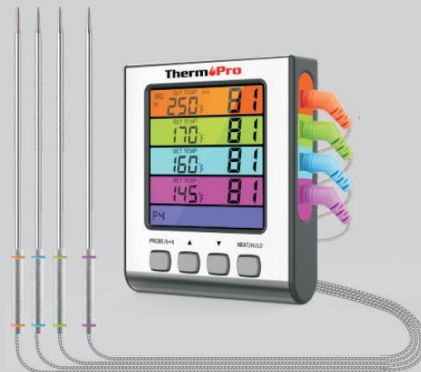


ThermoPro

Model No.: TP-17H

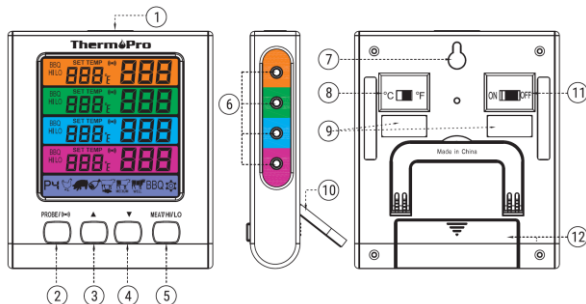


Gotuj jak profesjonalista za każdym razem!
Cyfrowy termometr spożywczy z 4 sondami temperatury

1. Cechy i specyfikacje

- Wyświetlanie temperatury dla wszystkich 4 sond na ekranie LCD.
- 4 sondy pokryte różnymi kolorami eliminują pomyłki podczas monitorowania wielu różnych rodzajów mięsa.
- Programowalny alarm z ustawionymi temperaturami zalecanymi przez USDA dla określonych produktów spożywczych.
- Termoodporne sondy ze stali nierdzewnej z kablem z siatki stalowej.
- Monitor i alarm wysokiej/niskiej temperatury BBQ, aby zapewnić, że temperatura BBQ/piekarnika/grilla jest zawsze w ustawionym zakresie.
- Szybkie ustawienie temperatury docelowej.
- Zakres temperatury sond: od 14°F do 572°F (-10°C do 300 °C).
- Tolerancja temperatury wewnętrznego odczytu żywności: +/-1,8°F (+/-1,0°C).
- Odczyty temperatury w °F lub °C.
- Różnorodne możliwości umieszczenia: Odchylana podstawa na blat, magnetyczny tył i otwór do zawieszenia na ścianie.
- Dotknij przycisku podświetlenia. Podświetlenie pozostanie aktywne przez 10 sekund.
- Wykorzystuje jedną baterię AAA (w zestawie).

2. Schemat produktu



- Przycisk podświetlenia
- Przycisk wyboru SONDY / alarmu

- Otwór do zawieszenia na ścianie
- Przełącznik °C/°F

- Przycisk ▲
- Przycisk ▼
- Przycisk wyboru mięsa / przeliczania HI&LO
- Gniazda sond 1/2/3/4
- Magnes
- Wysuwany stojak na blat
- Przełącznik ON/OFF
- Komora baterii

3. Definicje klawiszy

- Przycisk ☼:** Dotknij raz, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie wyświetlacza. Jeśli przez 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, podświetlenie zostanie automatycznie wyłączone. Po uruchomieniu alarmu temperatury podświetlenie włączy się i będzie migać.
- PROBE/☼:** Naciśnij, aby przeglądać sondy temperatury. Gdy wybrana zostanie sonda, bieżąca temperatura będzie migać. Aby wyłączyć/włączyć funkcję alarmu, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy.
- Przycisk ▲:** Naciśnij przycisk ▲, aby zwiększyć żądaną temperaturę gotowania w trybie ustawień temperatury User-Defined / BBQ HI&LO.
- Przycisk ▼:** Naciśnij przycisk ▼, aby zmniejszyć żądaną temperaturę gotowania podczas ustawiania temperatury zdefiniowanej przez użytkownika / BBQ HI&LO.
- Gdy miga wskazanie ustawionej temperatury, należy naciśnąć przycisk **PROBE/☼**, aby potwierdzić. Następnie naciśnąć i przytrzymać jednocześnie przez 3 sekundy przyciski **PROBE/☼** i **MEAT/Hi/Lo**, aby szybko ustawić temperaturę docelową wszystkich sond na bieżącą temperaturę docelową ustawioną dla danej sondy.
- Przycisk MEAT/Hi/Lo:** Naciśnij, aby przełączyć się między ustawieniami wyboru temperatury: Poultry (drób) 🐔, Pork/Veal (wieprzowina/cielęcina) 🐷, Ham (szynka) 🍖, Beef Rare/Fish (ryba) 🐟, Beef Medium (wołowina średnio wypieczona) 🍖, Beef Well Done (wołowina dobrze wypieczona) 🍖, BBQ i User-Defined (zdefiniowana przez użytkownika). Zaprogramowane ustawienie temperatury pieczenia dla każdego rodzaju mięsa jest zalecane przez USDA (Departament Rolnictwa USA). Naciśnij przycisk **PROBE/☼**, aby potwierdzić wybór. W przypadku ustawienia temperatury

