

ThermPro

Cook Like a Pro!



**Cyfrowy termometr
do żywności z podwójną sondą**

1. Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup cyfrowego termometru do żywności ThermoPro, dzięki któremu będziesz mógł przyrządzać potrawy jak profesjonalista! Aby zapewnić najlepszą możliwą wydajność produktu, należy przeczytać niniejszą instrukcję w całości i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

2. Cechy

1. Programowalny alarm z ustawionymi temperaturami zalecanymi przez USDA dla określonych produktów spożywczych.

2. Sondy ze stali nierdzewnej klasy spożywczej z kablem z siatki stalowej do jednoczesnego pomiaru i monitorowania temperatury dwóch kawałków mięsa lub dwóch części tego samego dużego kawałka mięsa.

3. Zakres temperatur: 14°F do 572°F (-10°C do 300°C).

4. Tolerancja temperatury: $\pm 1,8^{\circ}\text{F}$ ($\pm 1,0^{\circ}\text{C}$).

5. Odczyty temperatury w °F lub °C.

6. Odchylana podstawka na blat: Umożliwia użytkownikowi umieszczenie urządzenia na blacie w celu łatwego podglądu.

7. Magnes: Umożliwia przymocowanie urządzenia do lodówki, piekarnika lub innych metalowych powierzchni.

8. Komora baterii: Mieści 1 baterię AAA do zasilania urządzenia.

* Jeśli sonda nie zostanie włożona do żywności i umieszczona bezpośrednio w piekarniku, odczyt temperatury piekarnika powyżej 200°F (93°C) będzie dokładny w zakresie od 2°F do 5°F (od 1,1°C do 2,7°C).

