



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modelo: DTP392

## Termómetro de Sonda

32 a 392°F/0 a 200°C

### Perfecto Para

- Asados y otras carnes
- Fabricación de dulces y frituras

### Fácil de Usar

- Lectura instantánea de la temperatura interna de los alimentos durante la cocción
- Sonidos de alerta audio/visual cuando se alcanza la temperatura seleccionada

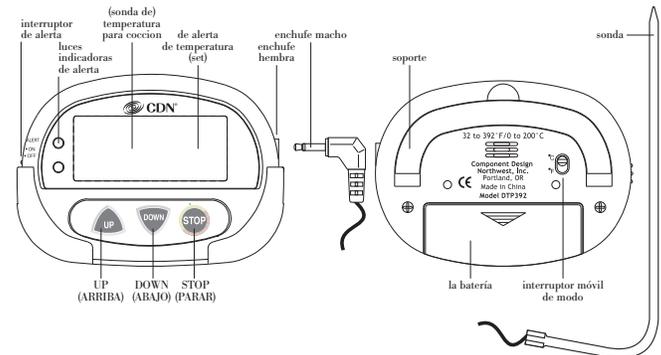
### Características

- Sonda de 5.5"/14 cm
- Cable de sensor de 3'/91 cm (resistente al calor hasta 400°F/204°C)
- Inastillable
- Exhibidor de progreso dual
- Dígito grande
- Plástico ABS de alimentos-seguro
- Sonda de acero inoxidable
- Interruptor deslizador
- Guía de temperatura en el paquete
- Pinza del acero inoxidable ajustable disponible
- 2 maneras de montaje: imán / soporte
- Instrucciones y batería incluidas

### Obtener resultados profesionales cada vez!

Perfecto para asar o asar a la parrilla. Simplemente inserte la sonda en la comida. Coloque los alimentos en el horno o en la parrilla y cierre la puerta el horno (o cubierta de la parrilla) directamente a través del cable sensor. Ajuste la alerta de temperatura cocción segura de USDA. La temperatura conjunto y la temperatura actual se muestra durante cocinar.

**Nota:** Remueva el plástico adhesivo de la pantalla antes de usar.



**Nota:** En las siguientes instrucciones, nombres de los botones de control están en MAYUSCULAS. La información de las funciones que aparecen en la pantalla están en MAYUSCULAS EN NEGRITAS.

### Instalación de Batería

Remueva la batería cuando LCD se vuelva borroso si la alarma de nivel disminuye.

1. Remueva el covertor de batería de atrás deslizandola en dirección de la flecha.
2. Instale una batería observando la polaridad que se demuestra en el compartimento. Una breve alarma suena.
3. Remueva el cobertor de la batería hasta que esta haga klik.
4. LO sera mostrará abajo de **COOKING TEMP** cuando el cable de la sonda/sensor sean desconectados o en caso de mal funcionamiento.

### Instrucciones de Operación

#### A. Escala de Temperatura

Deslice el interruptor a °F o °C en la parte de atrás del estuche para seleccionar la temperatura para leer en Fahrenheit o Centígrados.

## B. Alerta de Temperatura

1. Deslice el interruptor en la parte izquierda del estuche a ON para prender la alerta de audio/visual.
2. Inserte la sonda por lo menos 2,5 cm en la carne; asegurándose de que no sea insertada en el depósito de grasa.
3. Lentamente cierre la puerta del horno en el cable de sensor e inserte el conector dentro de la clavija en el lado derecho del estuche.
4. Precione el botón UP (ARRIBA) o DOWN (ABAJO) para activar la temperatura deseada dentro de ALERT TEMP.
5. La alarma suena cuando la temperatura de cocción alcanza la alarma de temperatura.
6. Presione STOP para parar la alerta.

## C. Termómetro de Dulces

Una pinza del acero inoxidable ajustable está disponible de CDN si desea utilizar este termómetro para el caramelo o freír. Envíe \$ 1.00 a CDN en la dirección hacia la derecha con su nombre y dirección.