BBQ HI/LO, nacisnąć przycisk MEAT/HI/LO, aby przełączyć między ustawieniami temperatury HI lub LO.

7. **Przełącznik °C/°F (z tyłu termometru):** Przesuń położenie selektora, aby wybrać jednostkę wyświetlania temperatury, wybierz pomiędzy °C lub °F.
8. **Przycisk WŁ/WYŁ:** Włączanie/wyłączanie cyfrowego termometru do gotowania.

Uwaga:

* Jeśli sonda nie zostanie włożona do potrawy i umieszczona bezpośrednio w piekarniku/grillu/wędzarcze, odczyt temperatury w piekarniku powyżej 200°F (93°C) będzie z dokładnością do 2°F do 5°F (1.1°C do 2.7°C).

4. Ważne uwagi/ostrzeżenie

- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wystawiać sondy bezpośrednio na działanie płomienia. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
- Gdy termometr cyfrowy nie jest używany, należy go wyłączyć, aby oszczędzać baterie.
- Należy pamiętać o stosowaniu dobrej jakości baterii alkalicznych i częściej ich wymianie. Słaba bateria spowoduje utratę dokładności urządzenia. Zużyte baterie należy zawsze utylizować w bezpieczny sposób.
- Termometr spożywczy może pomóc w prawidłowym przygotowaniu żywności. Jednak korzystanie z tego urządzenia elektronicznego nie chroni przed niebezpiecznymi praktykami w zakresie obróbki żywności. Należy zawsze przestrzegać odpowiednich technik przygotowywania żywności, aby ograniczyć ryzyko zachorowania na choroby przenoszone przez żywność.
- Sonda wykonana ze stali nierdzewnej nie powinna być wystawiana na działanie temperatury piekarnika przekraczającej 716°F (380°C).
- Nie wolno dopuścić do bezpośredniego kontaktu sondy lub przewodu z elementami piekarnika, ponieważ spowoduje to błędne odczyty i/lub uszkodzenie.

- Jeśli temperatura przekroczy lub spadnie poniżej mierzalnych zakresów, na ekranie LCD pojawią się następujące litery: HHH dla temperatur powyżej zakresu i LLL dla temperatur poniżej zakresu.
- Jeśli zamiast temperatury sondy urządzenie wyświetla LLL lub HHH, należy poczekać, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową. Jeśli nadal wyświetlana jest temperatura LLL lub HHH, prawdopodobnie wewnętrzny przewód sondy uległ zwarcia na skutek wilgoci lub uszkodzenia termicznego.
- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się zbyt wysoka lub temperatura rośnie zbyt szybko, należy sprawdzić, czy końcówka sondy nie wystaje przez potrawę na zewnątrz.

5. Instalacja baterii /Uruchamianie

- Otwórz pokrywę komory baterii z tyłu urządzenia.
- Włóż jedną (1) baterię AAA zgodnie z oznaczeniami biegunowości.
- Załóż pokrywę komory baterii.
- Usuń naklejkę winylową z ekranu LCD.

6. Instrukcja obsługi

Korzystanie z termometru do gotowania

- Podłącz sondy temperatury do odpowiednich gniazd po prawej stronie urządzenia.
- Upewnij się, że na kablu sondy nie ma żadnych węzłów. Upewnij się, że wtyczka czujnika na końcu kabla sondy jest całkowicie wsunięta w gniazda sondy. (Uwaga: jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub jest zaciśnięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat LLL).
- Przesuń przełącznik na tylnej ścianie urządzenia, aby wybrać wyświetlanie temperatury w °F lub °C.
- Ustaw żądane temperatury gotowania dla sond, wybierając opcję Szybkie ustawienie temperatury lub Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika. (patrz poniżej rozdział Szybkie ustawianie temperatury i Ustawianie temperatury zdefiniowanej przez użytkownika).

