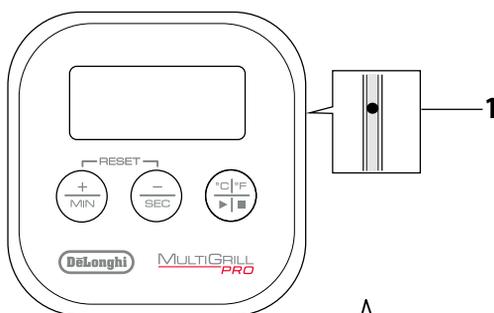
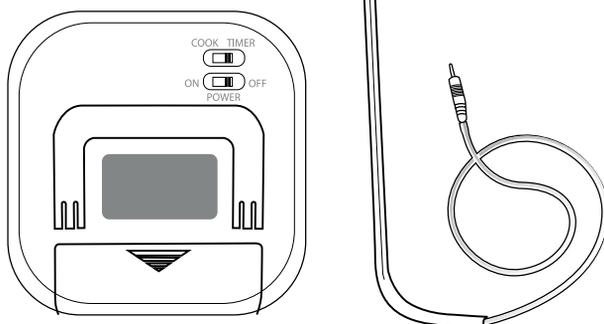


TERMÓMETRO DIGITAL

Vista delantera



Vista trasera



TERMÓMETRO DIGITAL

Gracias por haber comprado nuestro termómetro digital para alimentos. Gracias al amplio rango de medición, este termómetro se puede utilizar para varias aplicaciones.

Montaje o sustitución de la pila

- En el termómetro se utiliza una pilaLR03 AAA.
- Retire la cubierta tirando de ella hacia arriba, introduzca la pila respetando las polaridades.
- Vuelva a colocar la cubierta presionándola hacia abajo.
- Sustituya la pila cuando baja la luminosidad de la pantalla.
- Las pilas usadas deben eliminarse de conformidad con la legislación vigente porque son perjudiciales para el medio ambiente.

ADVERTENCIAS:

- La punta de la sonda está afilada. Tenga mucho cuidado durante la manipulación e introducción de la sonda en los alimentos. Mantenga la sonda fuera del alcance de los niños.
- Riesgo químico. Mantenga las pilas lejos del alcance de los niños.

- Incluso las pilas usadas pueden provocar lesiones.
- No arroje las pilas al fuego. Las pilas pueden explotar o liberar sustancias presentes en su interior.
- Nunca utilice el termómetro en un horno cerrado.
- Limpie con cuidado la sonda después de cada uso.
- El termómetro no es impermeable y no se puede lavar en lavavajillas. No sumerja el aparato completo en agua. Se puede limpiar con un paño húmedo.
- Mantenga el cuerpo del termómetro lejos de fuentes directas de calor.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Cómo utilizar el termómetro digital

- 1) Mueva el interruptor «POWER», situado en la parte trasera del termómetro digital, hacia la posición «ON» y el otro interruptor hacia la posición «COOK».
- 2) Conecte el cable en el lado del termómetro digital (fig. 1). El cable es resistente al calor hasta 250°C (482°F).
- 3) La pantalla muestra la temperatura en grados Centígrados o Fahrenheit. Para seleccionar la unidad de medida preferida, pulse °C/°F.
- 4) Para ajustar la temperatura deseada, pulse + (para

aumentar la temperatura) o - (para disminuir la temperatura).

- 5) Introduzca la sonda en la parte central de la comida que se debe cocer. La temperatura de la comida se visualiza en el lado izquierdo de la pantalla. Cuando la comida alcance la temperatura predeterminada, el termómetro emitirá una señal acústica.

Cómo utilizar el temporizador

- 1) Mueva el interruptor, situado en la parte trasera del temporizador, hacia la posición **TIMER**.
- 2) La pantalla mostrará minutos (MIN) y segundos (SEC). Para ajustar los minutos pulse **MIN**, para ajustar los segundos pulse **SEC**.
- 3) Para iniciar y detener el temporizador, pulse ► | ■. El temporizador comienza la cuenta regresiva mostrándola en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo predeterminado, el termómetro emitirá una señal acústica.
- 4) Para poner a cero el temporizador, pulse y mantenga presionados simultáneamente **MIN** y **SEC**.

Información útil

Temporizador: máx. 99 minutos y 59 segundos.

Termómetro para alimentos: máx. 250°C (482°F)

El temporizador/termómetro para alimentos tiene un imán en la parte posterior para pegarlo, por ejemplo, en el refrigerador.

TABLA DE TEMPERATURAS PARA LOS ALIMENTOS

Alimento		Temperatura °C
chuleta / filete de ternera	sangrante al punto muy hecha	de 50°C a 55°C de 56°C a 65°C de 66°C a 70°C
hamburguesa de ternera		72°C
chorizo parrillero		75°C
filete de cerdo	al punto muy hecha	de 65°C a 71°C 72°C
pechuga de pollo		75°C
hamburguesa de pollo/pavo		75°C
gallo		75°C
chuletas de cordero	al punto muy hechas	de 60°C a 65°C de 66°C a 70°C
ternera		de 70°C a 75°C
filete de atún	al punto muy hecho	de 48°C a 54°C de 55°C a 60°C
filete de salmón		de 62°C a 65°C