

ThermoPro



Gotuj Jak Profesjonalista Za Każdym Razem!
Cyfrowy Termometr Do Żywności

Dotyczy podręcznika



Niniejsza instrukcja obsługi powinna być traktować jako część składową urządzenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami bezpieczeństwa i obsługi. Zachowaj tę instrukcję, aby można było z niej ponownie skorzystać w późniejszym czasie. Jeśli urządzenie jest sprzedawane lub przekazywane innej osobie, instrukcja obsługi musi zostać przekazana nowemu właścicielowi/użytkownikowi produktu.

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego. Został on opracowany jako elektroniczne urządzenie do korzystania z usług multimedialnych.

Ostrzeżenia ogólne



RYZYKO ZADŁAWIENIA!

Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe torby i elementy gumowe, należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, ponieważ materiały te stwarzają zagrożenie zadławieniem!



RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

To urządzenie zawiera elementy elektroniczne, które działają dzięki źródłu zasilania (baterie). Dzieci powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób

dorosłych. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji; w przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem!



RYZYKO POPARZENIA CHEMICZNEGO!

Wyciek kwasu akumulatorowego może prowadzić do oparzeń chemicznych. Unikać kontaktu kwasu akumulatorowego ze skórą, oczami i błonami śluzowymi. W przypadku kontaktu z kwasem akumulatorowym należy natychmiast przemyć dotknięte miejsce dużą ilością wody i zwrócić się o pomoc lekarską.



RYZYKO POŻARU/WYBUCHU!

Nie należy narażać urządzenia na działanie wysokich temperatur. Używaj tylko zalecanych baterii. Nie wolno zwierać urządzenia lub baterii ani wrzucać ich do ognia. Nadmierne ciepło lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować zwarcie, pożar lub eksplozję.

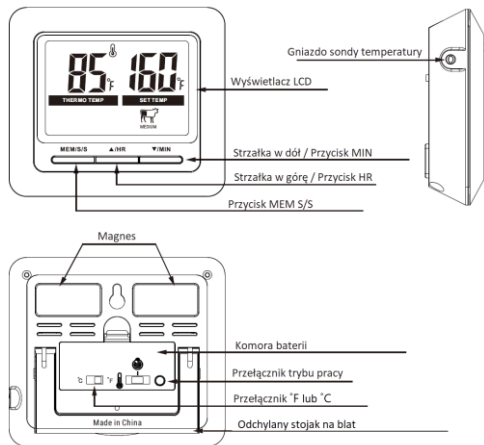


UWAGA!

Nie należy demontować urządzenia. W przypadku wystąpienia usterki należy skontaktować się ze sprzedawcą. Sprzedawca skontaktuje się z centrum serwisowym i w razie potrzeby może wysłać urządzenie do naprawy. Należy chronić urządzenie przed silnymi wstrząsami!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody związane z nieprawidłowo zainstalowanymi bateriami.

Słowa kluczowe



1. **Gniazdo sondy temperatury:** Do tego gniazda należy mocno włożyć sondę temperatury, aby zmierzyć temperaturę mięsa.

2. **Ekran LCD:** Wyświetla temperaturę mięsa i ustawioną temperaturę w trybie gotowania. Wyświetla odliczanie/upływ czasu w trybie minutnika.
3. **Przycisk MEM/S/S:** Naciśnij przycisk MEM w trybie gotowania, aby włączyć opcję regulacji szybkich ustawień temperatury. Naciśnij ponownie, aby zapisać wybór. Naciśnij przycisk S/S w trybie minutnika, aby rozpocząć odliczanie czasu. Naciśnij przycisk S/S, aby wstrzymać lub ponownie uruchomić minutnik. Po osiągnięciu przez licznik 0:00 naciśnij przycisk S/S, aby wyciszyć urządzenie.
4. **Przycisk strzałki w górę/HR:** Naciśnij strzałkę w górę, aby wybrać rodzaj potrawy podczas szybkiego ustawiania temperatury. Naciśnij strzałkę w górę, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania w trybie ręcznego ustawiania temperatury. Nacisnąć przycisk HR, aby ustawić godziny w trybie minutnika. Aby wyczyścić czas, należy nacisnąć jednocześnie przyciski HR i MIN.
5. **Strzałka w dół/przycisk MIN:** Naciśnij strzałkę w dół, aby wybrać rodzaj potrawy podczas szybkiego ustawiania temperatury. Nacisnąć strzałkę w dół, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania w trybie ręcznego ustawiania temperatury. Nacisnąć przycisk MIN, aby ustawić minuty w trybie minutnika. Aby

wyczyścić czas, należy nacisnąć jednocześnie przyciski HR i MIN.

