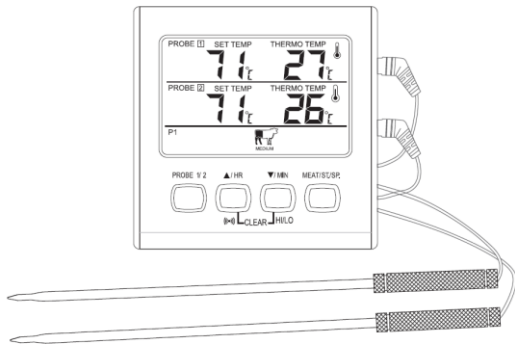


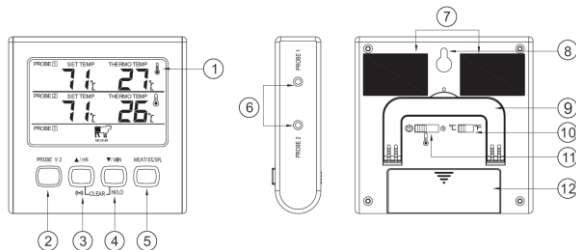
ThermoPro

Gotuj Jak Profesjonalista Za Każdym Razem!
Cyfrowy Termometr Do Żywności Z Dwiema Sondami



Model No.: TP-17

Obraz produktu



1. Ekran LCD
2. Przycisk wyboru sondy 1/2
3. Przycisk ▲/HR
4. Przycisk ▼/MIN/HI/LO
5. Przycisk MEAT/START/STOP
6. Gniazdo sondy 1/2

7. Magnes
8. Otwór do zawieszenia na ścianie
9. Odchylany stojak na blat
10. Przełącznik °C/°F
11. Przełącznik trybu
12. Komora baterii

Kluczowe definicje

1. Ekran LCD: Wyświetla temperaturę, licznik odliczający w górę lub w dół oraz inne informacje.
2. Przycisk sondy 1/2: W trybie Gotowanie naciśnij przycisk PROBE 1/2, aby wybrać i przejść do trybu ustawień sondy 1 lub sondy 2. W ostatnim wierszu ekranu zostanie wyświetlony typ mięsa dla

odpowiedniej sondy. W trybie timera, nacisnąć przycisk PROBE 1/2, aby przełączyć wyświetlanie temperatury sondy 1 lub 2 w pierwszym wierszu ekranu.

3. Przycisk ▲/HR (🔌): W trybie Gotowanie, naciśnij ▲, aby wybrać rodzaj potrawy podczas szybkiego ustawiania temperatury. Naciśnij ▲, aby zwiększyć żądaną temperaturę gotowania podczas ręcznego ustawiania temperatury. Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć alarm w trybie BBQ. Naciśnij przycisk HR, aby ustawić godziny w trybie minutnika. Aby wyczyścić czas, naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN.
4. Przycisk ▼/MIN/HI/LO: W trybie gotowania, naciśnij ▼, aby wybrać rodzaj potrawy podczas szybkiego ustawiania temperatury. Naciśnij ▼, aby zmniejszyć żądaną temperaturę gotowania podczas ręcznego ustawiania temperatury. W trybie BBQ, naciśnij ten przycisk, aby wyświetlić HI lub LO temperatury BBQ. W trybie Timer, naciśnij ten przycisk, aby ustawić odliczanie minut. Aby wyzerować Aby wyczyścić ustawienia timera, naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN. W celu szybkiego ustawienia naciśnij i przytrzymaj przycisk.
5. Przycisk MEAT/ST/SP: W trybie Gotowanie, naciśnij przycisk MEAT/ST/SP, aby włączyć opcję szybkiej regulacji ustawień temperatury. Naciśnij ponownie, aby zapisać wybór.

Rodzaje mięsa: Poultry (drób) (🐔), Pork/Veal (wieprzowina/cielęcina) (🐷), Ham (szynka) (🐷), Beef Rare/Fish (wołowina surowa/ryba) (🐮), Beef Medium (wołowina średnio wypieczona) (🐮), Beef Well Done (wołowina dobrze wypieczona) (🐮) i User Defined (zdefiniowane przez użytkownika) (⚙️).

Zaprogramowane ustawienie temperatury pieczenia dla każdego rodzaju mięsa jest zalecane przez USDA (Departament Rolnictwa USA). Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekund, aby wprowadzić ustawienie temperatury docelowej BBQ; W trybie timera, naciśnij przycisk ST/SP, aby rozpocząć odliczanie lub odliczanie czasu. Naciśnij przycisk ST/SP, aby wstrzymać lub ponownie uruchomić timer.