3. Elementy

1 x Cyfrowy termometr do mięsa

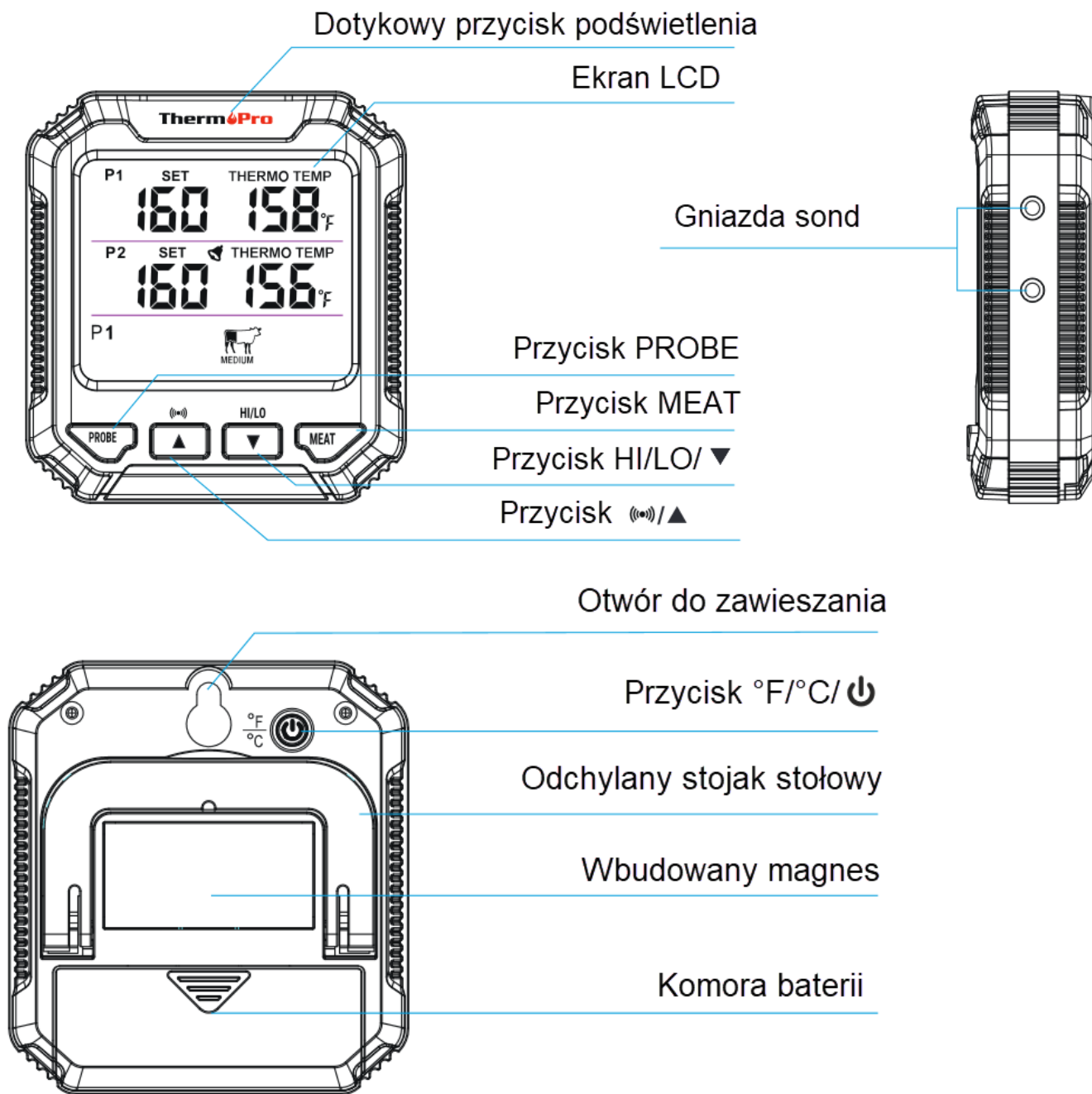
2 x Sondy ze stali nierdzewnej

1 x Klips

1 x Bateria AAA

1 x Instrukcja obsługi

4. Zdjęcia produktu



5. Funkcje przycisków

1. Gniazdo sondy: Włóż sondę 1 i/lub 2 do odpowiedniego gniazda, aby zmierzyć temperatury mięsa lub grilla.
2. Ekran LCD: Wyświetla temperaturę i wybrane rodzaje mięsa.
3. Przycisk $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ / ⏻ : Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby wybrać odczyty temperatury w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita.
4. Przycisk **PROBE**: Naciśnij, aby wybrać i przejść do trybu ustawień sondy 1 lub sondy 2. W ostatnim wierszu ekranu wyświetlony zostanie typ mięsa dla odpowiedniej sondy.

5. Przycisk / : Naciśnij, aby zwiększyć żądaną temperaturę pieczenia sondy wyświetlaną w ostatnim wierszu ekranu podczas ręcznego ustawiania temperatury. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać rodzaj żywności w trybie MEAT.

6. Przycisk **HI/LO** / : Naciśnij, aby zmniejszyć żądane ustawienie temperatury pieczenia, jeśli nie chcesz korzystać z zaprogramowanego ustawienia temperatury mięsa. Naciśnij ten przycisk, aby przełączać między ustawieniami temperatury HI / LO w trybie BBQ.

7. Przycisk **MEAT**: Naciśnij ten przycisk, aby aktywować rodzaj mięsa: Drób (),

Szynka (), Wołowina surowa / Ryba (), Wołowina średnio krwista (),

Wieprzowina / Cielęcina (), Wołowina dobrze wysmażona () i Zdefiniowane przez

użytkownika () i BBQ. Naciśnij przycisk i , aby wybrać rodzaj mięsa. Naciśnij ponownie przycisk **MEAT**, aby zapisać wybór. Wstępnie zaprogramowane ustawienia temperatury dla każdego rodzaju mięsa są zalecane przez USDA (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych). Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby przejść do ustawienia temperatury docelowej BBQ w trybie BBQ;

8. Przycisk podświetlenia: Dotknij logo „ThermoPro” jeden raz, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie ekranu. Jeśli przez 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, podświetlenie zostanie automatycznie wyłączone. Gdy rozlegnie się dźwięk alarmu, podświetlenie włączy się i będzie migać.

Uwaga: To urządzenie jest przeznaczone do zdalnego monitorowania postępu pieczenia. Nie należy wyjmować sond podczas pieczenia. Temperatura wewnętrzna będzie wyświetlana na urządzeniu poza piekarnikiem.

6. Instalacja baterii/ustawienia

1. Przesuń pokrywę komory baterii z tyłu urządzenia.
2. Włóż 1 baterię AAA zgodnie z prawidłową biegunowością (+) i (-).
3. Załóż pokrywę komory baterii.
4. Usuń wydrukowaną etykietę winylową z ekranu LCD.
5. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

7. Ważne uwagi/ostrzeżenia

- Produkt nie jest przeznaczony do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami lub tuż po pieczeniu. Należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.
- Nie wystawiać sondy bezpośrednio na działanie płomienia. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy nacisnąć przycisk , aby je wyłączyć w celu oszczędzania baterii.

