

ThermPro

Przyrządaj potrawy
jak profesjonalista!



Zdalny termometr do żywności z podwójną sondą

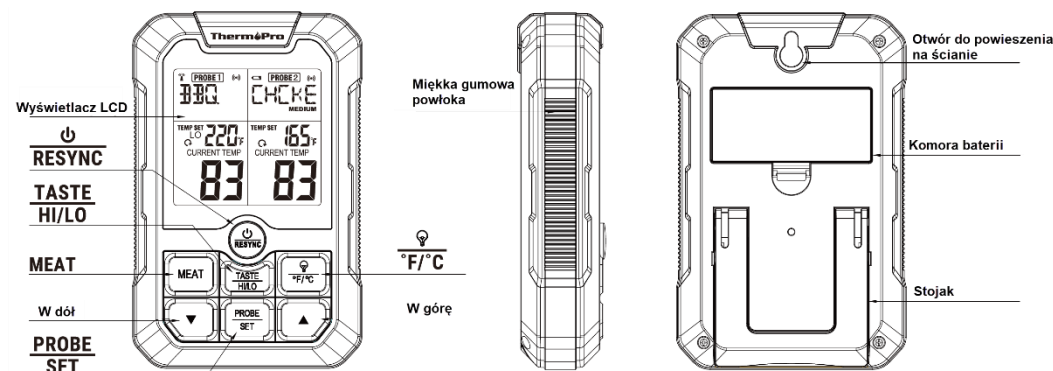
Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu profesjonalnego zdalnego i programowalnego termometru do mięsa. Teraz będziesz mógł zdalnie monitorować temperaturę gotowanej żywności i temperaturę wewnątrz grilla, piekarnika lub wędzarni z dowolnego miejsca w domu.

Składniki

- 1 x Odbiornik
- 1 x Nadajnik
- 2 x Odłączane sondy ze stali nierdzewnej z kablem w stalowym oplocie
- 1 x Klips do grilla
- 4 x Baterie AAA
- 1 x Instrukcja obsługi

Cechy odbiornika



- LCD (wyświetlacz ciekłokrystaliczny) - wyświetla wszystkie ikony i temperaturę
- Wskaźnik niskiego poziomu baterii
- Zasięg zdalny: 500 stóp (150 m)
- Wodoodporność IPX4 (chroni przed bryzgami wody, ale nie zanurzaj w wodzie)

810W-V20230619 PL

- Podświetlenie
- Alarm temperatury
- Konstrukcja stołowa i naścienna
- Bateria: 2 baterie AAA, 3.0 V

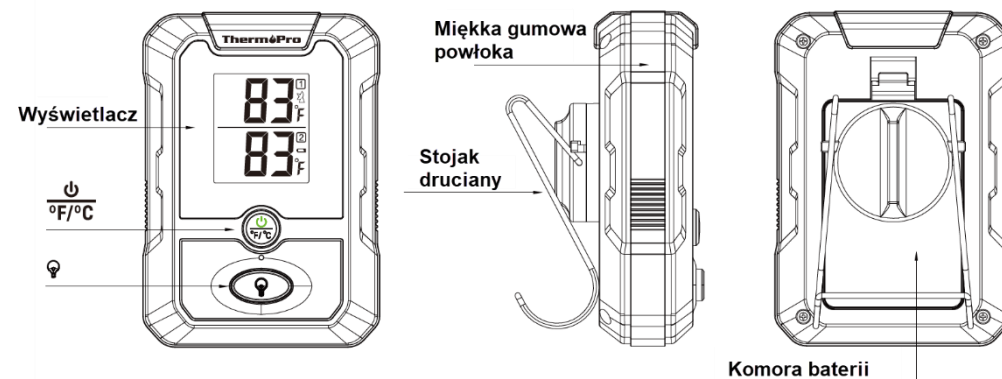
Przyciski

1.  **RESYNC** - Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć odbiornik; Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przejść do procesu synchronizacji/parowania.
2.  **PROBE SET** - Naciśnij, aby przełączać między PROBE 1 lub PROBE 2. Podczas wybierania sondy będzie migać ustawiony typ mięsa.
3.  **°F/°C** - Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 15 sekundach bezczynności. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączyć między stopniami Celsjusza lub Fahrenheita.
4.  - W trybie TERMOMETRU naciśnij, aby zwiększyć wartość temperatury. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przez 3 sekundy wartość temperatury będzie wzrastać w szybszym tempie.
5.  - W trybie TERMOMETRU naciśnij, aby zmniejszyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, a wartość temperatury będzie spadać w szybszym tempie.
6.  **TASTE HI/LO** - Naciśnij, aby wybrać ustawiony poziom wypieczenia, RARE (LEKKO), MED RARE (ŚREDNIO LEKKO), MEDIUM (ŚREDNIO), MEDIUM WELL (ŚREDNIO DOBRZE) i WELL (DOBRZE) DONE (WYPIECZONE).