6. Gniazdo sondy 1/2: Włóż sondę 1 i/lub 2 do odpowiedniego gniazda, aby zmierzyć temperaturę mięsa lub grilla.
7. Magnes: Umożliwia użytkownikowi przyklejenie urządzenia do metalowej powierzchni. Na przykład na lodówce.
8. Podświetlenie: Naciśnij dowolny klawisz, aby włączyć podświetlenie ekranu. Jeśli przez 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, podświetlenie zostanie automatycznie wyłączone. W przypadku wystąpienia dźwięku alarmu podświetlenie zostanie włączone i będzie migać.

9. Odchylana podstawa na blat: Umożliwia umieszczenie urządzenia na blacie, aby ułatwić jego oglądanie.
10. Przełącznik °C/°F (z tyłu urządzenia): Przesuwając położenie wybieraka, można wybrać jednostkę wyświetlania temperatury w °C lub °F.
11. Przełącznik trybu pracy (z tyłu urządzenia): Przesuń przełącznik, aby wybrać tryb gotowania , tryb timera  lub wyłączyć urządzenie.
12. Komora baterii: Mieści jedną baterię AAA.

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

Cechy i dane techniczne

1. Programowalny alarm z zaprogramowanymi temperaturami zalecanymi przez USDA dla określonych produktów spożywczych.
2. Podwójne sondy ze stali nierdzewnej z kablem z siatki stalowej do jednoczesnego pomiaru i monitorowania temperatury dwóch kawałków mięsa lub dwóch części tego samego dużego kawałka mięsa.
3. Monitor i alarm wysokiej/niskiej temperatury BBQ/ Piekarnika zapewnia, że temperatura w grillu/piekarniku zawsze mieści się w ustawionym zakresie.

4. Zakres temperatury sondy: 14°F do 572°F (-10°C do 300°C).
 5. Tolerancja temperatury wewnętrznego odczytu żywności: +/-1,8°F (+/-1,0°C).
 6. Licznik 99-godzinny i 59-minutowy oraz licznik narastający.
 7. Odczyty temperatury w °F lub °C.
 8. Odchylana podstawka na blat i magnes.
 9. Zużywa jedną baterię AAA (w zestawie).
- * Jeśli sonda nie zostanie włożona do potrawy i zostanie umieszczona bezpośrednio w piekarniku, odczyt temperatury w piekarniku powyżej 200°F (93°C) będzie dokładny z dokładnością do 2°F do 5°F (1,1°C do 2,7°C).

Instalacja baterii/Uruchamianie

- Otwórz pokrywę 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/ostrzeżenie

- 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. Należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę.
- Nie wystawiać sondy bezpośrednio na działanie płomienia. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, przesunąć przełącznik wyboru trybu pracy do pozycji OFF  aby oszczędzać baterię.
- Należy pamiętać o stosowaniu dobrej jakości baterii alkalicznych i częściej ich wymianie. Słaba bateria spowoduje, że urządzenie straci dokładność. 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. Aby ograniczyć ryzyko wystąpienia chorób przenoszonych drogą pokarmową, należy zawsze przestrzegać odpowiednich technik przygotowywania żywności.
- 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 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 spłukać. Nie należy zanurzać sondy i kabla w wodzie. Połączenie sonda/kabel nie jest wodoodporne.
- Podłączyć sondę temperatury 1 i/lub 2 do odpowiednich gniazd po prawej stronie urządzenia.
- Upewnij się, że na kablu sondy nie ma żadnych węzłów. Upewnij się, że wtyczka czujnika na końcu przewodu jest całkowicie wsunięta do gniazd. (Uwaga: jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub jest zaciśnięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "---").
- Przesunąć przełącznik z tyłu urządzenia, aby wyświetlić temperaturę w °F lub °C.
- Przesunąć przełącznik wyboru trybu na pozycję gotowania .
- Na ekranie pojawią się dwie temperatury w dwóch górnych rzędach (pierwszy rząd reprezentuje sondę 1, a drugi rząd sondę 2). Po prawej stronie znajduje się rzeczywisty odczyt temperatury

zmierzonej przez sondę temperatury, a po lewej stronie temperatura ustawiona.

