



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle DTP482

Minuteur/Thermomètre de Sonde Programmable

32 à 482°F/0 à 250°C
Compte 24 heures par les minutes

Parfait Pour

- Rôtis & autres viandes
- Four et barbecue
- Préparation des bonbons & fritures

Facile à Utiliser

- Réglage préprogrammé & programmable pour les différentes viandes & température/goûts
- Sortie immédiate de température interne de nourriture pendant la cuisson
- Sonnerie d'alerte quand la nourriture est prête

Caractéristiques

- 5.5"/14 cm sonde
- 3'/91 cm câble de détecteur
- Haute chaleur
- Préprogrammé & programmable
- Affichage à double progrès
- Compte progressivement et régressivement
- Alarme
- Boîtier en plastique ABS
- Sonde d'acier inoxydable
- Commutateur de mode coulissant
- Guide de température
- Pince d'acier inoxydable adaptable
- 3 façons de monter : l'aimant/support/pend
- Instructions et pile incluses

Obtenir les Résultats Professionnel Chaque Fois!

Mode Preprogramme

Parfait pour rôtir ou griller. Choisir le type de viande ou de volaille et la cuisson désirée. L'unité a été préprogrammée avec 6 choix de viande/volaille et diverses températures de cuisson. Les températures préprogrammées sont basées sur USDA températures de cuisson sûres. Le mode TASTE ne permettra pas à l'utilisateur de ne pas cuire assez la nourriture. Le goût et la température choisis seront affichés pendant la cuisson. Simplement insérer la sonde dans la nourriture. Placer la nourriture dans le four

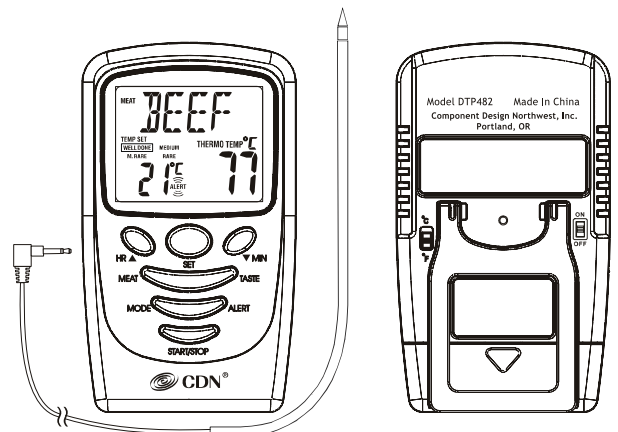
ou le barbecue et fermer la porte du four (ou la couverture du grill) directement sur le câble de la sonde.

Mode d'Alerte

Cette caractéristique permet à l'utilisateur de régler une température de cuisson désirée. Ceci est parfait quand l'utilisateur préfère une température différente qu'à celle déjà préprogrammée. Pour le bonbon ou friture, attacher le trombone d'acier inoxydable au bord de la casserole et insérer la sonde dans le mélange. Régler la température interne de nourriture désirée en utilisant le mode ALERT, puis attendre l'alerte pour indiquer la fin de la cuisson. Instructions complètes avec guides de température de bonbon et d'huile sont incluses. Le module de contrôle peut être posé sur un comptoir où l'aimant peut être attaché à une surface commode. NE PAS attacher à un barbecue chaud. Le boîtier en plastique fondra.

Dans le mode MEAT, la température de cuisson est continuellement affichée avec la température réglée, le type de préférence de viande et goût. En utilisant le mode TIMER, le temps comptant progressivement ou régressivement est montré en haut du module. Le minuteur compte progressivement et régressivement par les minutes. Le minuteur sonnera pour 60 secondes quand le temps réglé est atteint.

Note : Retirer l'autocollant de l'affichage avant 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 BAS.

Installation de la Pile

Remplacez la pile quand la luminosité de l'affichage ou la sonnerie diminue.

1. Enlever la couverture de la pile à l'arrière en la glissant dans la direction de la flèche.
2. Installer une 1.5V pile de AAA en observant la polarité montrée dans le compartiment. Une alarme brève sonnera.
3. Fermer la couverture de la pile jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
4. **LL** clignote sur l'affichage quand la sonde du câble de détecteur est débranchée ou mal fonctionne.

Instructions d'Operation

A. Echelle de Température

Glisser le commutateur situé derrière à °F ou °C pour choisir la température Fahrenheit ou Celsius. **F** ou **C** apparaît à droite du **THERMO TEMP** du côté droit de l'affichage et au **TEMP SET** sur le côté gauche en bas de l'affichage.

B. Sélectionner le Mode

Appuyer sur le bouton **MODE** pour aller de mode Meat (Viande) à Timer (Minuteur). **MEAT (VIANDE)** ou **TIMER (MINUTEUR)** apparaît sur le côté gauche en haut de l'affichage.

