

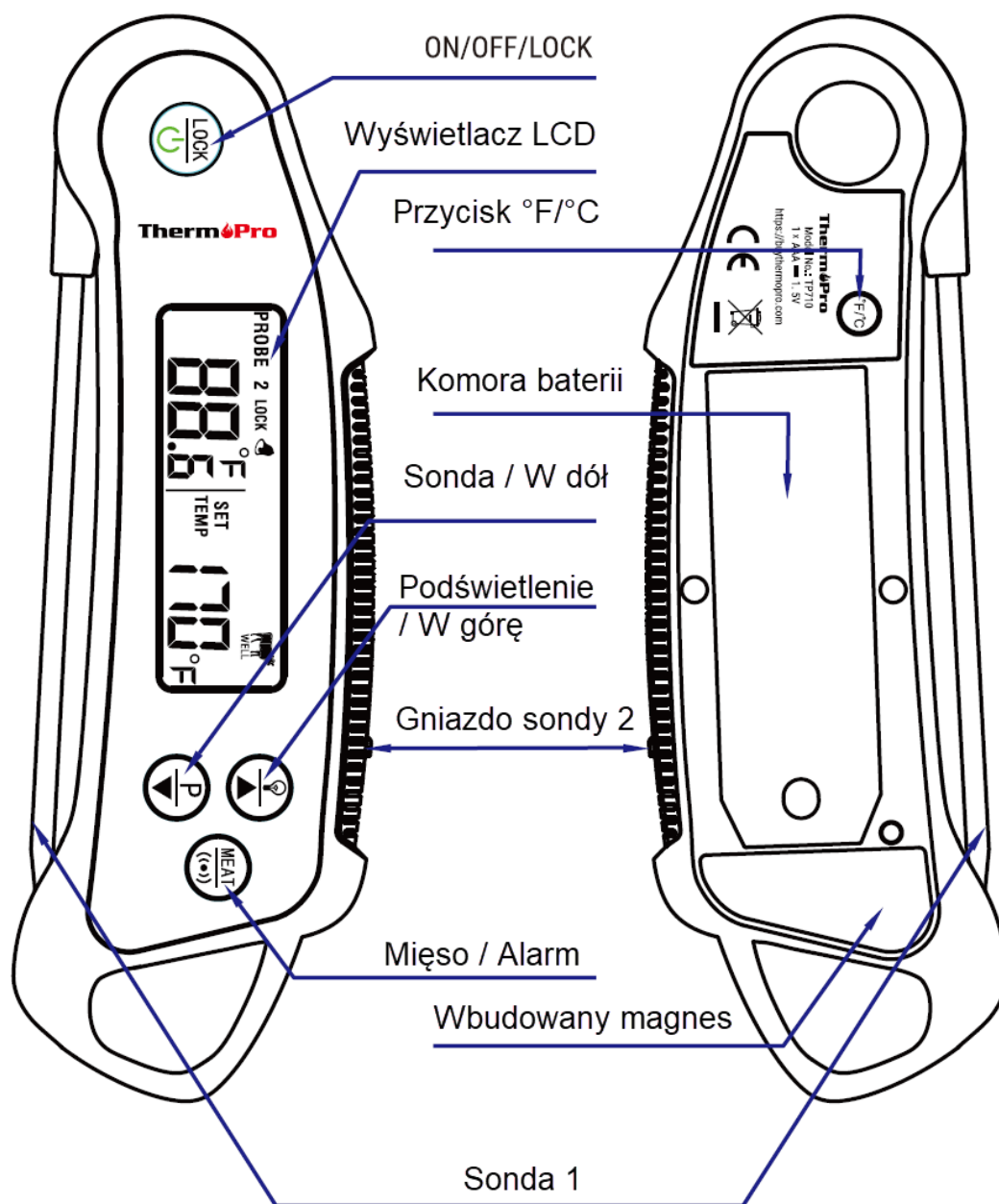
ThermPro
Cook Like a Pro!



Termometr do żywności z podwójną sondą
Instrukcja obsługi

1. Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup termometru do żywności ThermoPro Dual Probe. Aby zapewnić najlepszą możliwą wydajność produktu, należy przeczytać niniejszą instrukcję w całości i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.



2. Cechy i specyfikacja

1. Programowalny alarm z ustawionymi temperaturami dla określonych potraw z podwójną sondą.
2. Zakres temperatury sondy: -58°F do 572°F (-50°C do 300°C).
3. Tolerancja temperatury wewnętrznego odczytu żywności: +1,8°F (+1,0°C).

4. Sonda 1 - Sonda składana.
5. Sonda 2 - Sonda przewodowa.
6. Wbudowany magnes.
7. Wodoodporność: IP65.
8. Zasilanie: 1 bateria AAA.