- Ustaw żądane temperatury gotowania odpowiednio dla sondy 1 i 2, wybierając opcję Szybkie ustawienie temperatury lub Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika. (patrz rozdział Szybkie ustawianie temperatury i Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika poniżej).
- Włóż końcówkę sondy co najmniej 2"/5cm w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliże kości lub chrząstek. Można użyć dwóch sond do jednoczesnego pomiaru i monitorowania temperatury dwóch kawałków mięsa lub dwóch części tego samego dużego kawałka mięsa.
- Włóż potrawę do piekarnika. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika należy upewnić się, że stalowa linka z siatką ma wystarczający luz, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z potrawy podczas zamykania drzwiczek piekarnika. Urządzenie musi być ustawione poza piekarnikiem na stabilnej powierzchni i musi być mocno połączone z sondami temperatury.
- Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie należy go umieszczać na gorącej powierzchni.
- Gdy temperatura wewnętrzna potrawy osiągnie ustawioną przez użytkownika temperaturę, rozlegnie się alarm dźwiękowy.

- Aby wyłączyć alarm, należy nacisnąć dowolny przycisk.
- Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy odłączyć od urządzenia przewody z siatką stalową. Nie należy dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami podczas gotowania lub tuż po nim. Zawsze należy nosić rękawicę odporną na wysoką temperaturę.

Szybkie ustawianie temperatury

- Cyfrowy termometr do gotowania ma zaprogramowane temperatury dla różnych poziomów gotowania: drób (165°F), wołowina dobrze przyrządzona (170°F), cielęcina/wieprzowina (170°F), wołowina średnio przyrządzona (160°F), szynka (160°F) i wołowina rzadko przyrządzana/ryby (145°F) zgodnie z zaleceniami USDA. Patrz poniższa tabela.
- Naciśnij przycisk Sonda 1/2, aby wybrać sondę 1 lub 2 do ustawienia. Wyświetlacz wybranej sondy będzie migał przez kilka sekund.
- Nacisnąć przycisk MEAT/ST/SP, aby włączyć opcję szybkiej regulacji ustawień temperatury.
- Naciśnij przycisk ▲/HR/ lub ▼/MIN/HI/LO, aby wybrać rodzaj potrawy.
- Naciśnij przycisk MEAT/ST/SP, aby potwierdzić i zablokować ustawienie. (Urządzenie uzna, że wybór został potwierdzony, jeśli przez 4 sekundy nie zostanie naciśnięty żaden przycisk).

- Powtórzyć powyższą procedurę, aby ustawić drugą temperaturę sondy.

Jak monitorować temperaturę w grillu/piekarniku

1. Można wybrać sondę 1 lub 2, aby monitorować temperaturę grilla/piekarnika i upewnić się, że nie przekroczy ona lub nie spadnie poniżej ustawionych temperatur High/Low. Naciśnij przycisk Sonda 1/2, aby wybrać Sondę 1 lub 2 do ustawienia. Wyświetlacz wybranej sondy będzie migał przez kilka sekund.
2. Nacisnąć przycisk MEAT/ST/SP, aby włączyć opcję szybkiej regulacji ustawień temperatury.
3. Naciśnij przycisk ▲/HR lub ▼/MIN, aby wybrać opcję BBQ, naciśnij przycisk MEAT/ST/SP, 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. Nacisnąć i przytrzymać przycisk MEAT/ST/SP przez 3 sekundy, aby przejść do ustawienia temperatury docelowej BBQ.
6. Podczas gdy temperatura HI BBQ miga, naciśnij ▲/HR lub ▼/MIN, aby ustawić żądaną temperaturę HI BBQ. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ▲/HR lub ▼/MIN, aby przyspieszyć regulację.
7. Nacisnąć przycisk MEAT/ST/SP, aby potwierdzić ustawienie HI BBQ. Następnie miga temperatura LO BBQ, naciśnij ▲/HR lub ▼/MIN,

aby ustawić żądaną temperaturę LO BBQ, naciśnij i przytrzymaj przycisk ▲/HR lub ▼/MIN, aby przyspieszyć regulację.

Uwaga: funkcja HI BBQ nie pozwoli na ustawienie temperatury poniżej temperatury LO BBQ. Temperatura LO BBQ jest zawsze niższa od temperatury HI BBQ o 2°F) .

8. Nacisnąć MEAT/ST/SP, aby potwierdzić ustawienie LO BBQ, temperatura docelowa przestanie migać.
9. Naciśnij przycisk ▲/HR, aby włączyć/wyłączyć funkcję alarmu.
10. Naciśnij przycisk ▼/MIN, aby przełączyć wyświetlanie ustawienia wysokiej lub niskiej temperatury.

Ustawienia temperatury zdefiniowane przez użytkownika

Jeśli wolisz ustawiać własne temperatury gotowania, a nie korzystać z ustawionych temperatur, zawsze możesz zmienić ustawienie, naciskając przycisk ▲ lub ▼, aby dostosować ustawienie temperatury do żądanej wartości. Można też nacisnąć przycisk MEAT/S/S, aby przejść do trybu ustawień zdefiniowanych przez użytkownika, a następnie nacisnąć przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić żądaną temperaturę.