W trybie BBQ naciśnij, aby ustawić temperaturę HI i LO.

7. **MEAT** - Naciśnij, aby wybrać wstępnie ustawiony rodzaj mięsa: PROG (TEMPERATURA ZDEFINIOWANA PRZEZ UŻYTKOWNIKA), BEEF (wołowina), VEAL (cielęcina), CHCKE (kurczak), PORK (wieprzowina), POULT (drób), LAMB (jagnięcina), FISH (ryba), HAM (szynka), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony drób) i BBQ (grill).

Funkcje nadajnika



- LCD (wyświetlacz ciekłokrystaliczny) - wyświetla wszystkie ikony i temperaturę
- Wskaźnik niskiego poziomu baterii
- Zasięg zdalny: 500 stóp (150 m)
- Wodoodporność IPX4 (chroni przed bryzgami wody, ale nie zanurzać w wodzie)
- Podświetlenie
- Podwójne sondy
- Zakres temperatur sondy: 14°F do 572°F (-10°C do 300°C)
- Dokładność pomiaru temperatury: $\pm 1,8^{\circ}\text{F}(\pm 1,0^{\circ}\text{C})$ od 32°F do 212°F (0°C do 100°C), w innym przypadku $\pm 1,5\%$
- Bateria: 2 baterie AAA, 3,0 V

Przyciski

1.  **°F/°C** - Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć nadajnik. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączać między °F i °C.
2.  - Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 15 sekundach bezczynności.

Wymiana baterii

Otwórz komorę baterii odbiornika i włóż 2 baterie AAA z zachowaniem prawidłowej biegunowości.

Otwórz komorę baterii nadajnika i włóż 2 baterie AAA z zachowaniem prawidłowej biegunowości.

Funkcja automatycznego wyłączania

Odbiornik wyłączy się automatycznie, jeśli nie otrzyma sygnału temperatury z nadajnika przez ponad 30 minut, a sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez minutę przed wyłączeniem.

Nadajnik wyłączy się automatycznie, jeśli temperatura 2 sond utrzyma się poniżej 40°C przez 2 godziny.

Włączanie/wyłączanie dźwięku przycisków

Naciśnij i przytrzymaj przyciski ▲ i ▼ przez 3 sekundy, aby włączyć/wyłączyć dźwięki przycisków odbiornika.

Jak ustawić temperaturę mięsa na zaprogramowaną

1. Naciśnij przycisk **PROBE SET**, aby wybrać pomiędzy sondą 1 i sondą 2.
2. Naciśnij przycisk **MEAT**, aby wybrać zaprogramowany rodzaj mięsa: PROG (Program - TEMPERATURA ZDEFINIOWANA PRZEZ UŻYTKOWNIKA), GBEEF (Mielona wołowina), GPOUL (Mielony drób), BEEF (Wołowina), VEAL (Cielęcina), CHCKE (Kurczak), PORK (Wieprzowina), POULT (Drób), LAMB (Jagnięcina) i FISH (Ryba).

3. Naciśnij przycisk **TASTE HI/LO**, aby wybrać poziom wypieczenia dla wybranego rodzaju mięsa: RARE (LEKKO), MED RARE (ŚREDNIO LEKKO), MEDIUM (ŚREDNIO), MED WELL (ŚREDNIO DOBRZE) i WELL DONE (DOBRZE WYPIECZONE).

4. Gdy temperatura mięsa osiągnie ustawioną temperaturę mięsa, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy, a podświetlenie zacznie migać. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

Jak ustawić temperaturę mięsa według własnego gustu

1. Naciśnij przycisk , aby wybrać pomiędzy sondą 1 i sondą 2.
2. Naciskaj przycisk **MEAT**, aż na wyświetlaczu pojawi się PROG (program).
3. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość temperatury. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisków spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie wartości temperatury w szybszym tempie.
4. W tym samym czasie rodzaj mięsa automatycznie zmieni się na temperaturę zdefiniowaną przez użytkownika.
5. Naciśnij przycisk **PROBE SET**, aby potwierdzić ustawioną temperaturę. Gdy temperatura osiągnie ustawioną temperaturę dla sondy 1 lub sondy 2, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy, a podświetlenie zacznie migać. Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać alarm.

