

## Termómetro dual Con sonda 0-300°C DSP1

CDN

LA EMPRESA DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

Perfecto para

- Asados y otras carnes
- Horno y parrilla

Fácil de usar

- Ajustes programables para temperaturas de sonda y de horno
- Lectura instantánea de temperaturas interiores de alimentos y de temperatura ambiente de horno durante la cocción
- Diferentes sonidos de alerta cuando esté lista la comida, y para las funciones de temperatura de horno y de temporizador

Características

- Sonda de 6.75" (17.0 cm)
- Cable sensor de 39" (1m) (resistente a temperaturas de hasta 600°F/316°C)
- Calor alto
- Función dual
  - Medidor de progreso dual
  - Alerta de tiempo excesivo
  - Cuenta hacia adelante o hacia atrás
  - Dígitos grandes
  - Alarma
  - Apagado y reinicio
  - Cuenta hacia adelante después del cero
  - Estuche ABS seguro para alimentos
  - Sonda de acero inoxidable
  - Botón de encendido/apagado
  - Guía de temperatura en el termómetro
  - Dos formatos para montaje: imán o de sostén
  - Incluye baterías e instructivo

Resultados profesionales en cada uso

Modo alimentos

Perfecto para rostizar o cocinar a la parrilla. Simplemente inserte la sonda dentro de los alimentos. Ponga los alimentos en el horno o la parrilla y cierre la puerta del horno (o la cubierta de la parrilla) directamente sobre el cable sensor. Ajuste la alerta de temperatura a niveles seguros para la cocción- listados

MODELO DSPI

Sensor Dual

Termómetro Sonda/Temporizador

32 a 572°F/0 to +300°C

Cuenta 10 horas por minutos y segundos

en la parte trasera del estuche. Tanto la temperatura actual como la temperatura establecida son mostradas durante la cocción.

Modo Horno

Para probar el horno, el DSP1 mide la temperatura ambiente del horno de manera simultánea y ofrece una alarma distinta cuando se llega a la temperatura establecida.

Modo Temporizador

Cuenta hacia adelante o hacia atrás con este temporizador de dígitos grandes. Da seguimiento a tiempos adicionales y evita confusiones con un sonido distinto para la alarma del temporizador.

Nota: Remover la calcomanía antes de usar el termómetro.

Nota: En el siguiente instructivo, los nombres de los botones de funciones son mostrados en MAYÚSCULAS. La información sobre las funciones del monitor aparece en **MAYÚSCULAS NEGRITAS**.

Instalación de las baterías

Reemplazar la batería cuando la pantalla se vuelve oscura y débil, o cuando disminuye el nivel de la alarma.

1. Remover la cubierta de batería de la parte trasera.
2. Instalar una batería 1.5V AAA observando la polaridad mostrada en el compartimiento. Brevemente suena una alarma.
3. Reemplazar la cubierta hasta quedar bien cerrada (suena *click*).
4. Se muestra la palabra LO cuando la sonda/el cable sensor están desconectados, o cuando hay un malfuncionamiento.

Instrucciones de manejo

- A. Encendido/Apagado



Dahecinst



[contacto@dahecinst.com](mailto:contacto@dahecinst.com)

[dahecinstrumentacion@gmail.com](mailto:dahecinstrumentacion@gmail.com)



+52 5586114372  
+52 7791340470





# Dahec Instrumentación

1. Presionar y mantener oprimido el botón ON/OFF durante dos segundos para encender.
2. Presionar y mantener oprimido el botón ON/OFF durante dos segundos para apagar.

## B. Escala de Temperatura

Presione el botón °F/°C para seleccionar el lector en grados Fahrenheit o en Celsius. Aparece °F o °C a la derecha de los dígitos tanto en modo OVEN y en FOOD.

## C. Seleccionar Modo

Presione el botón MODE para cambiar la parte superior de la pantalla entre los modos de horno y el temporizador. Aparece OVEN o TIMER en la parte superior izquierda de la pantalla.