UWAGA:

- a) Jeśli w prawym dolnym rogu ekranu wyświetlana jest ikona , oznacza to, że ustawiona temperatura jest zdefiniowana przez użytkownika.
- b) Podczas ustawiania temperatury, naciśnij i przytrzymaj ▲ lub ▼ w celu szybkiego ustawienia.

Tabela gotowania w zaprogramowanej temperaturze

TYP USTAWIENIA NAGŁÓWKA	RODZAJ ŻYWNOSCI	ZALECANA WEWNĘTRZNA TEMPERATURA
RYBA WOŁOWINA ŚREDNIO KRWISTA	Ryba Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) - Średnio krwista	145°F/63°C
SZYNKĄ	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 peklowane lub niepeklowane) - 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

Timer

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

Timer odliczający:

- Przesuń przełącznik wyboru trybu znajdujący się z tyłu urządzenia do pozycji timera ⌚.
- W drugim wierszu ekranu zostaną wyświetlone informacje o timerze, a w pierwszym wierszu ekranu zostanie przełączone wyświetlanie temperatury sondy 1 lub 2.
- Naciśnięcie ▲/HR, aby ustawić godziny i ▼/MIN, aby ustawić minuty.
- Naciśnij przycisk S/S (start/stop), aby rozpocząć odliczanie czasu. Dwukropek między godzinami i minutami będzie migał.

- Jeśli ustawienie lub pozostały czas odliczania jest krótszy niż 1 godzina, wyświetlacz automatycznie przełączy się na wyświetlanie minut i sekund.
- Gdy licznik dojdzie do 00:00, włączy się alarm. Aby wyciszyć alarm, naciśnij dowolny przycisk. Urządzenie jest wyposażone w pamięć czasu i po naciśnięciu przycisku S/S w celu wyciszenia alarmu automatycznie wyświetli oryginalne ustawienie timera.
- Aby skasować ustawienie timera, naciśnij jednocześnie przyciski ▲/HR i ▼/MIN. Możesz wstrzymać działanie timera w trakcie jego działania, naciskając przycisk S/S. Ponownie naciśnij przycisk S/S, aby ponownie uruchomić timer.
- W przypadku jednoczesnego korzystania z minutnika i termometru termometru, można przesunąć przełącznik wyboru z powrotem na pozycję gotowania w trakcie odmierzenia czasu, aby ustawić lub wyświetlić temperatury gotowania. Timer będzie kontynuował odliczanie. Alarm włączy się po osiągnięciu godziny 00:00. Można go wyciszyć, naciskając dowolny przycisk.

Timer odliczania:

- Przesuń przełącznik wyboru trybu z tyłu urządzenia do pozycji timera.
- Naciśnij jednocześnie przyciski ▲/HR i ▼/MIN, aby skasować ustawienie timera na 00:00.

- Naciśnij przycisk S/S, aby rozpocząć odliczanie czasu. Naciśnij go ponownie, aby zatrzymać/ponownie uruchomić minutnik.
- Licznik zatrzyma się po osiągnięciu 99 godzin: 59 minut.
- Jeśli używasz minutnika i termometru jednocześnie, możesz przesunąć przełącznik wyboru z powrotem na pozycję gotowania podczas odliczania czasu, aby ustawić lub wyświetlić temperatury gotowania. Licznik czasu będzie kontynuował odliczanie w górę.

Uwaga: Podczas ustawiania timera można nacisnąć i przytrzymać ▲ lub ▼ w celu szybkiego ustawienia.

Pomocne wskazówki

- Jeśli urządzenie wyświetla LLL lub HHH zamiast temperatury sondy, należy poczekać, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową.
- Jeśli nadal wyświetlana jest wartość LLL lub HHH, prawdopodobnie wewnętrzny przewód sondy uległ zwarcia na skutek wilgoci lub uszkodzenia termicznego.
- Nie zanurzaj sondy w wodzie podczas czyszczenia.
- Nie dopuszczać do kontaktu sondy lub przewodu sondy z płomieniami.
- W okresie gwarancji skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, a my bezpłatnie wyślemy Ci nową sondę.

- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się być zbyt wysoka lub temperatura rośnie zbyt szybko, należy sprawdzić, czy końcówka sondy nie wystaje przez potrawę na zewnątrz. Umieść końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub miejsc z dużą ilością tłuszczu.

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. Wycierać wilgotną ściereczką.

Dział Obsługi Klient

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