1. **Por seguridad, coloque siempre la sonda en la olla antes de llenarla y/o eche calor.**
2. Inserte la sonda a través de los hoyuelos en la pinza del accesorio. Precione la porción superior de la pinza juntos para deslizar la sonda más fácilmente.
3. Precione la horquilla hacia abajo al costado de la olla y coloque en posición hasta que la punta de la sonda este un poco arriba de la superficie. No deje la punta tocar el fondo de la olla.  
**Importante: Mantenga el cable de sensor lejos del calor de la hornilla – alambres dentro del cable se pueden dañar.**
4. Active la alerta de temperatura como se describe en **B4**. La temperatura de dulces esta listada aquí para mayor referencia.



**Nota:** Limpiar la sonda del termómetro antes de cada uso.

**Importante: NO DEJE EL ESTUCHE DEL TERMOMETRO EN EL HORNO CALIENTE. NO ES RESISTENTE AL CALOR. NO UTILICE LA SONDA EN HORNOS MICRONDAS.**

**Importante: SÓLO LA SONDA PUEDE SER SUMERGIDO EN EL LÍQUIDO. LA CONEXIÓN DE LA SONDA / CABLE DE CENSOR NO ES IMPERMEABLE.**

**Nota Para Estufas de Inducción:** A veces, el campo magnético de estufas de inducción pueden interferir con los termómetros digitales. Si hay interferencia, apague brevemente la estufa de inducción para conseguir una lectura del termómetro digital o usar un termómetro de esfera.

**Consejo:** La carne debe “reposar” de 10 a 15 minutos una vez removida del horno. Esto permite que la parte interna de la carne se estabiliza y los jugos se distribuyan. De esto resultará un asado más jugoso y fácil de cortar.

## Precauciones

Siempre use guantes que protejan del calor para tocar el sensor en la punta hecha de acero inoxidable o alambres durante o después de cocinar. **No toque con la manos descubiertas.**

- Mantenga el sensor en la punta de acero inoxidable y alambres fuera del alcance de niños.
- Limpie el sensor y seque completamente después de cada uso.
- No limpie la unidad con materiales con componentes abrasivos o corrosivos, pues posiblemente rayen las partes plásticas y oxide los circuitos electrónicos.
- No exponga estos objetos a fuertes golpes excesivos, polvo, temperatura o humedad, que pueda resultar en un mal funcionamiento, vida eléctrica más corta, daños en la batería o varias partes.
- No manipule los componentes internos del componente. Si lo hace, invalidará la garantía de la unidad y puede causar daños innecesarios.
- No exponga las unidades a la luz directa del sol excesivamente. **La unidad no es a prueba de agua.** No la sumerja en agua o la exponga a la lluvia.
- No exponga los enchufes de la sonda de acero inoxidable o los enchufes en los huecos de la unidad al agua o cualquier líquido, lo que causará una mala conexión y lecturas erradas.
- Para evitar deformación, no exponga la unidad a temperaturas extremas. Nunca queme el acero inoxidable directamente en el fuego. No use esta sonda de acero inoxidable cuando la temperatura es sobre 392°F/200°C si lo hace deteriorará el alambre.
- No use esta sonda en un horno microondas.
- Siempre lea el manual de instrucciones completamente antes de operar la unidad.

## Especificaciones

<b>Alerta de Temperatura:</b>	32 a 392°F/0 a 200°C; °F/°C seleccionables
<b>Energía:</b>	1 DC 1.5V AAA Batería Alkalina

**PRECAUCIÓN:** Evite mantener el termómetro demasiado cerca de objetos que continuamente generan altas temperaturas durante períodos prolongados (por ejemplo, la placa caliente). Esto puede provocar que el termómetro se sobrecaliente.