6. **Selektor °F lub °C:** Przesunąć przełącznik w kierunku °F lub °C, w zależności od tego, jak ma być wyświetlana temperatura.
7. **Przełącznik trybów:** Przesunąć pozycję selektora, aby wybrać tryb gotowania, tryb timera lub wyłączyć urządzenie.
8. **Odchylana podstawa na ladę:** Umożliwia umieszczenie urządzenia na blacie, co ułatwia jego oglądanie.
9. **Magnes:** Umożliwia użytkownikowi przyklejenie urządzenia do metalowej powierzchni. Na przykład na lodówce.
10. **Komora baterii:** Zdejmij pokrywę baterii, aby włożyć 1 baterię AAA.

Uwaga: To urządzenie jest przeznaczone do zdalnego monitorowania przebiegu gotowania. Nie należy wyjmować sondy podczas pieczenia. Temperatura wewnętrzna będzie wyświetlana na urządzeniu zdalnym znajdującym się poza piekarnikiem.

Charakterystyki i dane techniczne

- Programowalny alarm z zaprogramowanymi temperaturami dla określonych potraw.

- Licznik czasu odliczający 23 godziny i 59 minut.
 - Sonda temperatury ze stali nierdzewnej z kablem z plecionki stalowej.
 - Zakres temperatury sondy*: 32°F do 482°F (0°C do 250°C).
 - Tolerancja temperatury wewnętrznego odczytu temperatury żywności**: +/-1,8°F (+/-1,0°C).
 - Odczyty temperatury w °F lub °C.
 - Odchylana podstawka na blat i magnes.
 - Wykorzystuje jedną baterię AAA (w zestawie).
- * Sonda nie jest przeznaczona do stosowania jako termometr w piekarniku. Jeśli sonda nie zostanie włożona do żywności, odczyt temperatury w piekarniku powyżej 200°F (93°C) będzie dokładny z dokładnością od 1°F do 5°F (0,5°C do 2,7°C).

Instalacja baterii/ Uruchamianie

- Przesunąć drzwiczki komory baterii z tyłu urządzenia.
- Włóż jedną (1) baterię AAA zgodnie z oznaczeniami biegunowości.
- Załóż pokrywę komory baterii.
- Zdejmij drukowaną etykietę winylową z ekranu LCD.

Ważne uwagi/ostrzeżenia

- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami lub tuż po gotowaniu. Zawsze zakładaj rękawicę odporną na wysoką temperaturę.
- Nie wystawiać sondy bezpośrednio na działanie płomienia. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
- Gdy aparat nie jest używany, przesunąć przełącznik wyboru trybu do pozycji wyłączonej O, aby oszczędzać baterię.
- Należy pamiętać o stosowaniu dobrej jakości baterii alkalicznej i częstej jej wymianie. Słaba bateria spowoduje utratę dokładności urządzenia. Zużyte baterie należy zawsze usuwać 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 wystąpienia chorób przenoszonych przez żywność.

- Sonda 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 zostaną wyświetlone następujące litery: HHH dla temperatur powyżej zakresu i LLL dla temperatur poniżej zakresu.

Instrukcja obsługi

Korzystanie z termometru do gotowania

- Nierdzewną sondę temperatury należy czyścić gorącą wodą z mydłem, a następnie wypłukać. Nie należy zanurzać sondy i kabla w wodzie. Połączenie sondy z kablem nie jest wodoodporne.
- Podłączyć sondę temperatury do gniazda znajdującego się po prawej stronie urządzenia głównego.
- Upewnij się, że na kablu sondy nie ma żadnych węzłów.
- Upewnij się, że wtyczka czujnika na końcu przewodu jest podłączona do jednostki bazowej. (Uwaga: jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub jest zaciśnięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat LLL).

- Przesuń przełącznik z tyłu bazy, aby wyświetlić temperaturę w °F lub °C.
- Przesuń przełącznik wyboru trybu na pozycję gotowania "  ".
- Na wyświetlaczu LCD pojawią się dwie temperatury. Po lewej stronie znajduje się rzeczywista temperatura zmierzona przez sondę temperatury, a po prawej - temperatura ustawiona. Domyślnym odczytem jest 212°F.
- Ustawić żądaną temperaturę gotowania, wybierając opcję Szybkie nastawianie temperatury lub Ręczne nastawianie temperatury. (patrz rozdział Szybkie ustawianie temperatury i Ręczne ustawianie temperatury).
- Włóż końcówkę sondy temperatury co najmniej 5cm/2cale w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliże kości lub chrząstek.
- Włożyć potrawę do piekarnika. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika upewnij się, że stalowa linka z siatką ma wystarczający luz, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z potrawy podczas zamykania drzwiczek piekarnika. Podstawa musi być umieszczona poza piekarnikiem na stabilnej powierzchni i musi być mocno połączona z sondą temperatury.