Jak ustawić i monitorować temperaturę grilla

1. Naciśnij przycisk **PROBE SET**, aby wybrać między sondą 1 i sondą 2.
2. Naciskaj przycisk **MEAT**, aż na wyświetlaczu pojawi się BBQ.
3. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby rozpocząć zwiększanie lub zmniejszanie wartości temperatury HI. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie wartości temperatury HI w szybszym tempie.
4. Naciśnij przycisk **PROBE SET**, aby przejść do ustawiania wartości temperatury LO. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby rozpocząć zwiększanie lub zmniejszanie wartości temperatury LO. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje szybsze zwiększanie lub zmniejszanie wartości temperatury LO.
5. Naciśnij przycisk **PROBE SET**, aby potwierdzić temperaturę LO.
6. W trybie BBQ, jeśli temperatura jest wyższa niż temperatura HI lub niższa niż temperatura LO, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy, a podświetlenie będzie migać. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

Synchronizacja/parowanie nadajnika i odbiornika

Nadajnik i odbiornik zostały już sparowane w naszym zakładzie produkcyjnym. Zazwyczaj NIE trzeba ponownie synchronizować lub parować urządzeń. Wystarczy podłączyć sondy, włożyć baterie, włączyć odbiornik i nadajnik i odczekać kilka sekund, a temperatury zostaną wyświetlone zarówno na odbiorniku, jak i nadajniku, i urządzenia będą gotowe do użycia.

Jednak w niektórych nietypowych przypadkach nadajnik i odbiornik nie są sparowane, wówczas może być konieczne ich ponowne zsynchronizowanie, wykonując poniższe czynności:

a. Włóż 2 baterie AAA do odbiornika, ikona sygnału na wyświetlaczu zacznie migać.

b. Włóż 2 baterie AAA do nadajnika, włóż sondy ze stali nierdzewnej do odpowiednich wtyczek w nadajniku. Wyświetlacz LCD pokaże aktualną temperaturę każdej sondy.

c. Poczekaj kilka sekund, nadajnik wyśle sygnał do odbiornika, gdy zobaczysz aktualne temperatury na odbiorniku, urządzenie jest gotowe do użycia.

d. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy na odbiorniku, aby przejść do trybu synchronizacji.

e. Poczekaj chwilę, aż na wyświetlaczu odbiornika pojawi się odczyt temperatury, co oznacza, że synchronizacja/parowanie zostało zakończone. Profesjonalny zdalny termometr do gotowania jest teraz gotowy do użycia.

Uwaga: Synchronizacja między nadajnikiem i odbiornikiem nie zostanie utracona nawet po wymianie baterii.

Pomocne wskazówki

- Jeśli odbiornik lub nadajnik nie pokazują temperatury, poczekaj, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową. Wciśnij mocniej wtyki sondy do nadajnika i przekręć je do przodu i do tyłu, aby zapewnić dobry kontakt. Jeśli problem nie ustąpi, prawdopodobnie doszło do zwarcia wewnętrznego przewodu sondy z powodu wilgoci lub uszkodzenia termicznego.

- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się zbyt wysoka lub temperatura wydaje się rosnać zbyt szybko, sprawdź, czy końcówka sondy nie przebija żywności. Umieść końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub obfitych obszarów tłuszczu.

Przestrogi

1. Należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę, aby dotykać czujników lub przewodów sondy ze stali nierdzewnej podczas gotowania lub tuż po jego zakończeniu. Nie dotykać gołymi rękami.
2. Czujniki i przewody sondy ze stali nierdzewnej należy trzymać z dala od dzieci.
3. Po każdym użyciu należy wyczyścić i dokładnie wysuszyć sondy ze stali nierdzewnej.
4. Nie wystawiaj wtyczek sond ze stali nierdzewnej ani gniazd sond nadajnika na działanie wody lub innych płynów. Spowoduje to nieprawidłowe połączenie i błędne odczyty.
5. Przetrzyj nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką.
6. Nie wystawiaj odbiornika ani nadajnika na bezpośrednie działanie ciepła.
7. Nie używaj sond ze stali nierdzewnej w kuchence mikrofalowej.
8. Termometr z sondą rejestruje temperatury od -10°C (14°F) do 300°C (572°F). Nie używaj czujnika sondy ze stali nierdzewnej powyżej 572°F. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
9. Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.

Czyszczenie

- Metalową końcówkę sondy należy umyć gorącą wodą z mydłem i dokładnie wysuszyć. Nie zanurzaj sondy w wodzie podczas czyszczenia.
- Przetrzyj nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką. Nie zanurzaj ich w wodzie.

Informacje dla użytkownika dotyczące zgodności z przepisami FCC

Ostrzeżenie: Zmiany lub modyfikacje tego urządzenia, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić prawo użytkownika do korzystania z urządzenia.

Uwaga: To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie jest zainstalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji. Jeśli to urządzenie powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radiowym lub telewizyjnym, co można stwierdzić poprzez wyłączenie i włączenie urządzenia, zachęca się użytkownika do podjęcia próby usunięcia zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z poniższych środków:

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazdka w obwodzie innym niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom:

- (1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz
- (2) To urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

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. Pełną deklarację zgodności można znaleźć pod adresem:

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

Utylizacja



Znaczenie symbolu kosza 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 wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Informacje na temat miejsc utylizacji sprzętu 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 o publicznych punktach zbiórki można uzyskać od władz miasta lub gminy.

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.
Długa 29
55-040 Królikowice
info@thermopro.pl