



Termómetro digital para carne Modelo No. 20100111

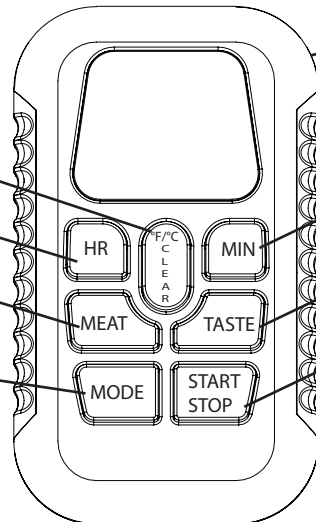
En el modo temporizador, cuando se detenga el proceso de conteo regresivo/ascendente del temporizador, oprima para volver a fijar el temporizador en cero.
En el modo termómetro, oprima para seleccionar las lecturas de temperatura en grados Celsius o Fahrenheit.

En el modo temporizador, oprima para fijar la hora.
En el modo termómetro, oprima para aumentar la temperatura.

En el modo termómetro, oprima para seleccionar el tipo de carne.

Oprima para seleccionar el modo termómetro o temporizador.

Unidad portátil (Receptor)



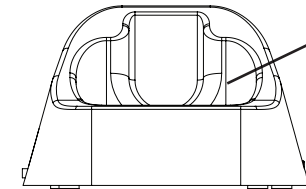
Interruptor de encendido/apagado en la parte trasera de la unidad, sobre el gancho para el cinturón.

En el modo temporizador, oprima para fijar los minutos.
En el modo termómetro, oprima para reducir el valor de temperatura.

En el modo termómetro, oprima para seleccionar el nivel de sabor/cocción.

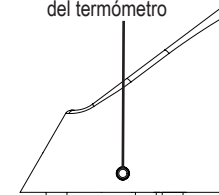
Oprima para iniciar o detener el conteo regresivo/ascendente del temporizador.

Unidad base (Transmisor)

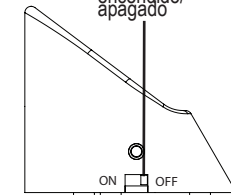


Soporte del receptor

Conector del enchufe del cable del termómetro



Interruptor de encendido/apagado



INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

- Localice los compartimentos de las pilas y coloque 2 pilas AAA (no incluidas) en la unidad portátil (el receptor) y la unidad base (el transmisor).
- Coloque la unidad portátil en su soporte (las unidades deben estar a muy poca distancia entre sí para establecer la conexión de datos).
- Coloque la carne sobre la parrilla o en el horno.
- Introduzca el termómetro de acero inoxidable para carne en la parte más gruesa de la carne.
- Con cuidado, vuelva a colocar la tapa de la parrilla o cierre la puerta del horno sobre el cable de acero trenzado resistente al calor.
- Enchufe el cable del termómetro en la unidad base.
- Encienda la unidad portátil y la unidad base con el interruptor pequeño "ON/OFF" (encendido/apagado) de ambas unidades.
- La unidad portátil y la unidad base establecerán la conexión de datos automáticamente. El registro se habrá completado cuando la unidad portátil emita un pitido y en el termómetro aparezca la temperatura en el lugar donde parpadeaba el símbolo " _ ".
- Una vez establecida la conexión, introduzca el tipo de carne (carne de res, ternera, cordero, cerdo, pollo, pavo) oprimiendo el botón MEAT (carne) ubicado en la unidad portátil hasta seleccionar la carne deseada.
- Una vez seleccionado el tipo de carne, fije el nivel de sabor deseado (poco cocido, a punto, cocido, bien cocido) oprimiendo el botón TASTE (sabor) de la unidad portátil hasta seleccionar el nivel de sabor/cocción deseado.
- Para fijar la temperatura interna deseada de la carne en forma manual. Oprima el botón HR o MIN para subir o bajar el valor de temperatura después de realizar la selección de la carne.
- Ase o cocine la carne hasta que suene la alarma que indicará que se ha alcanzado el nivel de sabor/cocción deseado. Para obtener los mejores resultados, fije el temporizador de conteo regresivo/ascendente y controle la carne cada cierto tiempo (vea las instrucciones del temporizador).
- Retire la carne de la parrilla o del horno, deje que se enfríe y sirvala.

PARA OBTENER UN RESULTADO ÓPTIMO

- Asegúrese de introducir la punta del termómetro al menos 1 pulg. en el interior de la carne.
- No deje que el termómetro o el cable del termómetro entren en contacto directo con las llamas. Si cocina con la cubierta de la parrilla cerrada, hágalo únicamente a fuego mediano o bajo.
- Asegúrese de introducir la punta del termómetro en el centro de la carne (sin que se asome a través de la carne).