* Rozkładana sonda nie jest przeznaczona do działania jako termometr piekarnika. Przewodowa sonda może być używana do pomiaru temperatury otoczenia w piekarnikach i grillach. Jeśli sonda nie jest włożona do żywności, odczyt temperatury piekarnika powyżej 200°F (93°C) będzie dokładny w zakresie od 1°F do 5°F (od 0,5°C do 2,7°C).

* Zakres pomiaru temperatury wewnętrznej żywności wynosi od 63°C do 85°C (145°F do 185°F).

3. Komponenty

- 1 x Termometr do żywności
- 1 x Sonda ze stali nierdzewnej
- 1 x Śrubokręt
- 1 x Bateria AAA
- 1 x Instrukcja obsługi

4. Przyciski

1. : Naciśnij raz, aby zablokować bieżącą temperaturę na 10 sekund, naciśnij ponownie, aby odblokować. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby wyłączyć termometr lub naciśnij raz, aby włączyć termometr.

2. : Naciśnij, aby wybrać rodzaj mięsa:  /  PORK /  LAMB /  RARE /  MEDIUM /  WELL / 

Wstępnie zaprogramowane ustawienia temperatury dla każdego rodzaju mięsa zostały zalecone przez USDA (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych). Aby

przejsć do trybu SET, naciśnij przycisk  lub . Aby zwiększyć lub zmniejszyć żądaną temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, wartość będzie zwiększać/zmniejszać się w szybszym tempie. Aby włączyć/wyłączyć alarm aktualnie wybranej sondy, naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy.

3. : Naciśnij raz, aby włączyć podświetlenie na 15 sekund. Zwiększenie temperatury docelowej w trybie SET.

4. : Naciśnij, aby przełączyć wyświetlanie interfejsu sondy 1/sondy 2. Zmniejszenie temperatury docelowej w trybie SET.
5. : Naciśnij, aby przełączać między jednostkami temperatury w °F lub °C.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji.

5. Jak używać składanej sondy do monitorowania temperatury

1. Upewnij się, że sonda 2 nie jest włożona, odciągnij sondę od korpusu termometru, aby włączyć termometr. Złóż sondę aby wyłączyć termometr.
2. Naciśnij przycisk  z tyłu urządzenia, aby przełączać między °C i °F. Należy pamiętać, że wybrana jednostka temperatury zostanie zapamiętana.
3. Naciśnij przycisk , aby wybrać temperaturę docelową, lub naciśnij przycisk i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby włączyć/wyłączyć alarm.
4. Włóż końcówkę sondy do gotowanej potrawy. Termometr zacznie mierzyć wewnętrzną temperaturę potrawy.
5. Poczekać, aż odczyt temperatury ustabilizuje się na wyświetlaczu. Uzyskanie wyniku zajmuje około 3-4 sekund.
6. Naciśnij przycisk , aby przytrzymać bieżącą temperaturę przez 10 sekund.

6. Jak używać przewodowej sondy do monitorowania temperatury?

1. Podłącz sondę przewodową 2 do gniazda sondy z boku termometru.
2. Upewnij się, że przewód sondy jest wolny od węzłów. Upewnij się, że wtyczka czujnika na końcu przewodu jest mocno i całkowicie podłączona do gniazda. (Uwaga: Jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub przewód jest zaciśnięty, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "HHH").
3. Naciśnij przycisk  jeden raz, aby włączyć termometr, jeśli jest wyłączony.
4. Naciśnij przycisk , aby przełączyć na sondę 2. Po prawidłowym włączeniu na ekranie pojawi się ikona "Probe 2".
5. Naciśnij przycisk , aby wybrać rodzaj mięsa lub naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby wyłączyć alarm.

6. Wsuń końcówkę sondy w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliżu kości lub chrząstek.
7. Umieścić żywność w urządzeniu do pieczenia, przed zamknięciem drzwiczek lub pokrywy urządzenia upewnij się, że stalowy przewód siatkowy jest wystarczająco luźny, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z żywności po zamknięciu drzwiczek lub pokrywy. Termometr musi być umieszczony na zewnątrz urządzenia na stabilnej powierzchni i musi być mocno połączony z sondami temperatury.
8. Gdy temperatura wewnętrzna potrawy osiągnie temperaturę docelową, włączy się alarm dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.
9. Przed wyjęciem żywności z urządzenia należy odłączyć przewody z opłotem stalowym od termometru. Nie dotykaj gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami podczas gotowania lub tuż po jego zakończeniu. Należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.

7. Funkcja automatycznego wyłączania

Jeśli temperatura sond P1 i P2 jest niższa niż 50°C przez 10 minut po uruchomieniu i nie został naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie.

