Manuales + — Manuales de usuario simplificados.



Termómetro digital para cocinar alimentos AikTryee TP300-A Manual del usuario

inicio » aiktryee » Termómetro digital para cocinar alimentos AikTryee TP300-A Manual del usuario

Contenido

1 AikTryee TP300-A Termómetro digital para cocinar alimentos
2 Descripción general del producto
3 Antes del primer uso
4 Para medir la temperatura de los alimentos
5 Consejos útiles
6 Cuidado de su termómetro
7 Especificaciones
8 Garantía limitada de un año
9 Preguntas frecuentes
10 Referencias
11 Artículos Relacionados

AikTryee

AikTryee TP300-A Termómetro digital para cocinar alimentos



Descripción general del producto





1. **Pantalla:** Muestra la temperatura actual.
2. **Botón /°C/°F:** Presione una vez para encender la unidad. Presione nuevamente para cambiar entre °C y °F. Sostenga por 3 segundos para APAGAR la unidad.
3. **Botón de retención:** Presione una vez para bloquear la temperatura actual durante 15 segundos, presione nuevamente para desbloquear.
4. **Botón de luz:** Presione una vez para ENCENDER / APAGAR la luz de fondo.

5. **Probeta de temperatura:** Inserte la sonda de temperatura en la carne para recibir la temperatura interna de la carne.
6. **Compartimiento de la batería:** Capacidad para dos LR44 para alimentar la unidad.

Antes del primer uso

1. Inserte o reemplace la batería: inserte dos baterías LR44 con la polaridad correcta (+) y (-) como se indica.

2. Punta de acero inoxidable limpia: lave la punta con una esponja o paño tibio y jabón, luego enjuague y seque.
3. No sumerja el cuerpo del producto en agua.

4. Lea y siga todas las instrucciones.
5. El termómetro ya está listo para usarse.

para medir alimentos Temperatura

1. Pulse el botón /°C/°F para encender el termómetro.
2. Pulse el botón /°C/°F nuevamente para cambiar entre °C y °F. Tenga en cuenta que la última selección de la unidad de temperatura se guardará la próxima vez que encienda el termómetro.

3. Inserte la punta de la sonda en el alimento que se está cocinando. El termómetro comenzará a medir la temperatura interna de los alimentos.
4. Presione el botón LIGHT para encender la luz de fondo. Se apagará automáticamente después de 15 segundos.
5. Espere hasta que la lectura de temperatura se estabilice en la pantalla.
6. Presione el botón HOLD para bloquear la temperatura actual.

7. Presione el botón ON/OFF para apagar el termómetro. Este termómetro también viene con una función de apagado automático, se apagará automáticamente si no se presiona ningún botón en 10 minutos.

Consejos útiles

- Al medir varios o diferentes alimentos y carnes, puede ser conveniente enfriar la sonda enjuagando la punta con agua fría entre lecturas.
- Se recomienda limpiar la punta de la sonda entre lecturas. Esto es especialmente importante cuando se toman lecturas de diferentes alimentos y carnes.
- El termómetro está diseñado para uso manual temporal. NO lo deje en un horno. NO lo deje insertado en alimentos o líquidos extremadamente calientes (más de 572 °F) durante más de 1 minuto.

rápido. Evite tocar el hueso. Si la punta toca el hueso o el área con mucha grasa de la carne, o si la punta no es lo suficientemente profunda, tome una segunda lectura para garantizar la precisión. No está diseñado para ser utilizado por personas de 12 años o menos.

cuidado de su Termómetro

- No toque la parte de acero inoxidable del termómetro durante o inmediatamente después de medir las temperaturas, ya que estará caliente.
- No coloque la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en ningún líquido.
- Para limpiar, limpie la punta de la sonda con unamp paño jabonoso o una esponja y luego séquelo. No lo deje expuesto a temperaturas extremadamente altas o bajas, ya que esto dañará las piezas electrónicas y los plásticos.
- No deje el termómetro insertado en los alimentos durante la cocción.
- Retire la batería si se almacena durante más de cuatro meses.

Especificaciones

1. **Rango de temperatura:** -58°F~572°F (-50°C~300°C). Si la temperatura es inferior a -58 °F (-50 °C) o superior a 572 °F (300 °C), aparecerá LL.L o HH.H en la pantalla
2. **Tres botones:** /°C/°F,MANTENER,LUZ
3. Función de apagado automático de 10 minutos
4. **Resolución:** 1 ° C / ° F
5. **Precisión de la temperatura:** ±0.9 °F (±0.5 °C) en el rango de 32 a 212 °F (0 a 100 °C)
6. **Fuente de alimentación:** 2*LR44 0V

Un año limitado Garantía

ThermoPro garantiza que este producto está libre de defectos en piezas, materiales y mano de obra durante un período de un año a partir de la fecha de compra. Si se requiere alguna reparación o servicio bajo esta garantía, comuníquese con Servicio al cliente por teléfono o correo electrónico para obtener instrucciones sobre cómo empacar y enviar el producto de regreso a ThermoPro. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Preguntas frecuentes

¿Cómo enciendo el termómetro?

Presione el botón de encendido/°C/°F una vez para encender el termómetro.

¿Cómo cambio entre Celsius y Fahrenheit?

Presione el botón Power/°C/°F nuevamente para cambiar entre Celsius y Fahrenheit.

¿Cómo bloqueo la temperatura actual?

Presione el botón HOLD una vez para bloquear la temperatura actual.

¿Cuánto dura la función HOLD?

La función HOLD dura 15 segundos.

¿Cómo apago el termómetro?

Mantenga presionado el botón /°C/°F durante 3 segundos para apagar el termómetro. Alternativamente, se apagará automáticamente si no se presiona ningún botón en 10 minutos.

¿Puedo dejar el termómetro en el horno?

No, el termómetro no está diseñado para dejarlo en el horno.

¿Puedo dejar el termómetro insertado en alimentos o líquidos extremadamente calientes durante más de 1 minuto?

No, no se recomienda dejar el termómetro insertado en alimentos o líquidos extremadamente calientes durante más de 1 minuto.

¿Cómo limpio el termómetro?

Limpie la punta de la sonda con publicidadamp paño jabonoso o una esponja y luego séquelo. No coloque la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en ningún líquido.

¿Cuál es el rango de temperatura del termómetro?

El rango de temperatura es -58°F~572°F (-50°C~300°C). Si la temperatura es inferior a -58 °F (-50 °C) o superior a 572 °F (300 °C), aparecerá LL.L o HH.H en la pantalla.

¿Cómo enciendo el termómetro para carne?

Para encender el termómetro para carne TP300-A, simplemente despliegue la sonda y se encenderá automáticamente. No se requieren botones de encendido adicionales.

Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne, asegurándose de que no tenga huesos ni grasa. Espere unos segundos para que la lectura de temperatura se estabilice y luego lea la temperatura que se muestra en la pantalla.

Descargar el PDF Enlace: Termómetro digital para cocinar alimentos AikTryee TP300-A Manual del usuario

Referencias

Manuales +, **Política de Privacidad**