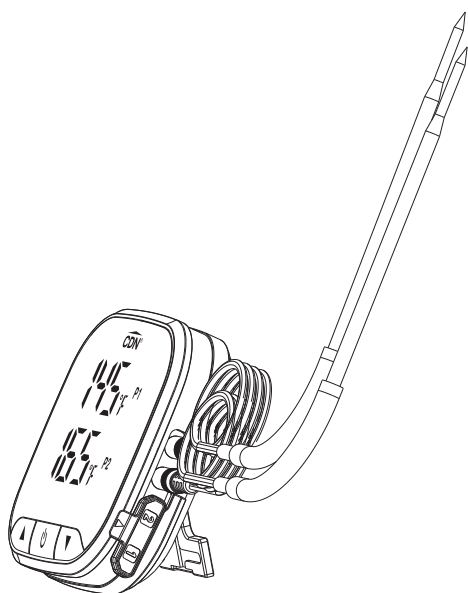


THERMOMÈTRE À DOUBLE SONDE

-58 à +572 °F / -50 à +300 °C

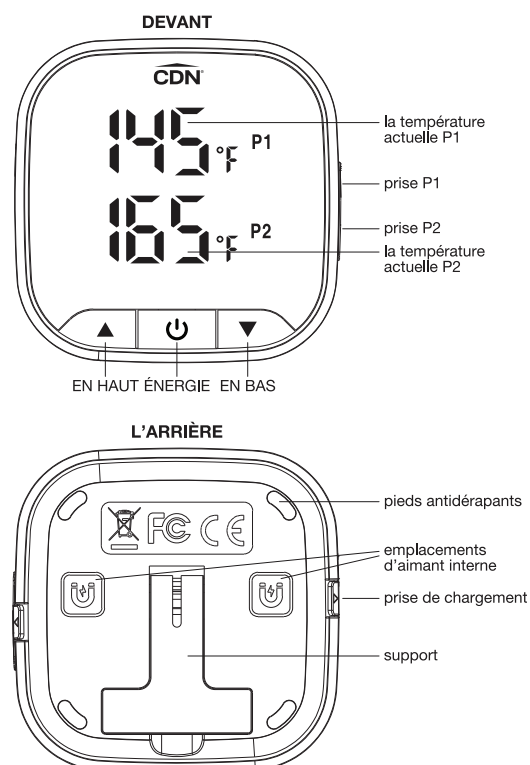
POUR SURVEILLER LES TEMPÉRATURES PENDANT LA CUISSON

- Surveille les températures pendant la cuisson
- Affiche les températures actuelles des deux sondes
- Alertes audio/visuelles lorsque la nourriture est cuite
- Étanche (IPX5)
- Pointe réduite de 2.5 mm
- Exactitude : ± 2 °F (1 °C)
- Programmable
- Chiffres extra-grand rétroéclairés
- Bouton marche / arrêt
- Arrêt automatique
- Unités sélectionnables
- Guides de température
- Sondes de 4" (11.2 cm)
- Câbles de capteur de chaleur élevée de 3' (91.4 cm) (résistants à la chaleur jusqu'à 572°F (300°C) pendant 3 heures)
- 2 façons de monter : l'aimant, support
- Instructions, pile rechargeable et câble de chargement 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 GRAS**. Les boutons de ce thermomètre sont des boutons tactiles qui ne nécessitent pas de forte pression.



CHARGEMENT DE LA PILE

L'ICÔNE DE LA PILE rouge (🔋) apparaît sur l'affichage lorsque l'état de la pile est faible (inférieur à 3.3 V) et doit être chargée. La pile est intégrée et n'a pas besoin d'être remplacée. Dans des conditions de travail normales, l'icône de la pile n'apparaît pas sur l'affichage.

1. Insérez la fiche USB-C dans la prise jack située sur le côté gauche du boîtier. Insérez la fiche USB-A dans une source d'alimentation USB-A (5V / 1A).

Note : Utilisez uniquement un câble de charge CDN d'origine. L'utilisation d'un autre câble est sujette à l'approbation de CDN.

2. **L'ICÔNE DE LA PILE** rouge (🔴) apparaît sur l'affichage pendant la charge. Laissez le thermomètre se charger pendant 1 à 2 heures.
3. **L'ICÔNE DE LA PILE** verte (🟢) apparaît sur l'affichage lorsque la pile est complètement chargée. Le thermomètre fonctionnera ensuite en continu pendant environ 36 heures.
4. Débranchez le câble et allumez le thermomètre comme décrit dans la *Section A : Marche / Arrêt*.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

A. Marche/Arrêt

1. Appuyez et maintenez le bouton ENERGIE (⏻) pendant 2 secondes pour allumer. L'affichage affiche tous les segments et le thermomètre émet un "bip" et l'affichage fait clignoter tous les segments avant de revenir aux derniers réglages utilisés. L'unité de température par défaut est Fahrenheit (°F). Le thermomètre est en Mode Actif.
2. Appuyez et maintenez le bouton ENERGIE (⏻) pendant 2 secondes pour éteindre.

