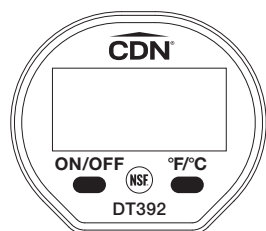


TERMÓMETRO DIGITAL

De -50 a +392 °F/De -45 a +200 °C

PARA USOS GENERALES DE COCINA

- Certificado NSF[®]
- Operación con un solo botón
- Respuesta de 6 a 8 segundos
- Punta fina de 1.7 mm
- Exactitud: $\pm 1.7^{\circ}\text{F}$ (1°C)
- Inastillable
- Antimicrobiano BioCote[®]
- Interruptor de encendido/apagado
- Apagado automático
- Unidades seleccionables
- Guía de temperatura
- La funda puede usarse como una extensión del asa
- Vástago de 4.68" (11.9 cm)
- Montaje: pinza de bolsillo
- Pila y instrucciones incluidas



Nota: Retire la etiqueta de la pantalla antes del primer uso.

Nota: En las siguientes instrucciones, los nombres de los botones se muestran en MAYÚSCULAS. La información de las funciones que aparece en la pantalla se muestra en **MAYÚSCULAS EN NEGRITA**.

INSTALACIÓN DE LA PILA

La pila ya viene instalada. Sustituya la pila cuando la pantalla LCD pierda intensidad o el nivel de alerta descienda.

1. Inserte un destornillador de cabeza plana en la ranura del borde de la carcasa. Gire el destornillador para abrir la carcasa en dos.
2. Extraiga la pila usada del compartimento utilizando el destornillador.
3. Introduzca una pila nueva con el polo positivo (+) hacia arriba.
4. Cierre la carcasa encajando las dos mitades.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el interruptor en la posición ON (Encendido). Aparece la temperatura en pantalla.
2. El sensor de temperatura está situado en las 0,25"/0,6 cm inferiores del vástago. Para obtener el resultado más preciso, introduzca el vástago en los alimentos a una profundidad mínima de 0,5"/1,3 cm.
3. Cuando haya acabado, coloque el interruptor en la posición OFF (Apagado) para ahorrar pila.

Nota: Limpie el vástago del termómetro antes de cada uso.

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

Nota para placas de inducción: A veces, el campo magnético de las placas de inducción puede interferir con los termómetros digitales. Si observa interferencias, apague unos instantes la placa de inducción hasta obtener una lectura del termómetro digital o utilice un termómetro de aguja.

Consejo: Tras retirar la carne del horno, esta debería dejarse «reposar» entre 10 y 15 minutos. Eso permite que la temperatura interna de la carne se estabilice y que los jugos se redistribuyan. Así se obtendrá un asado más jugoso y fácil de cortar.

TEMPERATURAS SEGURAS DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA USDA

* Carne de res, ternera, cordero – bien hecha.	160 °F . 71 °C
* Carne de res, ternera, cordero – hecha	145 °F . 63 °C
* Carne de res, ternera, cordero – poco hecha	140 °F . 60 °C
Ave.	165 °F . 74 °C
* Cerdo/Jamón – precocido. . .	145 °F . 63 °C
Carne picada.	160 °F . 71 °C
* Tiempo de reposo de 3 minutos	

Nota de CE: Este dispositivo podría ser sensible a descargas electrostáticas. Si se produce alguna descarga electrostática o funcionamiento incorrecto, vuelva a instalar la pila para reiniciar la unidad.



Se incorporan propiedades antimicrobianas para impedir la formación de bacterias que puedan afectar a este producto. De conformidad con las directrices de la EPA, no podemos afirmar que las propiedades antimicrobianas de este producto protejan a los usuarios o a otras personas

contra bacterias, virus, gérmenes u otros organismos patógenos. Este producto no protege a los usuarios ni a otras personas contra bacterias transmitidas por los alimentos. Limpie y lave siempre este producto a fondo antes y después de cada uso.

La información recogida en este documento ha sido revisada y se considera precisa. Sin embargo, ni el fabricante ni los socios de este asumen responsabilidad alguna por imprecisiones, errores u omisiones que este documento pueda contener. En ningún caso los fabricantes o los socios de este serán considerados responsables por daños directos, indirectos, especiales, incidentales o consecuenciales derivados del uso de este producto o resultantes de algún error u omisión contenidos en este documento, aunque se advirtiera de la posibilidad de dichos daños. El fabricante y los socios de este se reservan el derecho a realizar mejoras o cambios en este documento y en los productos y servicios descritos en cualquier momento, sin previo aviso u obligación.



Garantía Limitada por 5 Años: Cualquier instrumento del cual quede demostrado que presenta defectos en el material o la mano de obra (excluyendo las pilas) en un plazo de 5 años tras la fecha de compra será reparado o reemplazado sin coste alguno una vez recibida la unidad en cuestión en: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 EE. UU. Esta garantía no cubre daños producidos durante el envío ni fallos derivados de un incumplimiento de las instrucciones, mantenimiento incorrecto, uso y desgaste normales, manipulación, accidente, uso incorrecto, modificación no autorizada, descuido evidente y abuso. CDN no será responsable de cualesquiera daños consecuenciales o incidentales.

Para obtener más información sobre nuestros productos, visite CDNmeasurement.com o llame al 800-338-5594.

