



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modelo: DTTC

# Combo Termómetro de Sonda, Temporizador & Reloj

14 a 392°F/-10 a +200°C  
Cuenta 24 horas en minutos y segundos

## Perfecto Para

- Asados y otras carnes
- Horno y barbacoa
- Fabricación de dulces y frituras

## Fácil de Usar

- Lectura instantánea de la temperatura interna de los alimentos durante la cocción
- Sonidos de alerta cuando se alcanza la temperatura seleccionada
- Establece límites de bajas y altas temperaturas

## Características

- Sonda de acero inoxidable de 6"/16.0 cm
- Cable de sensor de 3'/91.4 cm (resistente al calor hasta 600°F/316°C)
- Exhibidor de progreso dual
- Cuenta progresiva y regresiva
- Contador de última llamada
- Dígito grande
- Reloj
- Tiempo internacional
- Estuche de plástico ABS
- Interruptor deslizador
- Guía de temperatura en el termómetro
- Pinza de acero inoxidable ajustable
- 2 maneras de montaje: imán / soporte
- Instrucciones y batería incluidas

## Obtener resultados profesionales cada vez!

### Termómetro de Sonda

Perfecto para asar o asar a la parrilla. Basta con insertar la sonda en el alimento. Coloque los alimentos en el horno o parrilla y cierre la puerta del horno (o cubierta de la parrilla) directamente a través del cable sensor. Establezca la alerta de temperatura para temperaturas de cocción USDA seguros – que aparece en el reverso de la caja! Temperaturas tanto el conjunto real y se muestran durante la cocción.

Para la prueba de horno, las muestras DCTC la varianza de las temperaturas internas y muestra las temperaturas máxima y mínima alcanzada. También es ideal para alertar a temperaturas bien frías.

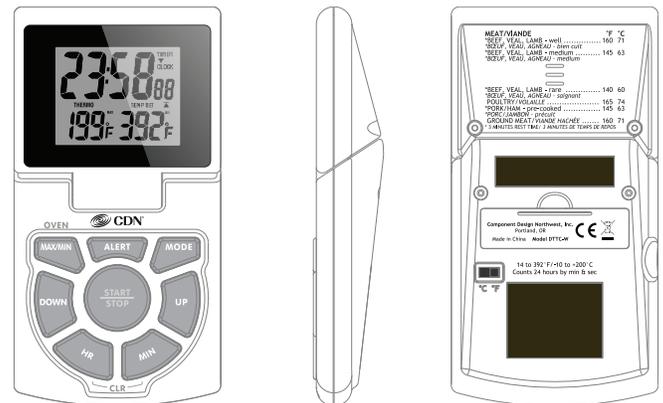
### Temporizador

Cuenta progresiva y regresiva con este temporizador dígito grande. Cronometraje de las tareas repetitivas es fácil con el contador de última llamada, y evitar confusiones con el inconfundible sonido de la alarma del temporizador.

### Reloj

Elija entre un reloj de 12 horas o de 24 horas, mientras que los segundos continuo una fácil referencia para trabajos de corta duración.

**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

Reemplaza la batería cuando la patalla de LCD se opaque, se desvanezca o los niveles de la alarma disminuyan.

1. Levante la tapa de la batería en la parte de atrás de la unidad.
2. Instale una batería de 1.5V AAA observando su polaridad mostrado en el compartimiento.
3. Remplace la tapa de la batería hasta que se cierre.
4. **LO** aparecerá como **THERMO** cuando el cable del cursor/sensor este desconectado o funcionando incorrectamente.

---

# Instrucciones de Operación

---

## A. Escala de Temperatura

Deslice el interruptor a °F o °C en la parte de abajo de la caja para seleccionar si la temperatura es dada en Fahrenheit o Centígrados.

## B. Establezca el Reloj

1. Presione el botón de MODE hasta que la hora aparezca y CLOCK este en la parte arriba, en la esquina derecha de la pantalla.
2. Presione y sostenga el botón de MODE hasta que 12 Hr o 24 Hr aparezca y titile. Presione el botón de HR para cambiar entre 12-hour y 24-hour. Presione el botón de START/STOP (COMIENZAR/PARAR) para confirmar el cambio.
3. Mientras la hora titila, presione los botones de HR y/o MIN para poner la hora correcta.
4. Presione START/STOP para confirmar la hora y salir.

