



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle DTTC

# Thermomètre de Sonde de Groupe Minuterie & Horloge

14 à 392°F/-10 à +200°C

Compte 24 heures par minutes & secondes

## Parfait Pour

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

## Facile à Utiliser

- Sortie immédiate de température interne de nourriture pendant la cuisson
- Sonnerie d'alerte quand la température réglée est atteinte
- Règle les limites supérieures ou inférieures de température

## Caractéristiques

- 6"/16.0 cm sonde d'acier inoxydable
- 3'/91 cm câble de détecteur (résistant à la chaleur jusqu'à 600°F/316°C)
- Affichage à double progrès
- Compte progressivement et régressivement
- Grand chiffre
- Rappel du dernier compte
- Horloge
- Temps International
- Boîtier en plastique ABS
- Commutateur de mode coulissant
- Guide de température
- 2 façons de monter : l'aimant/support
- Pince d'acier inoxydable adaptable
- Instructions et pile incluses

## Obtenir les Résultats Professionnel Chaque Fois !

### Thermometre de Sonde

Parfait pour rôtir ou griller. 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 détecteur. Régler l'alerte de température pour USDA températures de cuisson sûres – affichée sur le dos du boîtier ! La température réglée et la température actuelle sont affichées pendant la cuisson.

Pour l'essai de four, le DTTC prélève la variance des températures internes et affiche les températures maximales et minimales atteintes. Il est aussi important pour alerter les températures froides.

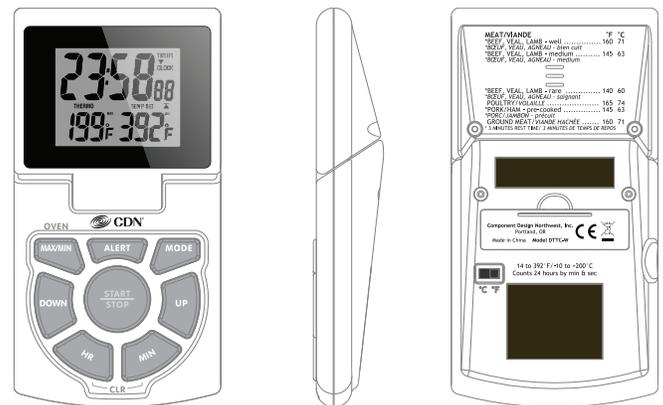
### Minuterie

Compter progressivement et régressivement avec cette minuterie de grand chiffre. Evite confusion entre les sonneries différentes de l'alarme de la minuterie.

### L'Horloge

Choisir d'une horloge de 12 heures ou de 24 heures pendant que les secondes courantes fournit la référence facile pour les tâches courtes.

**Note :** Retirer l'étiquette de l'affichage avant utilisation.



**Note :** Dans les instructions suivantes, les touches 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 pile au dos de l'unité.
2. Installer 1.5V pile de AAA en observant la polarité montrée dans le compartiment.
3. Fermer la couverture de la pile jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.
4. **LO** sera affiché sous **THERMO** quand la sonde du câble de détecteur sera débranchée ou mal fonctionne

---

# Instructions d'Operation

---

## A. Echelle de Température

Glisser le commutateur situé en bas du boîtier à °F ou °C pour choisir la température Fahrenheit ou Celsius.

## B. Régler l'Horloge

1. Appuyer sur bouton MODE jusqu'à ce que le temps soit affiché et CLOCK (HORLOGE) apparaisse sur le côté droit en haut de l'affichage.
2. Appuyer et tenir sur bouton MODE jusqu'à ce que 12 Hr ou 24 Hr apparaisse et clignote. Appuyer sur bouton HR pour changer entre affichage de 12 heures et de 24 heures. Appuyer sur bouton START/STOP pour arrêter le réglage.
3. Pendant que le temps clignote, appuyer sur bouton HR et-ou MIN pour entrer le temps correct.
4. Appuyer sur bouton START/STOP (COMENCER/ARRETER) pour confirmer le temps et arrêter le réglage.

## C. Compter Régressivement

1. Appuyer sur bouton MODE jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie soit montré et TIMER (MINUTERIE) apparaisse sur le côté droit de l'affichage.
2. Appuyez sur bouton HR et-ou MIN pour entrer le temps désiré.
3. Appuyer START/STOP pour commencer le compte régressif.
4. Appuyer START/STOP pour interrompre le compte. Appuyer START/STOP encore pour reprendre le compte.
5. L'alarme se déclenchera pour 30 secondes chaque minute et l'affichage clignotera jusqu'à ce que le bouton START/STOP soit appuyé.
6. Le dernier compte est rappelé pour time répétitif facile.
7. Appuyer sur les deux boutons HR et MIN simultanément (CLR) pour enlever le compte régressif, la minuterie se remettra à l'état initial à 0:00:00.

