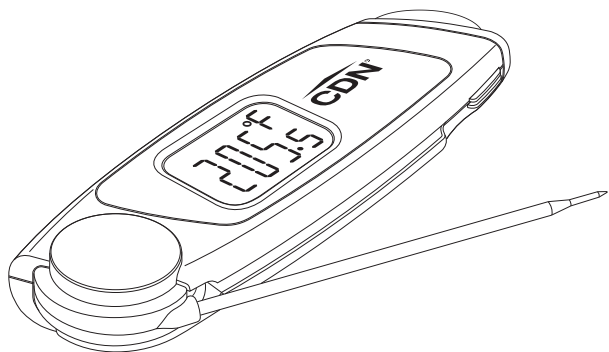


THERMOMÈTRE À THERMOCOUPLE PLIANT ETANCHE

-58 à +572°F/-50 à +300°C

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

- Certifié NSF[®]
- Affichage rotatif à 4 directions
- 2-3 secondes temps de réponse
- Pointe fine de 1.5 mm
- Sonde de 11,3 cm / 4,33 po
- IPX7: protégé de l'eau jusqu'à 3 pieds / 1 mètre pendant 30 minutes
- Extra grand chiffre
- L'affichage rétroéclairé
- Étalonnage sur le terrain
- Marche / arrêt automatique
- Plastique ABS de nourriture sûr avec BioCote[®]
- Sonde en acier inoxydable 304
- Guide de température sur thermomètre
- Monter: boucle
- Deux piles alcalines AAA 1,5 V IEC LR03 (incluses)



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

Il suffit de basculer la sonde du thermocouple à réponse rapide et l'insérer dans un aliment aussi fin que 3 mm.

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 MAJUSCULE BAS.

INSTALLATION DE LA PILE

Remplacez les piles lorsque l'affichage LCD devient sombre. L'affichage clignote rapidement 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. Si un dysfonctionnement se produit, appuyez sur le bouton RESET à l'arrière ou remettez l'appareil en marche.
2. À l'aide d'un petit tournevis cruciforme, retirez la vis à l'arrière en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Note : Veuillez utiliser un tournevis de taille appropriée car un tournevis trop grand enlèvera les pointes.
3. Retirez le couvercle de la pile complètement.
4. Installez deux piles de 1.5V AAA en respectant la polarité indiquée dans le compartiment.
5. Remplacez le couvercle de la pile.
Important: LE DISPOSITIF INDÉLÉBILE EXIGE DE MAINTENIR LE JOINT EN CAOUTCHOUC ÉGALEMENT 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. Abaissez la sonde pour allumer le thermomètre.
2. Le TCTW572 s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.
3. Retournez la sonde dans le boîtier pour éteindre le thermomètre et préserver la durée de vie de la pile.

AVERTISSEMENT : La sonde peut être CHAUDE après utilisation. Il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher le câble de sonde ou de sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisine. Ne touchez pas avec les mains nues.



B. Échelle de Température

Pour sélectionner la température en Fahrenheit ou Celsius :

1. À l'aide d'un petit tournevis cruciforme, retirez la vis à l'arrière en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Note : Veuillez utiliser un tournevis de taille appropriée car un tournevis trop grand enlèvera les pointes.
2. Retirez le couvercle de la pile complètement.
3. Appuyez sur le bouton ° F / ° C à l'intérieur du compartiment de la pile pour changer d'échelle.
4. Le °F ou °C symbole change sur l'affichage
5. Remplacez le couvercle de la pile.
Important: LE DISPOSITIF INDÉLÉBILE EXIGE DE MAINTENIR LE JOINT EN CAOUTCHOUC ÉGALEMENT 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.

C. LCD Rétro-éclairage

Le rétroéclairage s'allumera automatiquement pendant 3 secondes lorsque le TCTW572 est allumé.

D. Mesure de Température

Important : LA SONDE PEUT ÊTRE ENDOMMAGÉE SI LA TEMPÉRATURE MESURÉE EST INFÉRIEURE À -50 °C OU SUPÉRIEURE À +300 °C.

Note : Le TCTW572 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 l'aliment.
3. La température de cuisson actuelle apparaît sur l'affichage.
4. Une fois terminé, portez un gant résistant à la chaleur puis remettez la sonde dans le boîtier.
Important : NE TORDREZ PAS LA SONDE OU NE LA TOURNEZ PAS DANS UNE FAUSSE DIRECTION. UN EFFORT EXCEPTIONNEL SUR LA SONDE PEUT LA FAIRE CASSER.
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. Rotation de L'affichage

L'orientation de l'affichage à LCD suit celle du TCTW572.

F. Étalonnage 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. À l'aide d'un petit tournevis cruciforme, retirez la vis à l'arrière en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Note : Veuillez utiliser un tournevis de taille appropriée car un tournevis trop grand enlèvera les pointes.

4. Retirez le couvercle de la pile complètement.
5. Immergez la tige au milieu du coulis de glace à une profondeur d'au moins 2 pouces. **Ne laissez pas la tige toucher le fond du récipient.**
6. Appuyez sur le bouton CAL à l'intérieur du compartiment de la pile. **CO** apparaît sur l'affichage pendant 3 secondes, puis indique la température actuelle.
7. Appuyez à nouveau sur le bouton CAL pour calibrer à 32.0 °F / 0 °C.
8. **CAL** apparaît sur l'affichage pendant 5 secondes, puis revient à la température actuelle.
Note : Pour éviter l'étalonnage accidentel, cette fonction fonctionne seulement quand la température de l'eau est de 23 à 41°F/-5 à +5°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.
9. Remplacez le couvercle de la pile.
Important: LE DISPOSITIF INDÉLÉBILE EXIGE DE MAINTENIR LE JOINT EN CAOUTCHOUC ÉGALEMENT DANS LA RAINURE.
10. Attachez la vis à l'arrière en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à ne pas trop serrer.

G. 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.

H. Remettre

Appuyez sur le bouton RESET du compartiment à piles pour réinitialiser le thermomètre aux paramètres d'usine.

Important : NE LAISSEZ PAS LE BOITIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOITIER N'EST PAS RESISTANT À LA CHALEUR. LAVEZ ET SECHÉZ 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 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 +149F/-20 à +65.

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, cela pourrait gratter les pièces en plastique et corroder les circuits électroniques.
- Évitez de soumettre le thermomètre à une force excessive, au choc, à la poussière, à la température, à la lumière directe du soleil ou à l'humidité. Cela pourrait 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, cela 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

Gamme de Mesure	-58 à +572°F / -50 à +300°C
Unité de Mesure	°F / °C
Résolution	0.1°F / 0.1°C
Gamme de Fonctionnement	32 à 104°F / 0 à 40°C / ≤90% RH
Résilience à L'eau	IPX7 – protégé de l'eau jusqu'à 3 pieds / 1 mètre pendant 30 minutes
Exactitude	-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)
Alimentation d'Énergie	Deux piles alcalines AAA 1.5V IEC LR03, incluses
Dimensions du Produit	6.31 W x 1.97 H x 0.81 D (pouces)/ 16.03 W x 5.0 H x 2.06 D (cm)
Poids	3.6 oz / 90 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		



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 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 CDNkitchen.com ou appeler 800-338-5594.