1. Presionar y mantener oprimido el botón ON/OFF durante dos segundos para apagar.

## D. Modo Temporizador

1. Contar hacia atrás
  - A. Escala de Temperatura
    - a. Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar el tiempo del sensor. Mantenga pulsado el botón para aumentar rápidamente en Celsius. Aparece °F o °C a la derecha de los dígitos tanto en modo OVEN y en FOOD
    - b. Presione el botón START/ STOP para iniciar conteo hacia atrás. El icono COUNT DOWN parpadea en TIMER en la pantalla.
  - B. Modo Temporizador
    - a. Presione el botón MODE para cambiar la parte superior de la pantalla entre los modos de horno y el temporizador. Aparece OVEN o TIMER en la parte superior izquierda de la pantalla
    - b. Presione el botón START/STOP de nuevo para reanudar el conteo.

d. Cuando la cuenta llegue a 0:0000, la alarma suena con 3 pitidos por segundo y la pantalla parpadea durante 20 segundos o hasta que se pulsa el botón START/STOP de temporizador o hasta que se pulsa el botón adicional desde 0: 0000 y el ícono COUNT UP parpadea por encima de TIMER en la pantalla el máximo de horas adicionales es 9:5959. Nota: Cuando la cuenta alcanza el máximo de horas extras de 9:5959, la pantalla regresa automáticamente a 0:0000, la alarma suena 4 pitidos por segundo y la pantalla parpadea durante 20 segundos interrumpir el conteo. Presione el botón START/STOP de nuevo para reanudar el conteo. Presione el botón MODE para cambiar la parte superior de la pantalla entre los modos de horno y el temporizador. Aparece OVEN o TIMER en la parte superior izquierda de la pantalla

1. Contar hacia atrás  
a. Presione los botones HR y/o MIN para seleccionar el tiempo del sensor. Mantenga pulsado el botón para aumentar rápidamente en Celsius. Aparece °F o °C a la derecha de los dígitos tanto en modo OVEN y en FOOD

b. Presione el botón START/ STOP para iniciar conteo hacia atrás. El icono COUNT DOWN parpadea en TIMER en la pantalla.

c. Presione el botón MODE para cambiar la parte superior de la pantalla entre los modos de horno y el temporizador. Aparece OVEN o TIMER en la parte superior izquierda de la pantalla

d. Cuando la cuenta llegue a 0:0000, la alarma suena con 3 pitidos por segundo y la pantalla parpadea durante 20 segundos o hasta que se pulsa el botón START/STOP de temporizador o hasta que se pulsa el botón adicional desde 0: 0000 y el ícono COUNT UP parpadea por encima de TIMER en la pantalla el máximo de horas adicionales es 9:5959. Nota: Cuando la cuenta alcanza el máximo de horas extras de 9:5959, la pantalla regresa automáticamente a 0:0000, la alarma suena 4 pitidos por segundo y la pantalla parpadea durante 20 segundos.

- g. Presione ambos botones MIN HR simultáneamente cuando se detiene el temporizador para restablecer a 0: 0000.

## 2. Contar hacia adelante

- a. Cuando se detiene el temporizador, presione HR y MIN al mismo tiempo para borrar el tiempo y restablecer a 0:0000.

- b. Presione el botón START/STOP para iniciar el conteo hacia adelante. El icono de COUNT UP parpadea en TIMER en la pantalla.

- c. Presione el botón START/STOP para interrumpir el conteo. Presione el botón START/STOP de nuevo para reanudar el conteo. Presione los botones MIN HR simultáneamente cuando la cuenta alcanza el máximo de horas extras de 9:5959, la pantalla regresa automáticamente a 0: 0000, la alarma suena 4 pitidos por segundo y la pantalla parpadea durante 20 segundos presione HR y MIN al mismo tiempo para borrar el tiempo y restablecer a 0:0000.

