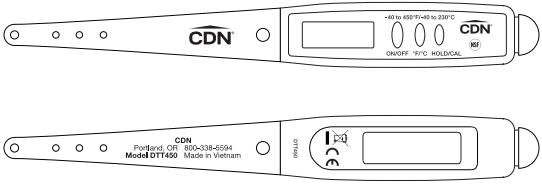
Modèle DTT450

CDN®
Measurement Tools

THERMOMÈTRE DE POCHE À POINTE FINE

-40 à +450 °F / -40 à +230 °C



certified WBENC WOMEN'S BUSINESS ENTERPRISE

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. Pour remplacer la pile, ouvrez la porte circulaire sur l'arrière avec une pièce de monnaie.
2. Remplacez la pile avec une autre neuve LR44, ou équivalente.
3. Remettez la petite porte en place.

⚠ AVERTISSEMENT

- **DANGER D'INGESTION : LE DÉCÈS** ou des blessures graves peuvent survenir en cas d'ingestion.
- Une pile bouton ou une pile plate ronde avalées peuvent provoquer des **Brûlures Chimiques Internes** en seulement **2 heures**.
- GARDEZ les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous soupçonnez une pile avalée ou insérée dans n'importe quelle partie du corps.
- Pour obtenir des informations sur le traitement, appelez : [le numéro de téléphone de la Ligne d'Assistance Nationale pour l'Ingestion de Piles, actuellement 1-(800) 498-8666].



- Retirez et recyclez ou jetez immédiatement les piles usagées conformément aux réglementations locales et gardez-les hors de la portée des enfants. Ne jetez PAS les piles avec les ordures ménagères ou ne les incinérez pas.
- Même les piles usagées peuvent provoquer des blessures graves ou décès.
- Appelez un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Le type de pile compatible est LR44.
- La tension nominale de la pile du LR44 est 1.5 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 avec des piles neuves, des marques ou des types de piles différents, comme des piles alcalines, carbone-zinc ou des piles 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 la portée des enfants.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

A. Marche / Arrêt

1. Enlevez la gaine protectrice de la tige en tirant directement.
2. Appuyez ON / OFF (MARCHE / ARRÊT) pour allumer le DTT450.
3. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre le DTT450 lorsque vous avez terminé afin préserver la vie de pile.

B. Arrêt Automatique

Le DTT450 s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

C. Échelle de Température

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

D. Mesure de Température

Le détecteur de température est à l'inférieur de 0.25" (0.6 cm) de la tige. Donc, insérez la tige au moins 0.5" (1.3 cm) dans la nourriture pour assurer une lecture précise.

E. Maintenir les Données (HOLD)

Avant de retirez le DTT450 de la nourriture, appuyez le bouton HOLD / CAL (MAINTENIR / ÉTALONNAGE). Ceci gardera la lecture jusqu'à le bouton HOLD / CAL est appuyé de nouveau, ou jusqu'à le thermomètre s'arrête automatiquement. Un **H** apparaît à la droite de la lecture lorsque la fonction maintenir est engagée. Lorsque le bouton HOLD / CAL est appuyé de nouveau, la lecture affiche la température actuelle.

F. Étalonnage sur le Terrain (CAL)

1. 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).
2. Laissez reposer pendant 3-5 minutes.
3. Immergez la tige dans le milieu de la suspension de glace à une profondeur d'au moins 2 pouces (5 cm). **Ne laissez pas la tige toucher le fond du récipient.**
4. Appuyez sur le bouton HOLD / CAL (MAINTENIR / ÉTALONNAGE) pendant 4 secondes.
5. Relâchez le bouton HOLD / CAL lorsque **CAL** clignote sur l'affichage.
6. **32.0 °F (0 °C)** apparaît sur l'affichage lorsque l'étalonnage est terminé.
   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.

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

Important : NE LAISSEZ PAS DANS UN FOUR CHAUD OU AU MICRO-ONDE. LAVEZ ET SECHEZ À LA MAIN.
NE IMMERGEZ PAS LE BOITIER 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, il faut éteignez 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.

L'ENTRETIEN DE VOTRE PRODUIT

- Ne submergez aucune partie du thermomètre dans l'eau.
- 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 tige 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 tige ou le thermomètre à une flamme nue sur le barbecue.
- Évitez de submerger la sonde après la jonction (ou la tige rencontre le boîtier) ou le boîtier lui-même. La jonction et / ou le boîtier ne sont pas étanche.
- Évitez de soumettre la tige et / ou le thermomètre à des températures supérieures à 450 °F (230 °C).
- Nettoyez la tige 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.
- Évitez d'immerger le boîtier dans l'eau ou de l'exposer à de fortes pluies. **Le boîtier n'est pas étanche.**
- 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	-40 à +450 °F / -40 à +230 °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
Exactitude	±0.5*F (0.3°C)
Alimentation d'Energie	Une pile de bouton alcaline LR44
Dimensions du Produit	0.75 W x 6.5 H x 0.5625 D pouces (1.9 W x 16.5 H x 1.4 D cm)
Poids	8 oz (22.7 g) (la pile incluse)

Note CE :Cet appareil peut être sensible à des décharges électrostatiques. Si une décharge électrostatique ou un dysfonctionnement se produit, veuillez réinstaller la pile pour réinitialiser l'appareil.

TEMPÉRATURES DE NOURRITURE SÛR D'USDA

* Boeuf, Veau, Agneau – bien cuit . . 160°F . . . . . 71°C
* Boeuf, Veau, Agneau – medium. . . 145°F . . . . . 63°C
* Boeuf, 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

ProAccurate® Quick-Read®

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.

Contient la technologie antimicrobienne BioCote® basée sur verre phosphate chargé avec argent afin de protéger la superficie et prévenir la dégradation causée par le développement des microbes.

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 informations sur notre produits, veuillez visiter CDNmeasurement.com ou appelez 800-338-5594.

© 03-2024 CDN