INSTRUCCIONES DEL TEMPORIZADOR

Temporizador de conteo regresivo

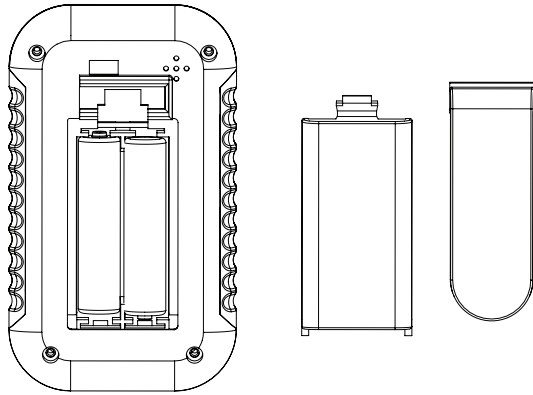
- Oprima MODE (modo) para seleccionar el modo temporizador. La pantalla superior mostrará TIMER en letras pequeñas y 0:00.
- Oprima los botones HR y MIN para fijar el tiempo del temporizador. Oprima el botón START/STOP (encender/apagar) para encender el temporizador de conteo regresivo. El símbolo " ▼ " parpadeará por cada segundo.
- Para detener el temporizador de conteo regresivo, oprima nuevamente el botón START/STOP. El símbolo " ▼ " deja de parpadear.
- Oprima el botón CLEAR (borrar) para volver a fijar el reloj en 0:00.

Temporizador de conteo ascendente:

- Oprima MODE (modo) para seleccionar el modo temporizador. La pantalla superior mostrará TIMER en letras pequeñas y 0:00.
- Oprima el botón START/STOP para comenzar el conteo ascendente. El símbolo " ▲ " parpadeará por cada segundo.
- Para detener el temporizador, oprima nuevamente el botón START/STOP. El símbolo " ▲ " deja de parpadear.
- Oprima el botón CLEAR para volver a fijar el reloj en 0:00.

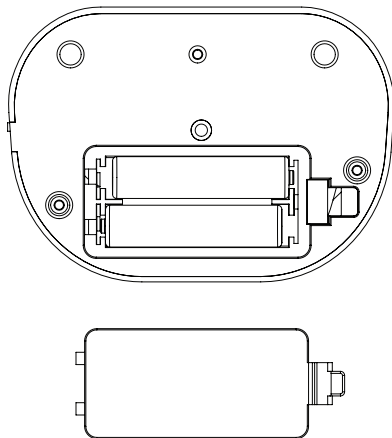
UNIDAD PORTÁTIL CAMBIO DE PILAS

1. Localice el compartimento de las pilas, ubicado debajo del gancho para el cinturón en la parte trasera de la unidad.
2. Deslice el gancho para el cinturón hacia afuera para acceder al compartimento de las pilas.
3. Con cuidado, quite la tapa del compartimento de las pilas.
4. Coloque 2 pilas AAA (no incluidas).
5. Vuelva a colocar la tapa del compartimento de las pilas y el gancho para el cinturón.



UNIDAD BASE CAMBIO DE PILAS

1. Localice el compartimento de las pilas en la parte inferior de la unidad.
2. Con cuidado, quite la tapa del compartimento de las pilas.
3. Coloque 2 pilas AAA (no incluidas).
5. Vuelva a colocar la tapa del compartimento de las pilas.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema: No puedo realizar la selección de la carne.

Solución: Es posible que el dispositivo esté en el modo temporizador. Verifique que la unidad portátil (el receptor) esté en modo termómetro oprimiendo el botón MODE (modo).

Problema: No hay conexión de datos entre la unidad portátil (el receptor) y la unidad base (el transmisor).

Soluciones: Verifique que ambas unidades estén en ON (encendidas) colocándolas a muy poca distancia entre sí.

Verifique si es necesario cambiar las pilas.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Lave el termómetro a mano, con agua y jabón.
2. No sumerja el termómetro en agua durante la limpieza.
3. Séquelo de inmediato.
4. No lave la unidad portátil (el receptor) ni la unidad base (el transmisor). La unidad no puede lavarse en la máquina lavaplatos.

¡PRECAUCIÓN!

1. El termómetro para carne y el cable estarán muy calientes mientras estén en uso.
2. Use siempre un guante resistente al calor al manipular el termómetro para carne o el cable del termómetro. No los toque con las manos descubiertas.
3. No exponga la unidad portátil (el receptor) ni la unidad base (el transmisor) al calor directo ni a superficies calientes.
4. No apto para uso en hornos de microondas.
5. No exponga al agua la unidad base (el transmisor) ni el conector del enchufe del termómetro para carne.
6. No use la unidad portátil (el receptor) ni la unidad base (el transmisor) bajo la lluvia.
7. La unidad base (el transmisor) registra temperaturas mínimas de 14

NOTA DE LA FCC:

EL FABRICANTE NO ES RESPONSABLE DE NINGUNA INTERFERENCIA DE RADIO O TELEVISIÓN PROVOCADA POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE EQUIPO. DICHAS MODIFICACIONES PODRÍAN INVALIDAR LA AUTORIZACIÓN DEL USUARIO PARA OPERAR EL EQUIPO.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC, por sus siglas en inglés). Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede provocar interferencia perjudicial, y
2. este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquella que pueda ocasionar un funcionamiento indeseado. Nota: Este equipo ha sido probado y cumple con los límites correspondientes a un dispositivo digital Clase B, conforme a la parte 15 de las Normas de la FCC.