## C. Cuenta Regresiva

1. Presione el botón de MODE hasta que la pantalla del temporizador aparezca y la palabra TIMER aparezca en la esquina derecha de la pantalla.
2. Presione los botones de HR y/o MIN para poner la hora deseada.
3. Presione el botón de START/STOP para contra hacia regresiva.
4. Presione el botón de START/STOP para interrumpir la cuenta. Presione el botón START/STOP una vez más para continuar la cuenta regresiva.
5. La alarma sonará por 30 segundos cada minuto y la pantalla titilará hasta que el botón de START/STOP sea presionado.
6. La última cuenta sera retenida para una hora repetitiva más fácil.
7. Presione el botón de HR y MIN simultaneamente (CLR) para borrar la cuenta regresiva, el temporizador volvera a 0:00:00.

## D. Cuenta Progresiva

1. Cuando el temporizador se pare, presione ambos botones HR y MIN simultaneamente para borrar la cuenta regresiva, el temporizador volverá a 0:00:00.
2. Presione el botón de START/STOP para comenzar la cuenta progresiva.
3. Presione el botón de START/STOP para interrumpir la cuenta. Presione el botón de START/STOP otra vez para continuar la cuenta.
4. Presione ambos botones HR y MIN simultaneamente para borrar la cuenta progresiva, el cronómetro volverá a 0:00:00.

## E. Termómetro Digital

Presione el botón de ALERT hasta que oFF aparezca abajo de TEMP SET (TEMPERATURA DETERMINADA) para operar solamente como un termómetro digital. La temperatura saldra en THERMO (TEMPERATURA ACTUAL).

## F. Alerta de Temperatura – Límite Alto

1. Insertela punta en la carne por lo menos por 2,5 cm asegurándose de que no esta siendo insertado en un depósito de grasa.
2. Delicadamente cierre la puerta del horno en el sensor del cable e inserte el enchufe en el interruptor al lado izquierdo de la caja.
3. Presione el botón de ALERT hasta que el ícono de Límite Alto (▲) titile abajo de TEMP SET.
4. Presione el botón de UP (PROGRESIVA) o DOWN (REGRESIVA) para formatear la temperatura deseada. Presione y mantenga para avanzar mas rápido. La alerta sonará cuando la temperatura de la punta llegue a la temperatura formateada – 30 segundos cada minuto – hasta que START/STOP sea presionado.

## G. Alerta de Temperatura – Límite Bajo

1. Inserte la punta en la comida por lo menos 2.5 cm.
2. Presione ALERT hasta que el ícono de Límite Bajo (▼) titile abajo de TEMP SET.
3. Presione el botón UP o DOWN Para establecer la temperatura deseada. Presione y mantenga para avanzar mas rápido. La alerta sonará cuando la temperatura de la punta llegue a la temperatura deseada – 30 segundos cada minuto – hasta que START/STOP sea presionado.

## H. Termómetro para Dulces

1. Inserte el tallo de la sonda a través de ambos huecos de la pinza del accesorio.
2. Colóquelo hasta que la punta de la sonda este justo an el fondo de la olla cuando la pinza del accesorio este unido al filo de la olla.
3. Fije la temperatura en el Límite Alto descrito en la **Sección F**. Temperaturas para dulces estan listadas en la parte de atrás de la caja para una fácil referencia.  
**Importante:** Mantenga el cable del sensor lejos del calor directo del quemador – alambres adentro del cable se pueden dañar.

## I. Prueba de Horno

Durante el uso, el termostato del horno circulará en el horno intermitentemente para matener la temperatura en la que la perilla de control esta situada. Algunos hornos tendrán una desviación de temperatura mayor mientras que otros hornos tendrán una regulación más firme. Para asar esto no es crítico. Sin embargo, para hornear es crítico

---

saber que tan caliente se pone el horno mientras trata de mantener una temperatura, por ejemplo, a 175°C.

1. Ponga la punta en el centro del horno.
2. Delicadamente cierre la puerta del horno en el sensor del cable e inserte el enchufe en el interruptor al lado izquierdo de la caja.
3. Presione el botón de MAX/MIN una vez para mostrar MAX abajo de THERMO.
4. Presione el botón de START/STOP para borrar la memoria. Tres rayas (– – –) aparecerán en la pantalla.
5. Deje que ciclo del horno de prendido y apagado continúe por al menos dos minutos.
6. Presione MAX/MIN otra vez para leer la más alta temperatura que el horno ha llegado (MAX).
7. Presione MAX/MIN otra vez para leer la más baja temperatura que el horno ha llegado (MIN).

**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 mas 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 e 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 mas 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. El cable del sensor de calor es seguro al 600°F/316°C.
- 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>	14 a 392°F/-10 a +200°C; °F/°C seleccionable
<b>Energía:</b>	1 DC 1.5V AAA Batería de Alcalino
<b>Temporizador:</b>	Cuenta 24 horas para progresiva / regresiva
<b>Reloj:</b>	12/24 horas seleccionables



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

**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.

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.