THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modelo DT392-SP

ProAccurate® Termómetro Digital

-50 a +392°F/-45 a +200°C

Perfecto para

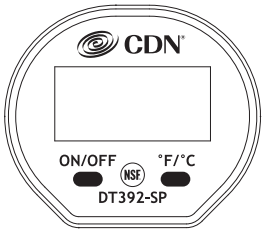
- Cortes delgados de carne, pollo y pescado

Fácil de usar

- Operación del uno-botón
- Guía de Temperatura

Características

- Certificado NSF®
- Tallo 5"/12.7 cm de largo
- Inastillable
- Plástico ABS de alimentos-seguro con BioCote®
- Tallo de acero inoxidable
- Interruptor de encendido y apagado
- Vaina pueda ser usado como extensión de puño
- Montaje: pinza de bolsillo
- Instrucciones y batería incluidas



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

1. Inserte un destornillador de cabeza plana en la ranura del filo del estuche. Utilice el destornillador para abrir el estuche en dos.
2. Saque la batería usada fuera del sostenedor con el destornillador.
3. Introduzca la nueva batería con el lado positivo hacia arriba.
4. Cierre el estuche juntando la una mitad con la otra.

Instrucciones de Operación

1. Deslice el conmutador en posición de ON (PRENDIDO). La temperatura aparece a la pantalla.
2. Deslice el conmutador a °F o °C para seleccionar la lectura de temperatura en Fahrenheit o Centígrado.
3. El censor de temperatura esta localizado en el nivel 6,35 mm de la parte baja del tallo. Para el resultado más acertado coloque el tallo por lo menos a 12,7 mm dentro de la comida.
4. Deslice el conmutador en posición de OFF (APAGADO) cuando acabe de utilizar para conservar la batería.

Nota: Limpiar el tallo del termómetro antes de cada uso.

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.

Importante: NO DEJAR EL TERMÓMETRO EN EL HORNO CALIENTE. NO SUMERJA LA CABEZA DEL TERMÓMETRO EN AGUA.

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.

ProAccurate® NSF BioCote®

Aconsejado por USDA

¡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

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.

BioCote®

Las propiedades antimicrobianas están integradas para inhibir el desarrollo de bacterias que puedan afectar este producto. De acuerdo a las directrices de la EPA nosotros no podemos afirmar que las propiedades antimicrobianas en este producto protejan a los usuarios u otros contra bacterias, virus, gérmenes u organismos infecciosos. Este producto no proteje a los usuarios u otros de bacterias transmitidas a través de los alimentos. Siempre limpie y lave este producto a fondo antes y después de cada uso.

La información en este documento ha sido revisada y se cree ser acertada. Sin embargo, ni el fabricante ni sus afiliados asumen niguna 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 5 POR AÑOS

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.

CDN®

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.

© 01-2013 Component Design Northwest, Inc.