## D. Compter Progressivement

1. Quand la minuterie est arrêtée, appuyer sur les deux boutons HR et MIN simultanément (CLR) pour enlever le compte régressif, la minuterie remettra à l'état initial à 0:00:00.
2. Appuyer START/STOP pour commencer le compte progressif.
3. Appuyer START/STOP pour interrompre le compte. Appuyer START/STOP encore pour reprendre le compte.
4. Appuyer sur les deux boutons HR et MIN

simultanément pour enlever le compte progressif, la minuterie se remettra à l'état initial à 0:00:00.

## E. Thermomètre Numérique

Appuyer sur bouton ALERT (ALERTE) jusqu'à OFF soit affiché sous TEMP SET (TEMP METTRE) pour fonctionner seulement comme un thermomètre numérique. La température est affichée sous THERMO.

## F. Température D'Alerte – Limite Supérieure

1. Insérer la pointe de sonde au moins 2.5 cm dans la viande ; on s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras.
2. Doucement fermer la porte de four sur le câble de détecteur et insérer la fiche male dans la fiche femelle sur le côté gauche du boîtier.
3. Appuyer ALERT (ALERTE) jusqu'à ce que le symbole de Limite Supérieure (▲) clignotera devant TEMP SET (TEMP METTRE).
4. Appuyer UP (EN HAUT) ou DOWN (EN BAS) pour régler la température désirée. Appuyer et tenir le bouton pour l'avance rapide. L'alarme se déclenchera quand la température de sonde atteindra la température réglée – 30 secondes chaque minute jusqu'à ce que START/STOP (COMENCER/ARRETEZ) soit appuyé.

## G. Température D'Alerte – Limite Inférieure

1. Insérer la pointe de sonde au moins 2.5 cm dans la nourriture.
2. Appuyer ALERT (ALERTE) jusqu'à ce que le symbole de Limite Inférieure (▼) clignotera devant TEMP SET (TEMP METTRE).
3. Appuyer UP (EN HAUT) ou DOWN (EN BAS) pour régler la température désirée. Appuyer et tenir le bouton pour l'avance rapide. L'alarme se déclenchera quand la température de sonde atteindra la température réglée – 30 secondes chaque minute jusqu'à ce que START/STOP (COMENCER/ARRETEZ) soit appuyé.

## H. Thermomètre pour le Bonbon

1. Insérer la tige de sonde par les deux trous dans la pince d'attachement.
2. Le disposer ce que la pointe de sonde est juste au-dessus du fond de la marmite quand la pince est attaché au bord de la marmite.
3. Régler la température d'alerte pour la Limite Supérieure comme décrit dans la **Section F**. Les températures de bonbon sont affichées dans les instructions pour référence facile.  
**Important :** Garder le câble de détecteur loin de la chaleur directe de la plaque chauffante de la cuisinière – les fils à l'intérieur du câble peuvent devenir endommagés.

## I. Epreuve de Four

Pendant l'usage, le thermostat de four va cycler le four on et off pour maintenir la température à laquelle le bouton de contrôle est réglé. Quelques fours éprouveront une déviation de température large pendant que les autres peuvent avoir le réglage plus tendu. Pour rôtir ceci n'est pas critique. Par contre, pour cuire il est important de connaître la chaleur réelle du four surtout lorsqu'on essaye de maintenir une température fixe, par exemple, 177° C.

1. Disposer la sonde au centre du four.
2. Doucement fermer la porte de four sur le câble de détecteur et insérer la fiche male dans la fiche femelle sur le côté gauche du boîtier.
3. Appuyer MAX/MIN bouton une fois pour afficher MAX sous THERMO.
4. Appuyer START/STOP (COMENCER/ARRÊTER) pour enlever la mémoire. Trois traits d'union (– – –) apparaissent sur l'affichage.
5. Laisser le cycle de four on et off au moins deux fois.
6. Appuyer MAX/MIN encore pour lire la plus haute température que le four avait atteint (MAX).
7. Appuyer MAX/MIN encore pour lire la température la plus basse que le four avait atteint (MIN).

**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.

## 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 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 composantes 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. Le câble de détecteur est chaleur sûre à 600°F/316°C.
- 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 :** 14 à 392°F/-10 à +200°C; choix d'échelle de lecture, °F ou °C

**Energie :** 1 DC 1.5V format AAA  
**Minuterie :** Compte progressivement ou régressivement 24 heures par minutes & secondes

**L'Horloge :** Choix de 12/24 heures



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 – précuit . . . . .145°F . . .63°C
  - Viande Hachée . . . . .160°F . . .71°C
- \* 3 minutes de temps de repos

### 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

**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.

L'information dans ce document à 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.