- Umieść żywność w wędzarce/piecu. Przed zamknięciem pokrywy wędzarni lub drzwiczek piekarnika upewnij się, że na stalowym przewodzie sondy jest wystarczająco dużo luzu, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z potrawy podczas zamykania pokrywy wędzarni lub drzwiczek piekarnika. Termometr musi być umieszczony poza wędzarnią/piecem na stabilnej powierzchni i musi być mocno połączony z sondami temperatury.
- Włóż końcówkę sondy co najmniej 2"/5cm w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliżu kości lub chrząstek.
- Aby zapobiec uszkodzeniu termometru, nie należy go umieszczać na gorącej powierzchni.
- Gdy temperatura wewnętrzna potrawy osiągnie ustaloną wartość, włączy się alarm dźwiękowy. Aby wyłączyć alarm, należy nacisnąć dowolny przycisk.
- Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy odłączyć od urządzenia przewody sondy z siatki stalowej. Nie należy dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami podczas lub tuż po zakończeniu pieczenia. Zawsze zakładaj rękawicę odporną na wysoką temperaturę.
- Nierdzewną sondę temperatury należy zmyć gorącą wodą z mydłem, a następnie spłukać do czysta. Nie należy zanurzać sondy i przewodu w wodzie. Połączenie sonda / przewód nie jest wodoodporne.

7. Szybkie ustawianie temperatury

Cyfrowy termometr do gotowania posiada zaprogramowane temperatury dla różnych rodzajów mięsa i poziomów przyrządzania zgodnie z zaleceniami USDA: Drób (165°F), Wieprzowina/cielęcina (170°F), Wołowina dobrze wypieczona (170°F), Wołowina średnio wypieczona (160°F), Szynka (160°F) oraz Wołowina słabo wypieczona/ryby (145°F). Patrz poniższa tabela .

1. Naciśnij przycisk **PROBE/**  , aby wybrać sondę od 1 do 4.
2. Naciśnij przycisk **MEAT/HI/LO**, gdy miga bieżąca temperatura, aby przełączać się między zaprogramowanymi temperaturami mięsa.
3. Nacisnąć przycisk **PROBE/**  , aby potwierdzić wybór zaprogramowanej temperatury mięsa.

(termometr automatycznie potwierdzi wybór, jeśli przez 5 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk).

4. Powtórzyć powyższą procedurę, aby ustawić temperaturę dla każdej innej sondy.

8. Ustawienie zakresu temperatury BBQ

Można wybrać dowolną sondę do monitorowania temperatury grilla/wędzarni/piekarnika, aby upewnić się, że nie przekroczy ona lub nie spadnie poniżej ustawionej wysokiej/niskiej temperatury.

1. Naciśnij przycisk **PROBE/**  , aby wybrać sondę od 1 do 4.
2. Naciskaj przycisk **MEAT/HI/LO**, aż zostanie wybrany tryb BBQ.
3. Nacisnąć przycisk **▲** lub **▼**, aby włączyć ustawienie temperatury HI/LO.
4. Naciskaj przyciski **▲** lub **▼**, aby ustawić docelową temperaturę HI.
5. Nacisnąć przycisk **MEAT/HI/LO**, aby przejść do ustawienia temperatury LO.
6. Naciskać przyciski **▲** lub **▼**, aby ustawić docelową temperaturę LO.
7. Nacisnąć przycisk **PROBE/**  , aby potwierdzić wybór temperatury docelowej.

Uwaga: Jeśli chcesz sprawdzić, czy ustawienie temperatury HI/LI jest prawidłowe, naciśnij i przytrzymaj przycisk **MEAT/HI/LO** przez 3 sekundy, aby wyświetlić ustaloną temperaturę HI/LO.

Wskazówki: Cyfrowy termometr do mięsa zapamięta ostatnie ustawienie temperatury BBQ HI/LO. Po wybraniu trybu BBQ wystarczy nacisnąć przycisk **▲** lub **▼**, aby aktywować ustawienie temperatury HI/LO.

9. Ustawienie temperatury zdefiniowanej przez użytkownika

Jeśli wolisz ustawić własne temperatury gotowania, a nie korzystać z ustawionych temperatur mięsa, ustaw własne temperatury gotowania w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk **PROBE**/, aby wybrać pomiędzy sondami 1 i 4.
2. Gdy nie jest włączony TRYB BBQ, naciśnij przycisk **▲** lub **▼**, aby zwiększyć/zmniejszyć temperaturę docelową do żądanej wartości.
3. Naciśnij przycisk **PROBE**/, aby potwierdzić.

