

TERMÓMETRO PARA COCINA



Estimados Usuarios

Este manual de instrucciones está hecho para ayudarlo a entender la manufactura de esta Termómetro para cocina, prolongar su vida útil, familiarizar a los usuarios con su construcción y uso, ajustarlo, repararlo y darle el mantenimiento correcto.

Antes de operar este termómetro para cocina, por favor lea este manual cuidadosamente. Para hacer valida la garantía, los usuarios están obligados a seguir estrictamente los requerimientos de este manual.

Y solo el seguir al pie de la letra este manual le asegura a usted el buen funcionamiento y larga vida de su equipo. Este manual es susceptible de tener cambios sin previo aviso, por lo que, si tiene alguna duda, por favor contacte directamente al distribuidor.

Por favor contacte a nuestro distribuidor más cercano en caso de cualquier pregunta sobre su uso y la garantía.

Índice

I. Descripción del producto	5
1. Termómetro/temporizador de cocina digital.....	5
1.1. Instrucciones de funcionamiento	5
2. Funcionamiento del instrumento.....	5
2.1. Botón cocinar/temporizador	5
2.2. Un botón	5
2.3. Botón V.....	5
2.4. °C/°F	5
2.5. Inserte la sonda en los alimentos cocinados.	5
3. Cambio de batería	5
II. Garantía.....	6
1. Condiciones de la Garantía:.....	6
2. Situaciones no cubiertas por la Garantía:.....	6
Periodo de Garantía:.....	6

I. Descripción del producto

1. Termómetro/temporizador de cocina digital

1.1. Instrucciones de funcionamiento

1.1.2. Especificación

- Rango de temperatura de medición: 0 °C ~ 250 °C (32 °F ~ 482 °F)
- Precisión de la temperatura: 11 °C (0 °C ~100 °C), +1,5 °C (101 °C ~250 °C)
- Resolución de visualización de temperatura: 0,1 °C (0,2 °F)
- Rango de temporizador: 99MIN 59SEC
- Función de alarma de temporizador
- Función de alarma de alta temperatura
- Interruptor °C/°F
- Batería: 1PC * 1.5 voltios AAA

2. Funcionamiento del instrumento

2.1. Botón cocinar/temporizador

- Presione el botón COOK/TIMER para cambiar entre el modo de cocción y el de temporizador.
- En el modo de temporizador, presione el botón SEC y MIN para configurar el tiempo de cuenta regresiva.
- Para iniciar y detener el temporizador, presione S/S.
- Para restablecer el temporizador, mantenga presionados MIN y SEC simultáneamente.

2.2. Un botón

- En modo COCINAR. presione el botón A para aumentar la temperatura de la alarma.

2.3. Botón V

- En modo COCINAR. presione el botón para bajar la temperatura de la alarma. }

2.4. °C/°F

- Presione el botón °C / °F en la parte delantera de la unidad para cambiar entre Centígrados y Fahrenheit.

2.5. Inserte la sonda en los alimentos cocinados.

- Cuando la temperatura de los alimentos alcance la temperatura establecida, el termómetro emitirá una alarma.

3. Cambio de batería

Reemplace la batería cuando la pantalla se oscurezca, utilizando una batería AAA de 1,5 V.
Aviso:

- Nunca use el termómetro en el horno cerrado.
- Limpiar a fondo el sensor después de cada uso.
- El termómetro no es resistente al agua. No sumerja todo el producto en agua.
- Límpielo únicamente con un paño húmedo.

II. Garantía

Términos de la Garantía

Los productos vendidos por Campotencia, S.A están garantizados contra defectos de fabricación tanto en piezas como en mano de obra durante el período limitado de garantía especificado según cada producto.

1. Condiciones de la Garantía:

- El cliente debe presentar la factura de compra del equipo y este certificado de garantía.
- Campotencia, S.A., acepta reparar durante el período de garantía aquellos productos que presenten daños durante su uso normal, de acuerdo a las instrucciones del manual de usuario y el propósito para el cual el equipo fue diseñado.

2. Situaciones no cubiertas por la Garantía:

1. El uso incorrecto y la mala instalación.
2. Si el artículo ha sido intervenido por personal ajeno a la empresa.
3. Si el daño al artículo ha sido causado por: mugre, polvo, agua, oxidación, hongos, moho, fuego, golpes, caídas, fluctuaciones de voltaje.
4. La garantía no cubre piezas que sufren desgastes sobre la vida útil del producto.
5. La alteración o modificación de la factura.
6. El uso incorrecto de fluidos o falta de fluidos.
7. No cubre daños por exceso de uso, recalentamiento, golpes o falta de aceite.
8. La garantía no cubre gastos por transporte o fletes de los productos que requieran servicio. El periodo de garantía entra en vigencia a partir de la fecha de compra indicada en la factura o de la entrega del bien. Si la mercancía fuese enviada favor revisarla cuando la reciba, después de 24hs de recibida se considerará como recibida y revisada conforme.
9. La garantía no cubre partes rotas de plástico o metal por golpes. El artículo debe ser verificado antes de retirarlo del almacén.
10. La garantía no cubre partes eléctricas que hayan sido probadas en el almacén, revisadas y recibidas conforme.
11. La garantía no cubre daños por rayos o fluctuaciones eléctricas.
12. Para hacer uso de la garantía, el bien debe ser entregado en la empresa.
13. Por mal manejo manual o rotura de implementos por mal manejo.
14. Si se vence el periodo de garantía estipulado.

Periodo de Garantía:

Nota

Solo se aceptan devoluciones y cambio de mercancía en buena condición como se despachó y deberán estar presentes todos los accesorios que tuviera.

- Las devoluciones por causas no imputables llevaran un cargo mínimo del 20% en concepto de manejo.
- No se hará ningún cambio después de transcurridos 30 días.
- GARANTIA VALIDA POR 1 MES sobre daños de fábrica.

- El artículo debe ser entregado en nuestra sucursal de Panamá para su revisión y se le dará respuesta dentro de los 15 días después de recibido el mismo.
- Para mayor información por favor dirigirse a Campotencia SA o llamar a nuestras oficinas en Panamá al teléfono: 233-6080.



TOROTRAC

Todo para su finca, granja o vivero

Campotencia S.A.

Plaza Conquistador, Local #15 F,
(Panamá, Vía Tocumen, Frente a Villa Lucre)

Tel: 233-6080 / 233-6082 / Cel: 6749-2847 / 6738-1753
Email: panama@torotrac.com