B. Mode Faible Luminosité

Le thermomètre passe automatiquement au Mode Faible Luminosité après 10 secondes d'inactivité pour économiser de l'énergie. En Mode Faible Luminosité, la température actuelle apparaît faible sur l'affichage. Appuyez sur n'importe quel bouton pour réveiller et passer au Mode Actif.

C. Arrêt Automatique

Le thermomètre s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

Note : L'arrêt automatique est conditionnel à ce que les deux températures relevées soient inférieures à 122 °F (50 °C) en même temps, qu'aucun bouton n'a été enfoncé et que le changement de température ne dépasse pas 7.4 °F (3 °C).

D. Échelle de Température

Appuyez et maintenez le bouton HAUT (▲) pendant 2 secondes pour sélectionner la lecture de la température en Fahrenheit ou Celsius. °F ou °C apparaît à droite des chiffres dans les parties **SONDE 1 (P1)** et **SONDE 2 (P2)** de l'affichage.

E. Mesure de Température

1. En Mode Actif, appuyez et maintenez le bouton ENERGIE (⏻) pendant 2 secondes pour accéder au Mode de Réglage. **L'ICÔNE DE RÉGLAGE** (⚙️) apparaît sur l'affichage. Chaque fois le bouton ENERGIE (⏻) est enfoncé, l'affichage passe à : P1 Température de Réglage ➤ P1 Alerte Marche/Arrêt ➤ P2 Température de Réglage ➤ P2 Alerte Marche/Arrêt ➤ Quitter le Mode de Réglage

Note : L'affichage sortira automatiquement du Mode de Réglage et retournera au Mode Actif après 10 secondes d'inactivité.

a. P1 Température de Réglage

- 1) Lorsque la température de réglage P1 clignote, appuyez sur le bouton HAUT (▲)

ou BAS (▼) pour entrer à la température désirée de -58 à +572 °F (-50 à +300 °C). Appuyez et maintenez le bouton pour avance rapide.

- 2) Appuyez sur le bouton ENERGIE (⏻) pour confirmer la température réglage et passer à *P1 Alerte Marche/Arrêt*.

b. P1 Alerte Marche / Arrêt

- 1) Appuyez sur le bouton HAUT (▲) pour allumer et éteindre l'alerte pour P1.
- 2) Appuyez sur le bouton ENERGIE (⏻) pour confirmer l'état de l'alerte et passer à la *P2 Température de Réglage*.

c. P2 Température de Réglage

- 1) Lorsque la température de réglage P2 clignote, appuyez sur le bouton HAUT (▲) ou BAS (▼) pour entrer à la température désirée de -58 à 572 °F (-50 à 300 °C). Appuyez et maintenez le bouton pour avance rapide.
- 2) Appuyez sur le bouton ENERGIE (⏻) pour confirmer la température de réglage et passer à *P2 Alerte Marche/Arrêt*.

d. P2 Alerte Marche / Arrêt

- 1) Appuyez sur le bouton HAUT (▲) pour allumer et éteindre l'alerte pour P2.
- 2) Appuyez sur le bouton ENERGIE (⏻) pour confirmer l'état de l'alerte et quitter le Mode de Réglage, en revenant au Mode Actif.

2. Insérez la pointe de la sonde à mi-chemin (au moins la moitié de la profondeur) dans la partie la plus épaisse de l'aliment ; en s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras, cartilage, près de l'os ou de la surface de cuisson.

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

3. Fermez doucement la porte du four sur le câble de détecteur et insérez la fiche dans la prise jack située sur le côté droit du boîtier. Attendez environ 10 à 15 secondes pour que la pointe de la sonde obtienne une lecture précise de la température. La température de la sonde s'affiche sur l'affichage en fonction de la sonde dont il s'agit.

AVERTISSEMENT : Évitez de garder le thermomètre trop près des objets qui génèrent continuellement une chaleur élevée pendant de longues périodes (ex : plat chaud). Cela peut faire surchauffer le thermomètre.

Note de CE : Cet appareil pourrait être sensible à des décharges électrostatiques. En cas de décharge électrostatique ou de dysfonctionnement, Veuillez réinstaller la pile pour réinitialiser l'appareil.