- Aby nie dopuścić do uszkodzenia podstawy, nie należy jej umieszczać na gorącej powierzchni.
- Gdy temperatura wewnętrzna potrawy osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się alarm dźwiękowy. Aby wyłączyć alarm, należy przesunąć przełącznik wyboru trybu pracy w położenie O lub odłączyć czujnik temperatury od bazy, a alarm wyłączy się w ciągu 30 sekund.
- Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy odłączyć przewód z siatką stalową od podstawy urządzenia. Nie dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami w trakcie lub tuż po zakończeniu pieczenia. Należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę.

Szybkie ustawianie temperatury

Cyfrowy termometr do gotowania ma zaprogramowane temperatury dla różnych poziomów gotowania: drób (165°F), wołowina dobrze wypieczona (170°F), cielęcina/wieprzowina (170°F), wołowina średnio wypieczona (160°F), szynka (160°F) i wołowina słabo wypieczona/ryby (145°F).

Wykonaj następujące czynności:

- Naciśnij przycisk MEM.
- Naciśnij "  " lub "  ", aby wybrać rodzaj potrawy.

Naciśnij przycisk MEM, aby potwierdzić i zablokować ustawienie.

UWAGA: Możesz dokonać ręcznej korekty zaprogramowanych temperatur, naciskając

" ▲ " lub " ▼ ",. Naciśnij i przytrzymaj przycisk w celu szybkiego ustawienia.

TABELA WSTĘPNIE USTAWIONEJ TEMPERATURY PIECZENIA

TYP USTAWIENIA NAGŁÓWKA	RODZAJ ŻYWNOSCI	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, kiełbasy) - Średnie (Różowa) Mięsa mielone (wołowina, cielęcina, wieprzowina)	160°F/71°C

CIEŁĘCINA WIEPRZOWINA	Cielęcina (steiki, pieczenie, kawałki peklowane lub niepeklowane) - Dobrze Wypieczona Wieprzowina (pieczenie, steki, kotlety, kiełbasy) - 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

Ręczne ustawianie temperatury

W przypadku ustawienia ręcznego, nacisnąć

" ▲ " lub " ▼ ", aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.

Zalecane temperatury wewnętrzne znajdują się w "Tabeli pieczenia z zaprogramowaną temperaturą".

Timer odliczający

Licznik może być używany niezależnie od tego, czy termometr jest włączony, czy nie.

- Przesuń przełącznik wyboru trybu znajdujący się z tyłu bazy do pozycji timera.

- Naciśnij HR, aby ustawić godziny, i MIN, aby ustawić minuty.
- Naciśnij S/S (start/stop), aby rozpocząć odliczanie czasu. Dwukropek między godzinami i minutami będzie migać.
- Gdy licznik dojdzie do 0:00, włączy się alarm. Naciśnij S/S, aby wyciszyć alarm. Urządzenie posiada pamięć czasu i po naciśnięciu przycisku S/S w celu wyciszenia alarmu automatycznie wyświetli oryginalne ustawienie timera.
- Aby wyczyścić czas, naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN. Aby ponownie uruchomić minutnik, naciśnij przycisk S/S. Aby ponownie uruchomić minutnik, naciśnij S/S.
- Jeśli używasz minutnika i termometru jednocześnie, możesz przesunąć przełącznik wyboru z powrotem do pozycji gotowania podczas odmierzania czasu, aby wyświetlić temperaturę gotowania. Timer będzie kontynuował odliczanie.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Urządzenie nie jest wodoodporne. Nie należy narażać wtyczki sondy lub otworu w wtyczce 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.

Upewnij się, że sonda została dokładnie wypłukana i wysuszona przed przechowywaniem.

- Nie należy zanurzać bazy w wodzie ani narażać jej na działanie żrących środków czyszczących. Przetrzeć wilgotną ściereczką.

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/>

Utylizacja



Znaczenie symbolu "śmietnika"

- Chrońmy środowisko: nie wyrzucajmy 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

Dystrybutor

AZE Sp. z o.o. sp. k.
ul. Długa 29
55-040 Królikowice
info@thermopro.pl
www.thermopro.pl