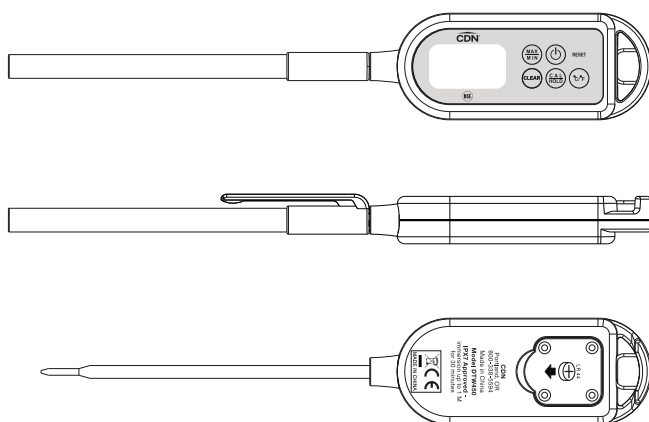


THERMOMÈTRE À POINTE FINE POUR LAVE-VAISSELLE

-40 à +450°F/-40 à +230°C

POUR LA CUISSON À USAGE GÉNÉRAL ET LES LAVE-VAISSELLE COMMERCIAUX

- Certifié NSF[®]
- 6 secondes temps de réponse
- Pointe fine de 1.5 mm
- Tige de 4.5"/11.4 cm
- Étalonnage sur le terrain
- Imperméable (IPX7)
- Sûr pour les lave-vaisselle commerciaux
- Incassable
- Haute chaleur
- Maintient les données
- Mode de Max/Min
- Grand chiffre
- Plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote[®]
- Tige d'acier inoxydable
- Bouton marche / arrêt
- Auto éteint après 15 minutes
- 3 façons de monter: pince de poche / l'aimant / boucle
- Une pile de bouton alcaline LR44 incluse



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 positif (+) du côté arrière.
3. Remettez la couverture de la pile.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

A. Mesure de Température

1. Appuyez sur le bouton POWER (ÉNERGIE) pour allumer le DTW450.
2. Après l'usage, appuyez sur le bouton POWER pour éteindre le DTW450 et préserver la durée de vie de la pile.

B. Échelle de Température

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

C. Maintien de Données (HOLD)

Avant de retirer le DTW450 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.

D. Mode de Max / Min

Le Mode de Max / Min fonctionne toujours en coulisses, stockant 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 deux fois sur le bouton MAX / MIN pour afficher la température la plus basse. **MIN** apparaît sur l'affichage.



- L'affichage retourne automatiquement au mode de température après quelques secondes.
- Appuyez sur le bouton CLEAR en le mode Max ou Min pour effacer la valeur MAX/MIN stockée.

E. Étalonnage sur le Terrain (CAL)

- 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.
- Laissez reposer pendant 3-5 minutes.
- Immergez la tige dans le milieu de la suspension de glace à une profondeur d'au moins 2 pouces.
Ne laissez pas la tige toucher le fond du récipient.
- Appuyez sur le bouton CAL pour 2 secondes. L'affichage sera vide pendant 2 secondes.
- 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.

F. Support Magnétique Optionnel

- Le montage du support magnétique au-dessous de la couverture de la pile à l'arrière du boîtier est optionnel.

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.

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.

L'ENTRETIEN DE VOTRE PRODUIT

- Essuyez avec un chiffon humide.
- Conservez le thermomètre à une température ambiante entre -20 et +65°C.

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 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

Température d'Alerte : -40 à +450°F/-40 à 230°C; choix d'échelle de lecture, °F ou °C

Energie : Une pile alcaline LR44

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		



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.