10. Zmiana trybu BBQ Definiowane przez użytkownika:

1. Naciśnij przycisk **PROBE**/, aby wybrać sondę od 1 do 4.
2. Naciśnij przycisk **MEAT/HI/LO**, aby wybrać opcję User-Defined  (Definiowany przez użytkownika). Naciśnij przycisk **▲** lub **▼**, aby ustawić temperaturę docelową na żądaną temperaturę.
3. Nacisnąć przycisk **PROBE**/, aby potwierdzić.

UWAGA:

- a) Jeśli wyświetlana jest ikona , ustawienie temperatury jest zdefiniowane przez użytkownika.
- b) Podczas ustawiania temperatury naciśnij i przytrzymaj przycisk **▲** lub **▼**, aby szybko przewijać cyfry.

11. Szybkie ustawianie temperatury docelowej

- Aby szybko ustawić temperaturę docelową pozostałych trzech sond z bieżącymi ustawieniami wybranej sondy, należy nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski **PROBE**/ i **MEAT/HI/LO** przez 3 sekundy, aby szybko ustawić temperaturę docelową wszystkich sond na temperaturę docelową ustawioną dla bieżącej sondy.
- Na przykład, gdy dla sondy 1 wybrano opcję BEEF MEDIUM 160F, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **PROBE**/ i **MEAT/HI/LO**, temperatura docelowa sond 2, 3, 4 zostanie ustawiona na BEEF MEDIUM 160F.

12. Karta pieczenia z zaprogramowaną temperaturą

TYP USTAWIENIA NAGŁÓWKI	RODZAJ ŻYWIWY	ZALECANA WEWNĘTRZNA TEMPERATURA
RYBA WOŁOWINA ŚREDNIO KRWISTA	Ryba Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) - Średnio krwista	145°F/63°C
SZYNKA	Potrawy z jajek Szynka (surowa) - Uwaga: wstępnie obgotowana Szynka (140°F)	160°F/71°C
WOŁOWINA ŚREDNIA	Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) - Średnia Wieprzowina (pieczenie, steki, kotlety, kielbasy) - Średnie (Różowa) Mięsa mielone (wołowina, cielęcina, wieprzowina)	160°F/71°C
CIEŁĘCINA WIEPRZOWINA	Cielęcina (steiki, pieczenie, kawałki pekiowane lub niepekiowane) - Dobrze Wypieczona Wieprzowina (pieczenie, steki, kotlety, kielbasy) - Dobrze Wypieczona	170°F/77°C
WOŁOWINA Z ŁOPATKI	Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) - Dobrze Wypieczona	170°F/77°C
DRÓB	Drób (kurczaki, indyki) - W całości Kaczki i Gęsi	165°F/74°C

13. Czyszczenie i pielęgnacja

- Urządzenie nie jest wodoodporne. Nie należy narażać wtyczki sondy lub otworu w sondzie na działanie cieczy, ponieważ spowoduje to złe połączenie i błędne odczyty.
- Sonda i kabel nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ręcznie, używając ciepłej wody z mydłem. Przed przechowywaniem należy dokładnie wypłukać i wysuszyć sondę.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani narażać go na działanie żrących środków czyszczących. Przetrzeć wilgotną ściereczką.

14. Deklaracja zgodności

Niniejszym producent oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i obowiązującymi przepisami dyrektywy EMC 2014/30/UE. Pełną deklarację zgodności można znaleźć pod adresem:

<https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

15. Utylizacja



Znaczenie symbolu "śmietnika"

- Chrońmy środowisko: nie wyrzucamy sprzętu elektrycznego do domowych odpadów.
- Prosimy o zwrot urządzeń elektrycznych, które nie będą już używane do punktów zbiórki przewidzianych do ich utylizacji.
- Pomaga to uniknąć potencjalnych skutków niewłaściwego usuwania odpadów na środowisko i zdrowie ludzi.
- Przyczyni się to do recyklingu i innych form ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Informacje o miejscach utylizacji sprzętu można uzyskać od władz lokalnych.



UWAGA: Baterie/akumulatory nie mogą być wyrzucane razem z odpadami domowymi!

- Baterie muszą być wyjęte z urządzenia.
- Zużyte baterie należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki lub do sprzedawcy.
- Władze miasta lub gminy mogą udzielić informacji o publicznych punktach zbiórki odpadów.

Ten symbol można znaleźć na bateriach/akumulatorach, które zawierają niebezpieczne substancje:



- Pb = zawiera ołów
- Cd = zawiera kadm
- Hg = zawiera rtęć
- Li = zawiera lit

17. Serwis klienta

1. AZE Sp. z o.o. sp. k.
2. Długa 29
3. 55-040 Królikowice
- 4.
5. info@thermopro.pl
www.thermopro.pl