- b. Presione el botón START/STOP para iniciar el conteo hacia adelante. El icono de COUNT UP parpadea en TIMER en la pantalla al menos 1 "(2,7 cm) en la carne, asegurándose de que no se inserta en un depósito de grasa o cartílago o cerca del hueso o la superficie de la cocción. Presione el botón START/STOP de nuevo para reanudar el conteo. Nota: No se recomienda usar la sonda para cocinar alimentos que pueden estar CALIENTE después de su uso. Siempre use un guante resistente al calor para sostener la sonda para evitar quemaduras. No toque la sonda durante los ajustes después de la cocción. No tocar con las manos desnudas de 20 segundos

2. Cierre con cuidado la puerta del horno sobre el cable de presión e inserte el enchufe en la toma de la parte izquierda de la caja. Permitir aproximadamente 10 a 15 segundos para que la punta de la sonda reciba una lectura precisa de la temperatura. La temperatura de la sonda se muestra en dígitos grandes bajo FOOD en la parte inferior de la pantalla el hueso o la superficie de cocción

3. Presione el botón FOOD para ajustar la temperatura deseada bajo SET en la sección FOOD en la pantalla. Presione y mantenga presionado para avanzar rápidamente o justo después de la cocción. No tocar. Nota: El rango de ajuste de los alimentos es de 86 a 572 ° F/30 a 300 ° C.

2. Cierre con cuidado la puerta del horno sobre el cable de presión e inserte el enchufe en la toma de la parte izquierda de la caja. Permitir aproximadamente 10 a 15 segundos para que la punta de la sonda reciba una lectura precisa de la temperatura. La temperatura de la sonda se muestra en dígitos grandes bajo FOOD en la parte inferior de la pantalla.

3. Presione el botón FOOD para ajustar la



5. La alerta suena 2 pitidos por segundo cuando la temperatura de los alimentos es superior a la temperatura establecida en un grado. El símbolo de alerta y la temperatura de los alimentos parpadean y el símbolo de PRECAUCIÓN ( $\Delta!$ ) aparece en la parte inferior izquierda de la pantalla.

6. Presione cualquier botón para detener la alerta de audio. El símbolo de alerta y la temperatura de alimentos siguen parpadeando y el símbolo de precaución se mantiene mientras la lectura de temperatura de los alimentos supera la temperatura establecida.

7. Si la temperatura de los alimentos sigue siendo más alta que la temperatura fijada durante 2 minutos, el audio alerta se activará de nuevo. Se activará cada 2 minutos hasta que la alerta es apagada o la lectura de temperatura de los alimentos cae por debajo de la temperatura establecida.

8. Presione el botón de alerta para desactivar el aviso. El símbolo de alerta desaparecerá de la pantalla.

#### F. Modo Horno

1. Presione el botón MODE para cambiar la parte superior parte de la pantalla a modo de horno. OVEN aparecerá en la parte superior izquierda de la pantalla.

2. Insertar la sonda en la carne; asegurándose que el sensor del horno está libre de todo contacto con las superficies para cocinar.

**PRECAUCIÓN:** La sonda puede estar CALIENTE después de su uso. Siempre use un guante resistente al calor para tocar la sonda de acero inoxidable o el cable sensor durante o justo después de la cocción. No tocar con las manos desnudas.

3. Cierre con cuidado la puerta del horno sobre el cable del sensor e insertar el enchufe en la toma del lado izquierdo de la caja. Permitir aproximadamente 10 a 15 segundos para que la punta de la sonda reciba una lectura precisa de la temperatura. La temperatura de la sonda se muestra en dígitos grandes bajo OVEN en la parte inferior de la pantalla.

4. Presione el botón OVEN° T para ajustar la deseada temperatura bajo SET en la parte OVEN de la pantalla.

Presione y mantenga presionado para avanzar rápidamente.

Nota: El rango de alerta de los alimentos es de 86 a 572 ° F/30 a 300 ° C.

5. Presione el botón ALERT para encender la alerta audio/visual en adelante, el símbolo de alerta (((ALERT))) aparece en la pantalla.