4. Lorsque la température de la sonde atteint la température de réglage, l'alerte retentit et la lecture de la température de la sonde clignote.
5. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alerte. La lecture clignote jusqu'à ce que la température de la sonde soit inférieure à la température de réglage.

F. Vérification des Réglages

1. Appuyez et maintenez le bouton BAS (▼) pendant 2 secondes pour afficher les réglages de P1.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton BAS (▼) pour afficher les réglages de P2.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton BAS (▼) pour sortir et revenir au Mode Actif.

Note : L'affichage reviendra automatiquement au Mode Actif après 5 secondes d'inactivité.

G. Messages d'Erreur

Le DTP572 incorpore des messages de diagnostic visuels comme suit :

1. Trois tirets (---) sont affichés lorsque la fiche de la sonde n'est pas insérée dans la prise jack.
2. **HI** ou **LO** s'affiche lorsque la température mesurée est en dehors de la gamme de l'instrument.
 - a. **HI** indique que la température est supérieure à +572 °F / +300 °C.
 - b. **LO** indique que la température est inférieure à -58 °F / -50 °C.
3. **ERR** s'affiche en cas de circuit ouvert ou de court-circuit. Redémarrez le thermomètre. Si le message d'erreur persiste, veuillez contacter CDN pour plus d'assistance.

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

Important : NE LAISSEZ PAS LE BOITIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOITIER N'EST PAS RÉSISTANT À LA CHALEUR. N'UTILISEZ PAS LA SONDE DANS UN FOUR À MICRO-ONDES.

Important : SEULE LA SONDE PEUT ÊTRE IMMERGÉE DANS UN LIQUIDE. LA CONNEXION DE LA SONDE / CÂBLE DÉTECTEUR N'EST PAS ÉTANCHE.

Note Pour les Tables de Cuisson à Induction : 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 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 découper.

L'ENTRETIEN DE VOTRE PRODUIT

- Ne submergez pas les pièces du thermomètre dans l'eau.
- Essuyez avec un chiffon humide.
- Conservez le thermomètre à une température ambiante entre 14 à 140 °F (-10 à +60 °C), 10 à 95% RH.

PRÉCAUTIONS

- Il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher la sonde en acier inoxydable ou le câble de détecteur pendant ou juste après la cuisson. **Ne touchez pas avec les mains nues.**
- Gardez les sondes en acier inoxydable et les câbles de détecteur hors de la portée des enfants.
- Nettoyez la sonde et séchez-la soigneusement après l'utilisation.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif, qui pourrait égratigner le plastique et corroder les circuits électroniques.
- Ne soumettez pas l'appareil à des chocs de force excessifs, 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.
- N'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 parties déformées.
- Ne soumettez pas l'appareil à une exposition excessive à la lumière directe du soleil. **L'appareil n'est pas étanche** — ne l'immergez pas dans l'eau ou ne l'exposez pas à de fortes pluies.
- N'exposez pas la fiche du câble de détecteur ou la prise jack du boîtier à l'eau ou à tout autre liquide, cela pourrait causer une mauvaise connexion et des lectures erronées.
- Pour éviter toute déformation, ne placez pas l'appareil à des températures extrêmes. Ne brûlez jamais la sonde directement au-dessus du feu. N'utilisez pas la sonde lorsque la température est supérieure à 572 °F (300 °C). Cela détériorerait le fil.
- N'utilisez pas la sonde dans un four à micro-ondes.
- Lisez toujours attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

SPÉCIFICATIONS

Plage de Mesure	-58 à +572 °F / -50 à +300°C
Unité de Mesure	°F, °C
Résolution	1 °F (1 °C)
Plage de Fonctionnement	14 to 122°F (-10 to +50°C), 20 to 80% RH
Résilience à L'eau	IPX5 – protégé contre les jets d'eau (buse de 6.3 mm) de toutes les directions ; La sonde peut être immergée dans 1 pouce d'eau pendant 30 minutes, non compris la jonction du sonde-câble de détecteur
Exactitude	32 to 212°F (0 to 100°C): ±2°F (1°C); -4 to 30°F (-20 to -1°C), 214 to 302°F (101 to 150°C): ±4°F (2°C); -58 to -6°F (-50 to -21°C), 304 to 392°F (151 to 200°C): ±8°F (4°C); 394 to 572°F (201 to 300°C): ±5%
Alimentation d'Énergie	Câble USB-A vers USB-C, 19.7" (0.5 m), noir inclus ; Une pile rechargeable polymère intégrée de 3.7 V 400 mAh incluse
Dimensions du Produit	2.95 W x 2.95 H x 0.95 D pouces (7.5 W x 7.5 H x 2.4 D cm)
Poids	1.8 oz (45 g) (les piles 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
 - 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

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 TEMPÉRATURE 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

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.