C. Mode de Minuteur

1. Compte Régressif

- a. Appuyer sur le bouton **HR/▲** et/ou **MIN/▼** pour entrer le temps désiré. Appuyer et tenir le bouton pour l'avance rapide.
- b. Appuyer sur le bouton **START/STOP (COMENCER/ARRETER)** pour commencer le compte régressif. L'icône de **COMPTE REGRESSIF (▼)** clignotera sous **TIMER (MINUTEUR)** sur le côté gauche en haut de l'affichage.
- c. Appuyer sur le bouton **START/STOP** pour interrompre le compte. Appuyer **START/STOP** encore une fois pour reprendre le compte.
- d. L'alarme se déclenche et l'affichage clignote pour 60 secondes ou jusqu'à ce que le bouton **START/STOP** soit appuyé.
- e. Le minuteur se remet à l'état initial à **0:00**.
- f. Appuyer sur les deux boutons **HR/▲** et **MIN/▼** simultanément pour enlever le compte régressif et remettre le minuteur à l'état initial à **0:00**.

2. Compte Progressif

- a. Quand le minuteur est arrêtée, appuyer sur les deux boutons **HR/▲** et **MIN/▼** simultanément pour enlever le temps et remettre à l'état initial à **0:00**.
- b. Appuyer sur le bouton **START/STOP** pour commencer le compte progressif. L'icône de **COMPTE PROGRESSIF (▲)** clignote sous **TIMER (MINUTEUR)** sur le côté gauche en haut de l'affichage.
- c. Appuyer sur le bouton **START/STOP** pour interrompre le compte. Appuyer **START/STOP** encore une fois pour reprendre le compte.
- d. Appuyer sur les deux boutons **HR/▲** et **MIN/▼** simultanément pour enlever le compte progressif et remettre à l'état initial à **0:00**.

D. Mode de Viande (Meat)

1. Mode de Goût (Viande)

- a. Appuyer sur le bouton **MEAT (VIANDE)** pour choisir le type de viande désiré. L'affichage va cycler le **BEEF (BŒUF)**, **VEAL (VEAU)**, **LAMB (AGNEAU)**, **PORK (PORC)**, **CHICK (POULET)** or **TURKY (DINDE)** (apparaissant en haut de l'affichage) chaque fois que le bouton de **MEAT (VIANDE)** est appuyé.
 - b. Appuyer sur le bouton **TASTE (GOUT)** pour choisir le niveau de cuisson désiré. Une bordure (□) apparaît autour du niveau choisi : **WELL DONE (BIEN CUIT)**, **MEDIUM (MEDIUM)**, **M. RARE (A POINT)**, ou **RARE (SAIGNANT)** sous **TEMP SET (TEMP METTRE)** sur le côté gauche de l'affichage. La pré programmée température de cible est affichée sous les niveaux de **TASTE (GOUT)**.
Note : Seulement les choix sûrs sont disponibles pour chaque type de viande.
 - c. Insérer la pointe de sonde à mi-chemin (au moins à demi profondeur) dans la partie la plus épaisse de la viande ; on s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras.
 - d. Doucement fermer la porte de four sur le câble de détecteur et insérer la fiche mâle dans la fiche femelle sur le côté gauche du boîtier. Laisser la pointe de sonde approximativement 10 à 15 secondes pour obtenir une lecture précise de la température. La température de sonde est affichée sous **THERMO TEMP (TEMPERATURE DE THERMOMETRE)** sur le côté droit en bas de l'affichage.
 - e. L'alerte sonne et la lecture de la température de sonde clignote quand la température de sonde atteint la température de cible.
-

- f. Appuyer n'importe quel bouton pour arrêter l'alerte et le clignotement.
2. **Le Mode d'Alerte Programmable**
Le DTP482 peut être programmé manuellement pour déclencher une alerte quand la température de sonde atteint la température de cible.
- a. Appuyer sur le bouton ALERT (ALERTE) pour allumer ou éteindre le mode Alert (Alerte). L'icône ALERT (ALERTE) ((ALERT)) apparaît quand l'alerte est allumer.
- b. Appuyer sur le bouton SET (METTRE) pour dégager la bordure de la sélection de Taste (Goût) et permettre la programmation de TEMP SET (TEMP METTRE).
- c. Appuyer sur le bouton HR/▲ ou MIN/▼ pour entrer la température désirée de 0 à 250°C. Appuyer et tenir le bouton pour l'avance rapide.
- d. Insérer la pointe de sonde à mi-chemin (au moins à demi profondeur) dans la partie la plus épaisse de la viande ; on s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras.
- e. Doucement fermer la porte de four sur le câble de détecteur et insérer la fiche mâle dans la fiche femelle sur le côté gauche du boîtier. Laisser la pointe de sonde approximativement 10 à 15 secondes pour obtenir la lecture précise de la température. La température de sonde est affichée sous THERMO TEMP (TEMPERATURE DE THERMOMETRE) sur le coté droit en bas de l'affichage.
- f. L'alerte sonne et la lecture de la température de sonde clignote quand la température de sonde atteint la température de cible.
- g. Appuyer sur le bouton ALERT (ALERTE) pour arrêter l'alerte.
- h. Appuyer sur le bouton SET (METTRE) pour retourner au mode de Goût - Viande.