6. El símbolo de alerta y la temperatura del horno parpadean y el símbolo de PRECAUCIÓN ( $\Delta!$ ) aparece en la parte inferior izquierda de la pantalla.

7. Presione cualquier botón para detener la alerta de audio. El símbolo de alerta y la temperatura de alimentos siguen parpadeando y el símbolo de precaución se mantiene mientras la lectura de temperatura del horno supera la temperatura establecida.

8. Si la temperatura del horno sigue siendo más alta que la temperatura fijada durante 2 minutos, el audio alerta se activará de nuevo. Se activará cada 2 minutos hasta que la alerta es apagada o la lectura de temperatura de los alimentos cae por debajo de la temperatura establecida.

9. Presione el botón de alerta para desactivar el aviso. El símbolo de alerta desaparecerá de la pantalla.

#### G. Mensajes de error

El DSP1 incorpora mensajes de diagnóstico visuales como sigue:

1. HI indica que la temperatura de la sonda es mayor a 572 ° F/300 ° C.

2. LO indica que:

- la temperatura de la sonda es inferior a 32 ° F/0°C, o
- el cable del sensor está desconectado o
- la sonda está funcionando mal.

3. Si la pantalla aparece de forma incorrecta, apague y encienda el termómetro para re-establecerlo.

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



Importante: NO DEJAR EL ESTUCHE DEL TERMÓMETRO EN EL HORNO CALIENTE. NO ES RESISTENTE A LA CALOR. NO UTILICE LA SONDA EN HORNOS DE MICROONDAS.

Importante: SÓLO LA SONDA PUEDE SER SUMERGIDO EN LÍQUIDO. LA CONEXIÓN/SENSOR DE CABLE NO ES RESISTENTE AL AGUA.

Nota sobre estufas de inducción: El campo magnético de la estufa de inducción puede interferir con termómetros digitales. Si esto pase, apague brevemente la estufa de inducción para conseguir una lectura digital del termómetro o use un termómetro de cuadrante.

Consejo: La carne se debe permitir que "descansar" durante 10 a 15 minutos después de retirarla del horno. Esto da tiempo a que la temperatura se estabilice en el interior de la carne y los jugos se re-distribuyan. Esto dará como resultado un asado más jugoso y más fácil de cortar.

**PRECAUCION:** Evite mantener el termómetro demasiado cerca de objetos que generan calor durante largos periodos (ej. parrillas). Esto puede causar sobrecalentamiento del termómetro.  
**Nota:** El aparato podría ser sensible a descargas electro-estáticas. Si ocurre una descarga electro-estática o un mal funcionamiento, por favor, re-instale la batería para reiniciar el aparato.

#### Precauciones

- Siempre use un guante resistente al calor para tocar la sonda de acero inoxidable o cable del sensor durante o justo después de la cocción. No tocar con las manos desnudas.
- Mantenga la batería, sonda de acero inoxidable y el sensor cable alejado de los niños.
- Limpiar la sonda y secar bien después de su uso.
- No limpie el estuche con corrosivos que puedan dañar el plástico y corroer los circuitos electrónicos.
- No exponga el producto a excesos de polvo, temperatura o humedad, o a descargas, lo que puede dar lugar a mal funcionamiento, acortar la duración, dañar la batería y deformar las piezas.
- No manipule los componentes internos de la unidad. Si lo hace, será invalidado la garantía de la unidad y puede causar daño innecesario a la batería y partes distorsionadas.

- No exponga el producto a la exposición excesiva a la luz solar directa. La unidad no es impermeable. No lo sumerja en agua ni exponga a las fuertes lluvias.
- No exponga el conector del cable del sensor o la toma del estuche al agua o cualquier líquido, lo que resultará en una mala conexión y lecturas erróneas.
- Para evitar la deformación, no coloque la unidad en temperaturas extremas. Nunca queme la sonda directamente sobre el fuego. No utilice la sonda cuando la temperatura está por encima de 536 ° F / 280 ° C. Haciéndolo deteriora el cable.
- No utilice la sonda en un horno de microondas.
- Siempre lea el manual del usuario por completo antes de operar el aparato. Rango de funcionamiento: de 32 a 536 ° F / 0 hasta 280 ° C Rango de la pantalla: de 32 a 572 ° F / 0 a 300 ° C Alerta de temperatura: 86-572 ° F / 30 a 300 ° C ° F / ° C seleccionable. Potencia: 1 CC de 1,5 V AAA Temporizador: 10 horas contar-hacia adelante/atrás