- Należy używać baterii dobrej jakości i często ją wymieniać. Słaba bateria spowoduje utratę dokładności urządzenia. Wyczerpane baterie należy zawsze utylizować w bezpieczny sposób.
- Termometr do żywności może pomóc w prawidłowym przygotowaniu żywności. Jednak korzystanie z tego urządzenia elektronicznego nie chroni przed niebezpiecznymi praktykami związanymi z obsługą żywności. Należy zawsze przestrzegać odpowiednich technik przygotowywania żywności, aby ograniczyć ryzyko chorób przenoszonych przez żywność.
- Przewód sondy ze stali nierdzewnej nie powinien być wystawiany na działanie temperatury piekarnika przekraczającej 380°C (716°F).
- 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 mierzalnego zakresu, na ekranie LCD wyświetlone zostaną następujące litery: „HHH” dla temperatur powyżej zakresu i „LLL” dla temperatur poniżej zakresu.

8. Instrukcja obsługi

- Korzystanie z termometru do pieczenia
- Wyczyść nierdzewną sondę temperatury gorącą wodą z mydłem i wypłucz. Nie zanurzaj sondy i kabla w wodzie. Połączenie sondy z kablem nie jest wodoszczelne.
- Podłącz sondę temperatury 1 i/lub 2 do odpowiednich gniazd po prawej stronie urządzenia. Upewnij się, że kabel sondy jest wolny od węzłów. Upewnij się, że wtyczka czujnika na końcu przewodu jest całkowicie podłączona do gniazda. (Uwaga: jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub jest zaciśnięta, na wyświetlaczu pojawi się LLL).
- Zobaczysz dwie temperatury w dwóch górnych rzędach (pierwszy rząd reprezentuje sondę 1, a drugi rząd reprezentuje sondę 2) ekranu. Po prawej stronie znajduje się rzeczywisty odczyt temperatury zmierzony przez sondę temperatury, a po lewej ustawiona temperatura.
- Ustaw żądane temperatury pieczenia odpowiednio dla sondy 1 i 2, wybierając opcję Szybkie ustawienie temperatury lub Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika. (patrz sekcja Szybkie ustawienie temperatury i Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika poniżej).
- Włóż końcówkę sondy w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliżu kości lub chrząstek. Można użyć dwóch sond do jednoczesnego pomiaru i monitorowania temperatury dwóch kawałków mięsa lub dwóch części tego samego dużego kawałka mięsa.
- Umieść potrawę w piekarniku. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika należy upewnić się, że stalowy kabel siatkowy ma wystarczający luz, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z potrawy podczas zamykania drzwiczek piekarnika. Urządzenie musi być umieszczone na zewnątrz piekarnika na stabilnej powierzchni i musi być solidnie podłączone do sond temperatury.
- Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie należy umieszczać go na gorącej powierzchni.
- Gdy wewnętrzna temperatura potrawy osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się alarm dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

- Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy odłączyć od urządzenia przewody z siatki stalowej. Nie dotykaj gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami podczas pieczenia lub tuż po jego zakończeniu. Należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.

9. Szybkie ustawianie temperatury

- Cyfrowy termometr do pieczenia jest wstępnie zaprogramowany z temperaturami dla różnych poziomów pieczenia: drób (165°F), wołowina dobrze wypieczona (170°F), cielęcina/wieprzowina (170°F), wołowina średnio krwista (160°F), szynka (160°F) i wołowina surowa/ryba (145°F) w oparciu o zalecenia USDA. Patrz poniższa tabela.
- Naciśnij przycisk **PROBE**, aby wybrać sondę 1 lub 2 do ustawienia. Wyświetlacz wybranej sondy będzie migać przez kilka sekund.
- Naciśnij przycisk **MEAT**, aby włączyć opcję szybkiego dostosowania ustawień temperatury.
- Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać rodzaj żywności.
- Ponownie naciśnij przycisk MEAT, aby potwierdzić i zablokować ustawienie (urządzenie uzna, że potwierdziłeś wybór, jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku przez 4 sekundy).
- Powtórz powyższy proces, aby ustawić inną temperaturę sondy.

10. Ustawianie temperatury użytkownika

1. Naciśnij przycisk **PROBE**, aby wybrać sondę 1 lub 2 do ustawienia. Wyświetlacz wybranej sondy będzie migać przez kilka sekund.
 2. Naciśnij przycisk **MEAT**, aby włączyć opcję regulacji szybkich ustawień temperatury.
 3. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼ aby wybrać BBQ, naciśnij przycisk MEAT, aby potwierdzić wybór.
 4. Zakres temperatury HI BBQ wynosi 140°F ~ 572°F, a ustawienie domyślne to 250°F; zakres temperatury LO BBQ wynosi 32°F ~ 570°F, a ustawienie domyślne to 225°F.
 5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MEAT** przez 2 sekundy, aby przejść do ustawienia docelowej temperatury grilla.
 6. Gdy miga temperatura HI BBQ, naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić żądaną temperaturę HI BBQ, naciśnij i przytrzymaj przycisk ▲ lub ▼ w celu szybkiego ustawienia.
 7. Naciśnij przycisk **MEAT**, aby potwierdzić ustawienie HI BBQ, a następnie zacznie migać temperatura LO BBQ, naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić żądaną temperaturę LO BBQ, naciśnij i przytrzymaj przycisk ▲ lub ▼ w celu szybkiego ustawienia.
- (Uwaga: HI BBQ nie pozwala na ustawienie temperatury poniżej temperatury LO BBQ. Temperatura LO BBQ jest zawsze niższa od temperatury HI BBQ o 2°F).
8. Naciśnij przycisk **MEAT**, aby potwierdzić ustawienie LO BBQ, temperatura docelowa przestanie migać.
 9. Naciśnij przycisk  / ▲, aby włączyć/wyłączyć funkcję alarmu.
 10. Naciśnij przycisk **HI/LO/▼** aby zmienić ustawienie temperatury HI lub LO.

11. Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika

Jeśli wolisz ustawić własne żądane temperatury pieczenia i nie korzystać z zaprogramowanych temperatur, zawsze możesz zmienić ustawienie, po prostu naciskając przycisk ▲ lub ▼, aby dostosować ustawienie temperatury do żadanego. Można też nacisnąć przycisk MEAT, aby przejść do trybu ustawień użytkownika 5s, a następnie nacisnąć przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić żadaną temperaturę.

UWAGA:

a). Jeśli w prawym dolnym rogu ekranu wyświetlana jest ikona , oznacza to, że ustawienie temperatury zostało zdefiniowane przez użytkownika.

b). Podczas ustawiania temperatury należy nacisnąć i przytrzymać przycisk ▲ lub ▼ w celu szybkiego ustawienia.

12. Wykres pieczenia z ustawioną temperaturą

NAZWA NASTAWU	RODZAJ ŻYWNOSCI	ZALECANA TEMPERATURA WEWNĘTRZNA
RYBY WOŁOWINA SUROWA	Ryby, Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) - Surowa	145°F/63°C
SZYNKA	Dania z jajek, Szynka (surowa) - Uwaga: Szynka wstępnie ugotowana (140°F)	160°F/71°C
WOŁOWINA ŚREDNIO KRWISTA	Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) – Średnio krwista, Wieprzowina (pieczenie, steki, kotlety, kielbaski) - Średnio wypieczone (różowe) Mięso mielone (wołowina, cielęcina, wieprzowina)	160°F/71°C
CIEŁĘCA WIEPRZOWINA	Cielęcina (steaki, pieczenie, kawałki rozdrobnione lub nie) – Dobrze wypieczone, Wieprzowina (pieczenie, steki, kotlety, kielbaski) – Dobrze wypieczone	170°F/77°C
WOŁOWINA DOBRZE WYPIECZONA	Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) – Dobrze wypieczone	170°F/77°C
DRÓB	Drób (kurczak, indyk) - cała kaczka i gęś	165°F/74°C

13. Czyszczenie i konserwacja

- Urządzenie nie jest wodoodporne. Nie należy narażać wtyczki sondy ani otworu wtykowego na kontakt z cieczą, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe połączenie i błędne odczyty.
- Sonda i kabel nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ręcznie przy użyciu ciepłej wody i mydła. Przed przechowywaniem należy dokładnie opłukać i osuszyć sondę.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie wystawiać na działanie żrących środków czyszczących. Przetrzeć wilgotną szmatką.

14. Deklaracja zgodności

Niniejszym producent oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i obowiązującymi przepisami dyrektywy 2014/53/UE w sprawie urządzeń radiowych oraz dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej:

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

15. Utylizacja



Znaczenie symbolu „Kosz na śmieci”

- Chroń nasze środowisko: nie wyrzucaj sprzętu elektrycznego do odpadów domowych.
- Urządzenia elektryczne, które nie będą już używane, należy oddawać do punktów zbiórki przeznaczonych do ich utylizacji.
- Pomaga to uniknąć potencjalnych skutków nieprawidłowej utylizacji dla środowiska i zdrowia ludzkiego.
- Przyczyni się to do recyklingu i innych form ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Informacje na temat tego, gdzie można utylizować sprzęt, można uzyskać od władz lokalnych.



UWAGA: Baterii/akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!

- Baterie należy wyjąć z urządzenia.
- Zużyte baterie należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki lub do sprzedawcy.
- Informacje na temat publicznych punktów zbiórki odpadów można uzyskać w mieście lub u władz lokalnych.

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



Pb = zawiera ołów

Cd = zawiera kadm

Hg = zawiera rtęć

Li=zawiera lit

16. Dystrybutor

AZE Sp. z o.o. sp. k.

Długa 29

55-040 Królikowice

info@thermopro.pl