

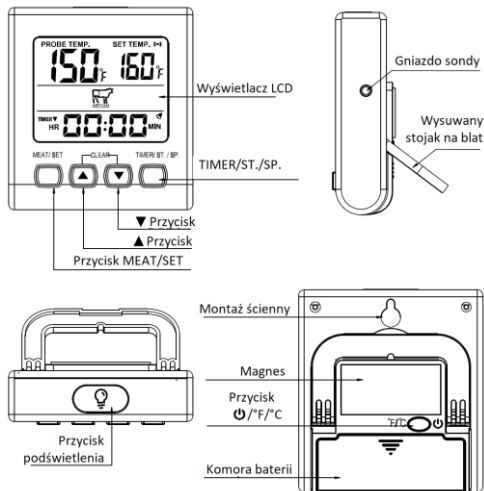
ThermoPro



Model No.: TP-16S

Gotuj jak profesjonalista za każdym razem!
Cyfrowy termometr do żywności

Słowa kluczowe



1. Gniazdo sondy: Włóż sondę do odpowiedniego gniazda, aby zmierzyć temperaturę mięsa.
2. Ekran LCD: Wyświetla temperaturę, odliczanie czasu i inne informacje.
3. Przycisk /°F/°C: Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć urządzenie. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby

wyświetlić odczyt temperatury w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita.

4. Przycisk : Naciśnij , aby zwiększyć żądaną temperaturę gotowania, jeśli nie chcesz używać wstępnie zaprogramowanego ustawienia temperatury mięsa. W trybie minutnika naciśnij ten przycisk, aby wydłużyć czas. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko przewijać cyfry. Aby wyzerować odliczanie czasu, naciśnij jednocześnie przyciski i .
5. Przycisk : Naciśnij , aby zmniejszyć żądaną temperaturę gotowania, jeśli nie chcesz używać wstępnie zaprogramowanego ustawienia temperatury mięsa. W trybie timera naciśnij ten przycisk, aby zmniejszyć czas. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko przewijać cyfry. Aby wyłączyć odliczanie czasu, naciśnij jednocześnie przyciski i .
6. Przycisk MEAT/SET: Naciśnij ten przycisk, aby wybrać rodzaj mięsa: Drób (), Wieprzowina/cielęcina (), Szyńka (), Wołowina surowa/ryba (), Wołowina średnio wysmażona (), Wołowina dobrze wysmażona (), oraz zdefiniowane przez użytkownika () , Wstępnie zaprogramowana temperatura pieczenia dla każdego rodzaju mięsa jest zalecana przez USDA

(Departament Rolnictwa USA). Naciśnąć ponownie przycisk , aby zapisać wybór.

7. Przycisk MEM/ST./SP.: Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przejść do trybu ustawiania czasu. Następnie użyj ▲ i ▼, aby ustawić żądany czas gotowania. Naciśnij przycisk "TIMER/ST./SP/", aby potwierdzić godziny i minuty. Po ustawieniu naciśnij ponownie przycisk "TIMER/ST./SP.", aby uruchomić minutnik.
8. Przycisk  : Dotknij raz, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie ekranu. Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, podświetlenie zostanie automatycznie wyłączone. Gdy zabrzmiał alarm, podświetlenie włączy się i będzie migać.
9. Odchylana podstawa na blat: Umożliwia postawienie urządzenia na blacie.
10. Magnes: Umożliwia przymocowanie urządzenia do metalowej powierzchni. Na przykład do piekarnika lub grilla.
11. Komora baterii: Mieści jedną baterię AAA.

Uwaga: To urządzenie jest przeznaczone do monitorowania postępu gotowania. Nie należy usuwać sond po rozpoczęciu pieczenia. Temperatura wewnętrzna będzie wyświetlana na urządzeniu na zewnątrz piekarnika.

Funkcje i dane techniczne

1. Programowalny alarm z ustawionymi temperaturami zalecanymi przez USDA dla określonych produktów spożywczych.
 2. Sondy ze stali nierdzewnej z kablem z plecionki stalowej do pomiaru i monitorowania temperatury mięsa.
 3. Zakres temperatury sondy: 14°F do 572°F (-10°C do 300°C).
 4. Tolerancja temperatury odczytu wewnątrz żywności: +/- 1,8°F (+/-1,0°C).
 5. Licznik 99-godzinny i 59-minutowy.
 6. Odczyty temperatury w °F lub °C.
 7. Odchylana podstawka na blat i magnes.
 8. Zużywa jedną baterię AAA (w zestawie).
- * Jeśli sonda nie jest umieszczona w żywności i jest używana do monitorowania temperatury otoczenia bezpośrednio w piekarniku lub na grillu, odczyt temperatury przy temperaturze powyżej 93°C będzie dokładny z dokładnością do 2-5°F (1,1-2,7°C).