La información contenida en este documento ha sido revisada y se cree que es exacta. Sin embargo, ni el fabricante ni sus filiales asumen responsabilidad alguna por las inexactitudes, errores u omisiones que pueden estar contenidos en el presente documento. En ningún caso el fabricante o sus afiliados serán responsables de daños directos, indirectos, especiales, incidentales o consecuentes surgidos por el uso de este producto, o como resultado de cualquier defecto / omisión en este documento, incluso si se advirtió de la posibilidad de tales daños. El fabricante y sus afiliados se reservan el derecho a realizar mejoras o cambios en este documento y los productos y servicios descritos en cualquier momento, sin aviso ni obligación.

Garantía limitada de 5 años: Cualquier instrumento que resulta ser defectuoso en material o mano de obra dentro de los cinco años de la compra original será reparado o reemplazado sin cargo, a la recepción de la unidad con gastos de envío prepagados en: CDN, PO Box 10947, Portland, O 97296 hasta 0947. Esta garantía no cubre daños durante el transporte o averías causadas por la manipulación, el descuido evidente o el abuso.



Dahecinst



[contacto@dahecinst.com](mailto:contacto@dahecinst.com)

[dahecinstrumentacion@gmail.com](mailto:dahecinstrumentacion@gmail.com)



+52 5586114372  
+52 7791340470





# Dahec Instrumentacion

## TEMPERATURAS SEGURAS CARNES

Res, Ternera, Cordero...bien cocida.....	160°F...71°C
Res, Ternera, Cordero...término medio....	145°F...63°C
Res, Ternera, Cordero...apenas....	140°F...60°C
Aves .....	165°F...74°C
Cerdo/Jamón- pre-cocido .....	145°F...63°C
Carne molida .....	160°F...71°C
3 minutos descanso	

## TEMPERATURAS PARA DULCES

Jalea	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
Roto suave	270-290°F...132-143°C
Roto duro	300-310°F...149-154°C
Caramelizar	316-338°F...158-170°C

## AJUSTES PARA DULCES A ALTAS ALTITUDES

Etapa	2 mil pies	5 mil pies	7,500 pies
Bola suave	230-236°F	224-230°F	219-225°F
Bola firme	238-244°F	232-238°F	227-233°F
Bola dura	246-264°F	240-258°F	235-253°F
Roto suave	266-286°F	260-286°F	255-275°F
Roto duro	296-306°F	290-300°F	285-295°F

## GUÍA DE TEMPERATURAS DE ACEITE

325-375°F/163-190°C es la temperatura normal deseada para freír.

Nota: Cuando se agrega comida al aceite caliente, la temperatura del aceite cae de manera inmediata entre 50°F/28°C. Deberá subir la temperatura nuevamente a la deseada. Freír a temperaturas bajas da como resultado comidas con color más clara, menos sabor, y mayor absorción del aceite.

## GUÍA DE TEMPERATURAS PARA FREÍR

Frito Bajo ....	325-340°F ... 163-170°C
Frito Alto ...	340-365°F ... 170-185°C
Camarón .....	350°F .....177°C
Pollo .....	355°F .....180°C
Cebollas .....	370°F .....188°C
Pescado .....	375°F .....191°C
Donas .	375°F ..... 191°C
Papas francesas ....	380°F .....193°C



Dahecinst



[contacto@dahecinst.com](mailto:contacto@dahecinst.com)

[dahecinstrumentacion@gmail.com](mailto:dahecinstrumentacion@gmail.com)



+52 5586114372  
+52 7791340470