8. Kalibracja

Termometr jest wyposażony w funkcję kalibracji. W większości przypadków termometr został precyzyjnie skalibrowany w naszym zakładzie produkcyjnym i generalnie NIE ma potrzeby jego kalibracji. Jednak po długim okresie użytkowania i przekonaniu, że odczyt temperatury wyświetlany przez termometr nie jest dokładny, można wykonać poniższą procedurę w celu ponownej kalibracji termometru:

1. Użyj wody destylowanej lub oczyszczonej do zrobienia kostek lodu w lodówce;
2. Kup butelkę termoizolacyjną. Jeśli jej nie masz, użyj zlewki lub zwykłego kubka;
3. Napełnij butelkę kostkami lodu (nie mniej niż 70% objętości), a następnie uzupełnij zimną wodą destylowaną lub oczyszczoną (nie więcej niż 30% objętości);
4. Wymieszaj mieszaninę i odstaw na 10 minut, aby lód i woda osiągnęły wyrównaną temperaturę;
5. Zanurz sondę w mieszaninie lodu i wody i upewnij się, że nie dotyka ona ścianek pojemnika. Poczekał, aż odczyt temperatury spadnie do najniższej wartości, która powinna wynosić około 32°F lub 0°C. Jeśli temperatura mieszaniny lodu i wody nie mieści się w zakresie od 28°F do 36°F (lub od -2°C do +2°C), kalibracja nie może być kontynuowana: należy wykonać powyższe kroki, aby ponownie przygotować mieszaninę lodu i wody;

6. Naciśnij przycisk , aby wybrać sondę, która ma zostać skalibrowana.

7. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji.

Kalibracja, CAL wyświetli się na ekranie przez 2 sekundy, a następnie zacznie migać bieżąca temperatura.

8. Naciśnij przycisk  jeden raz, aby potwierdzić tryb kalibracji i wyjść z trybu kalibracji.

Uwaga: Tryb kalibracji będzie trwał tylko 15 sekund. Jeśli nie uda się zakończyć kalibracji w ciągu 15 sekund, termometr automatycznie wyjdzie z trybu kalibracji.

9. Cofnięcie kalibracji

Jeśli chcesz cofnąć kalibrację i powrócić do domyślnych ustawień kalibracji, wykonaj poniższe czynności:

1. Włącz termometr i naciśnij przycisk  przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji.

2. Naciśnij przycisk  przez 2 sekundy, aby cofnąć kalibrację i przywrócić ustawienia domyślne.

10. Ważne uwagi/ostrzeżenie

- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie dotykaj 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.
- 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.
- Sonda z drutu ze stali nierdzewnej nie powinna być wystawiana 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.
- Wyczyść nierdzewną sondę temperatury gorącą wodą z mydłem i wypłucz. Nie zanurzaj sondy i przewodu w wodzie. Połączenie sondy z kablem nie jest wodoodporne.
- Podłącz sondę temperatury do gniazda z boku jednostki głównej.
- 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 jest przeznaczony do użytku przez osoby poniżej 12 roku życia.

*** OSTRZEŻENIE DLA UŻYTKOWNIKÓW ROZRUSZNIKÓW SERCA**

Należy pamiętać, że magnes zainstalowany wewnątrz urządzenia może mieć wpływ na działanie rozrusznika serca. W przypadku posiadania rozrusznika serca zalecamy, aby zawsze znajdować się w odległości do 1 stopy lub 0,3 metra od urządzenia.

11. 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://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

12. Utylizacja urządzenia elektronicznego



Znaczenie symbolu kosza na śmieci

- Ochrona środowiska:
- Nie wyrzucaj urządzeń elektrycznych 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 o publicznych punktach zbiórki można uzyskać w urzędzie miasta lub gminy.

Ten symbol można znaleźć na bateriach/akumulatorach zawierających niebezpieczne substancje.



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

13. Dystrybutor

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

Specyfikacja	
Zakres temperatur	-58 do 572°F (-50 do 300°C)
Tolerancja	±1,8°F (±1,0°C) od 14 do 212°F (-10 do 100°C), w innych przypadkach ±1,5%
Częstotliwość odświeżania	1 sekunda
Czas reakcji*	3-4 sekundy
Typ czujnika	NTC
Sonda przewodowa	Całkowita długość: 49 cali (1250 mm) Sonda 1: stal nierdzewna 304, 4 i 5/16 cala (110 mm) Sonda 2: stal nierdzewna 304, 4 i 5/162 cala (110 mm)
Wyświetlacz	LCD, 2 i 3/8 Długość x + 3/4 Szerokość cali (60 L x 19 W mm)
Podświetlenie	Y
Wymiary urządzenia	6 i 3/4 Długość x 2 i 3/16 Szerokość x 15/16 Wysokość cali (170,5 L x 55,2 W x 23,4 H mm)
Zasilanie	1,5 V (1 bateria AAA)
* Czas reakcji zdefiniowany jako czas potrzebny termometrom ThermoPro na odczyt od temperatury otoczenia (77°F lub 25°C) do temperatury końcowej obiektu (150°F±1,8°F lub 65°C±1°C). 150°F (65°C) to zalecana minimalna temperatura dla wielu rodzajów mięsa.	