

Termómetro e higrómetro



Referencia: GS68
Versión: 1.4
Idioma: Español

Manual del usuario

Gracias por haber comprado un producto marca LIVOO. Ponemos mucha atención en el diseño, la ergonomía y la facilidad de uso de nuestros productos. Esperamos que se sienta completamente satisfecho con este producto.

Este manual de instrucciones también está disponible en nuestro sitio web,
www.livoo.fr

Instrucciones generales

TÓMESE EL TIEMPO DE LEER BIEN LAS INSTRUCCIONES, PARTICULARMENTE, ANTES DEL PRIMER USO. El uso indebido del aparato puede dañarlo o herir al usuario. Asegúrese de utilizar el aparato para el uso para el que está diseñado; rechazamos toda responsabilidad relacionada con daños causados por un uso incorrecto o una mala manipulación.

1. Antes de usar el producto, lea y siga todas las advertencias e instrucciones de este manual, incluso si está familiarizado con él.
2. Este producto no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños y las mascotas.
3. No se debe permitir que los niños utilicen el dispositivo.
4. El producto está compuesto de piezas pequeñas. Si se ingieren, pueden causar un riesgo de asfixia.
5. No modifique el producto de ninguna manera.
6. No deje caer el dispositivo ni lo sujete a ningún impacto mecánico.
7. Se recomienda quitar las baterías cuando el aparato no se vaya a utilizar durante periodos prolongados.

Manual del usuario

8. No exponga el aparato a líquidos. El aparato no es impermeable. Evite todo contacto directo con agua u otros líquidos.
9. Limpie el termómetro después de cada uso.
10. No abra ni repare el aparato usted mismo, de lo contrario la garantía quedará invalidada.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

- Pantalla LCD con retroiluminación
- 8 opciones de carne y pescado posibles
- Diferentes tipos de activación preprogramados
- Sonda impermeable de acero inoxidable
- Medición de la temperatura entre 0 °C y 250 °C
- Transmisión inalámbrica
- Temporizador y función de alarma
- Visualización de la temperatura seleccionada: °C/°F
- Alcance de hasta 30 metros

Manual del usuario

DESCRIPCIÓN



USO

Encendido del termómetro

- Inserte 4 baterías AAA (no incluidas): dos en la base y dos en el termómetro.
- Active el interruptor "POWER" (Encendido) en la parte posterior del termómetro y en la base para controlar el encendido/apagado.
- Una vez que ambas partes se hayan encendido, el LED rojo ubicado en el centro de la base parpadeará tres veces seguidas.
- Enchufe el conector de la sonda en la toma del transmisor. Inserte la punta de la sonda en el centro de la carne, con cuidado de no perforarla. No exponga ninguna parte de la sonda a llamas al descubierto.
- El termómetro está listo para medir la temperatura.

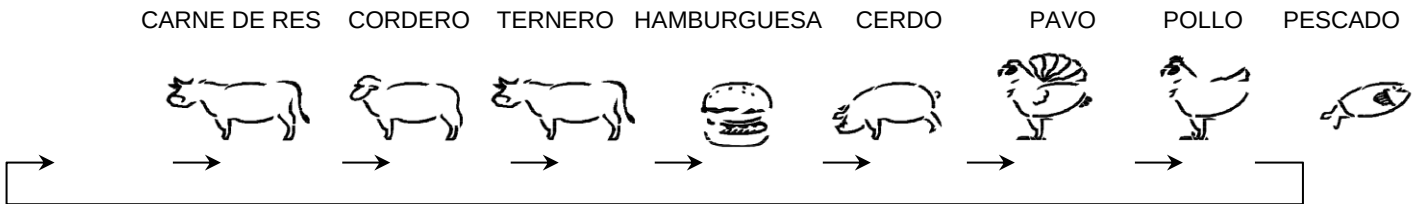
Note:

Los datos de temperatura se transmiten entre el sensor y el termómetro cada 30 segundos. Si la temperatura permanece sin cambios, el monitor no transmitirá ninguna señal. Si hay un aumento de más de un grado el transmisor emitirá una señal sonora.

Seleccione el tipo de carne y el nivel de sabor

- Presiona el botón "MEAT" (Carne) para cambiar el tipo de carne. Con cada pulsación, se cambiará el modo en la siguiente secuencia

Manual del usuario



- Presione el botón "TASTE" (Gusto) para seleccionar el nivel de cocción (Rare [Jugoso], Medium Rare [Término medio jugoso], Medium [Medio], Medium well [Término medio cocido], Well done [Bien cocido]).
- Comenzar a cocinar
- Las alertas de cocción sonarán cuando la carne haya alcanzado la temperatura deseada.

Establecer la temperatura objetivo establecida manualmente

- Inserte la sonda en la carne como se muestra arriba.
- Mantenga presionado el botón "MODE" (Modo) durante 3 segundos para cambiar a la configuración manual de los patrones de temperatura.
- Pulse "MIN" (Minutos) y "SEC" (Segundos) para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulse la tecla "MODE" (Modo) para confirmar su ajuste.
- La temperatura objetivo aparecerá en la pantalla LCD.
- Comience a cocinar.
- Las alertas de cocción sonarán como se describe arriba.

Note:

La temperatura se muestra en °C o °F. Para seleccionar Fahrenheit o Celsius, pulse brevemente el botón "MODE" (Modo), que permite cambiar entre los distintos modelos.

Uso del temporizador

El temporizador puede utilizarse independientemente del sensor de temperatura.

Si no se configura un temporizador, éste actuará como un cronómetro.

Ajuste del temporizador:

- Utilice las teclas MIN (Minutos) y SEC (Segundos)
- Presione el ^{START}/_{STOP} botón " " para comenzar.
- Presione el ^{START}/_{STOP} botón " " de nuevo para poner en pausa el temporizador.
- Una vez pausado, presione el botón "CLEAR" (Borrar) para reiniciar.

Cuando el temporizador finalice, la unidad emitirá un pitido. Para silenciar la alerta, pulse cualquier botón.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la sonda con agua y un detergente suave.
- Para limpiar la unidad principal y la sonda, use un paño húmedo

Manual del usuario



Eliminación correcta de la unidad (Aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y el resto de Europa que han adoptado los países sistemas de recogida selectiva de residuos)

La Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los que electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores habituales para residuos domésticos.

Aparatos viejos deben ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su producto.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Foto no contractual
- Siempre atento a la calidad de sus productos, el fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones en ellos sin preaviso.