**CE Nota:** Este dispositivo podría ser sensible a las descargas electrostáticas. Si la descarga electrostática o mal funcionamiento tiene, por favor, reinstalar la batería para volverá el dispositivo.



¡A temperatura adecuada no hay riesgo al ingerirla!

### TEMPERATURA DE ALIMENTOS-SEGURO DEL USDA

- \*Carne de Res, Ternera, Cordero – bien cocido.....160°F ... 71°C
- \*Carne de Res, Ternera, Cordero – medio .....145°F ... 63°C
- \*Carne de Res, Ternera, Cordero – crudo .....140°F ... 60°C
- Aves .....165°F ... 74°C
- \*Carne de Cerdo/Jamón.....145°F ... 63°C
- Carne Molida.....160°F ... 71°C
- \* 3 minutos de tiempo de resto

### GUIA DE TEMPERATURA PARA DULCES

- Gelatina .....220°F..... 104°C
- Hilo .....230-234°F.... 110-112°C
- Bola Suave.....234-240°F.... 112-115°C
- Bola Firme.....244-248°F... 118-120°C
- Bola Dura .....250-266°F... 121-130°C
- Cascara Suave ..270-290°F... 132-143°C
- Cascara Dura...300-310°F... 149-154°C
- Caramelo .....316-338°F... 158-170°C

### ADJUSTE DE GRAN ALTURA PARA DULCES

ETAPA	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
Bola Suave	110-113°C	107-110°C	104-107°C
Bola Firme	114-118°C	111-114°C	108-112°C
Bola Dura	119-129°C	115-125°C	113-123°C
Cascara Suave	130-141°C	127-141°C	124-135°C
Cascara Dura	147-152°C	143-149°C	140-146°C

### GUÍA DE LA TEMPERATURA DE ACEITE

163-190°C Es la temperatura normal deseada para cocinar frituras.

**Nota:** Cuando la comida en añadida al aceite caliente, la temperatura del aceite inmediatamente baja por lo menos 28°C. Usted necesitara volvera calentar el aceite a la temperatura deseada para cocinar. Freir en bajas temperaturas resulta en colores ligeros, menos desarrollo del sabor y un incremento en la absorción del aceite.

### GUÍA DE LA TEMPERATURA DE FREÍR

- Freír Bajo. .... 325-340°F.... 163-170°C
- Freír Alto. .... 340-365°F.... 170-185°C
- Camarones. .... 350°F..... 177°C
- Pollo. .... 355°F..... 180°C
- Cebollas. .... 370°F..... 188°C
- Pescado ..... 375°F..... 191°C
- Donut/Buñuelos .... 375°F..... 191°C
- Patatas Fritas..... 380°F..... 193°C

La información en este documento ha sido revisada y se cree ser acertada. Sin embargo, ni el fabricante ni sus afiliados asumen ninguna responsabilidad por inexactitudes, errores u omisiones en los contenidos adjuntos. En ningún evento los fabricantes o sus afiliados serán considerados responsables por daños directos, indirectos, especiales, incidentales o consecuenciales creados usando este producto o como resultado de algún defecto/omisión en este documento, así sea advertido de la posibilidad de dichos daños. Es fabricante y sus afiliados reservan su derecho de hacer mejoras o cambios a este documento y los productos y servicios descritos en cualquier momento, sin aviso u obligación.



**Garantía limitada por 5 años:** Todo instrumento que pruebe ser defectuoso en material o en calentamiento en los siguientes 5 años desde el día de la compra será reparado o reemplazado sin ningún costo una vez que la unidad haya sido pagada a: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947. Esta garantía no cubre ningún daño de envío si es forzado descuidado o destruido.



Component Design Northwest, Inc.  
PO Box 10947  
Portland, OR 97296-0947  
Tel 800 338-5594  
Fax 800 879-2364  
info@cdn-timeandtemp.com  
www.cdn-timeandtemp.com



\*El USDA no respalda ningún producto, servicio u organización.