.**  
PO Box 10947  
Portland, OR 97296-0947  
Tel 800 338-5594  
Fax 800 879-2364  
[info@CDNkitchen.com](mailto:info@CDNkitchen.com)  
[www.CDNkitchen.com](http://www.CDNkitchen.com)

\* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.