E. Thermomètre pour le Bonbon

1. **Par mesure de sûreté, il faut toujours situer la sonde sur la marmite avant de la remplir et/ou la mettre à la chaleur.**
2. Insérer la sonde à travers les deux trous dans la pince d'attachement. Appuyer les deux portions en haut de la pince ensemble pour le glissement facile dans la sonde.
3. Accrocher la pince sur le côté de la marmite et la située jusqu'à ce que la pointe de la sonde est juste au-dessus du fond. **Ne pas laisser la pointe toucher le fond de la marmite.**
Important : Garder le câble de détecteur loin de la chaleur directe du feu de la cuisinière – les fils à l'intérieur du câble peuvent devenir endommagés.

4. Régler la température d'alerte pour la Limite Supérieure comme décrit dans la **Section D2**. Les températures de bonbon sont affichées ici pour référence facile.

Note : Bien laver la sonde du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : NE PAS LAISSER LE BOITIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOITIER N'EST PAS RESISTANT A LA CHALEUR. N'UTILISEZ PAS LA SONDE DANS UN FOUR A MICRO-ONDES.

Important : SEULE LA SONDE PEUT ÊTRE SUBMERGÉ DANS UN LIQUIDE. LA SONDE / CÂBLE DE DÉTECTEUR N'EST PAS IMPERMÉABLE.

Note Pour les Cuisinières à Induction : Parfois, le champ magnétique de la cuisinière à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il y a des interférences, éteignez brièvement la cuisinière à induction pour obtenir une lecture du thermomètre numérique ou utilisez un thermomètre à cadran.

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirer la viande du four et laisser 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 : Eviter 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.

Precautions

- Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher le câble de détecteur ou la sonde pendant ou juste après la cuisson. **Ne les touchez pas avec les mains nues.**
- Gardez la pile, la sonde d'acier inoxydable et le câble de détecteur hors de la portée des enfants.
- Nettoyez et séchez bien la sonde après usage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif, cela pourrait égratigner le plastique ou corroder les circuits électroniques.
- N'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 vie électronique courte, une pile endommagée, et des parties déformées.
- Evitez d'accéder aux composants internes de l'appareil ou de les altérer. Cela pourrait annuler la garantie de l'appareil et endommager la pile ou altérer le fonctionnement de certaines pièces.
- Ne soumettez pas l'appareil à une exposition excessive à la lumière directe du soleil. **L'appareil n'est pas étanche à l'eau.** Ne l'immergez pas dans l'eau ou ne l'exposez pas à la pluie.
- N'exposez pas la fiche male du câble de détecteur ou la fiche femelle sur le boîtier à l'eau ou à tout autre liquide, cela pourrait causer une mauvaise connexion et pourrait fausser les lectures de température.
- Pour éviter la déformation de l'appareil, ne l'exposez pas à des températures extrêmes. Ne brûlez pas la sonde d'acier directement au feu. N'utilisez pas la sonde d'acier inoxydable à des températures excédant 392°F/200°C. Cela endommagerait le fil.
- N'utilisez pas la sonde dans un four à micro-ondes.
- Lisez le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.

Specifications

Alerte de Température : 32 à 482°F/0 à +250°C;
choix d'échelle de lecture,
°F ou °C

Thermomètre Numérique à Grande Gamme :
14 à 482°F/-10 à +250°C

Energie : 1 DC 1.5V AAA la pile
Alcaline

Minuteur : Compte progressivement
ou régressivement
24 heures par les minutes



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

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 – précuit145°F . . .63°C
 - Viande Hachée160°F . . .71°C
- * 3 minutes de temps de repos

Note : Utilisez la fonction de programme personnalisé (Section D.2.b.) pour régler les températures pré-programmées

GUIDE DES TEMPERATURES POUR BONBON

- Gelée 104°C
- Fils. 110–112°C
- Boule Molle. 112–115°C
- Boule Ferme 118–120°C
- Boule Dure 121–130°C
- Petit Cassé 132–143°C
- Grand Cassé. 149–154°C
- Caramel. 158–170°C

HAUTE ALTITUDE AJUSTEMENT DE FABRICATION DE BONBONS

PHASE	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
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

GUIDE DES TEMPERATURES 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 TEMPERATURES DE FRIRE

- Frire Bas 163–170°C
- Frire Haut 170–185°C
- Crevette 177°C
- Poulet. 180°C
- Oignons 188°C
- Poissons 191°C
- Beignets 191°C
- Pommes de Terre/Frites. 193°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 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 confection au cours de 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 l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



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



* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.