Instalacja baterii/Uruchamianie

- Otwórz pokrywę komory baterii z tyłu urządzenia.
- Włóż jedną (1) baterię AAA zgodnie z oznaczeniami biegunowości.
- Załóż pokrywę komory baterii.

- Usunąć 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 zakładać rękawice odporne na wysoką temperaturę.
- Nie wystawiać sondy bezpośrednio na działanie płomienia. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
- Nieużywaną sondę należy nacisnąć raz  aby oszczędzić baterię.
- Należy pamiętać o stosowaniu dobrej jakości baterii alkalicznych i częstej ich wymianie. Słaba bateria może spowodować utratę dokładności pomiaru. Zużyte baterie należy zawsze utylizować 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 sondy z kablem nie jest wodoodporne.
- Podłączyć sondę temperatury do odpowiedniego gniazda po prawej stronie urządzenia.
- Upewnij się, że na kablu sondy nie ma żadnych węzłów. Upewnij się, że wtyczka sondy na końcu kabla jest całkowicie wsunięta do gniazda. (Uwaga: jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub jest zaciśnięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat LLL).

- Nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk °F/°C z tyłu urządzenia, aby wyświetlić temperaturę w °F lub °C.
- Ustawić żądaną temperaturę gotowania, wybierając opcję Szybkie ustawienie temperatury lub Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika. (patrz rozdział Szybkie ustawianie temperatury i Ustawianie temperatury zdefiniowanej przez użytkownika poniżej)
- Włożyć końcówkę sondy co najmniej 2"/5cm w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliże kości lub chrząstek.
- Wstawić potrawę do piekarnika. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika upewnij się, że stalowy kabel siatkowy 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 temperaturę, rozlegnie się alarm dźwiękowy. Aby wyłączyć alarm, należy nacisnąć dowolny przycisk.
- Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy odłączyć od urządzenia przewody z plecionki stalowej. 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 rodzajów mięsa i poziomów przyrządzania: 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) zgodnie z zaleceniami USDA. Patrz tabela poniżej.
- Nacisnąć przycisk MEAT/SET, aby wybrać rodzaj mięsa. Nacisnąć przycisk ▲ lub ▼, aby przewijać rodzaje mięsa. Ponownie nacisnąć przycisk MEAT/SET, aby potwierdzić wybór (jeśli nie potwierdzisz ustawienia po 10 sekundach, urządzenie automatycznie potwierdzi wybór).

Szybkie ustawianie temperatury

Jeśli chcesz zmienić ustawioną temperaturę, możesz ustawić własną temperaturę gotowania, naciskając po prostu przycisk ▲ lub ▼, aby dostosować ustawienie temperatury do żądanej wartości. Można również kontynuować naciskanie przycisku MEAT/SET, aby przejść do trybu ustawień zdefiniowanych przez

użytkownika , a następnie nacisnąć przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić żądaną temperaturę.

UWAGA:

- Jeśli jest wyświetlane  temperatura jest zdefiniowana przez użytkownika.
- Podczas ustawiania temperatury naciśnij i przytrzymaj ▲ lub ▼, aby szybko przewijać cyfry.

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
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, kielbasy) - Średnie (Różowa) Mięsa mielone (wołowina, cielęcina, wieprzowina)	160°F/71°C
CIELEĆCINA 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 odliczający

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

- W trzecim wierszu ekranu wyświetlane są informacje dotyczące timera.
- Wciśnij i przytrzymaj "TIMER/ST./SP" przez 3 sekundy, aby wejść w tryb timera. Kiedy godziny będą migać, użyj ▲ i ▼, aby ustawić żądane godziny, a następnie wciśnij "TIMER/ST./SP", aby potwierdzić wybór. Minuty będą teraz migać, użyj ▲ i ▼, aby ustawić żądane minuty, następnie naciśnij "TIMER/ST./SP", aby potwierdzić czas, a następnie naciśnij ponownie, aby uruchomić wyłącznik czasowy.
- W trybie timera, jeśli nie wykonasz żadnej operacji przez 30 sekund, urządzenie automatycznie wyjdzie ze stanu ustawień.
- Po zakończeniu ustawiania wyłącznika czasowego naciśnij TIMER/ST./SP, aby go uruchomić lub zatrzymać.
- Gdy timer jest aktywny, migają " : " i "▼".

- Kiedy minutnik dojdzie do 00:00, włączy się alarm "di-di". Aby wyciszyć alarm, naciśnij dowolny przycisk. Urządzenie posiada pamięć czasu i po naciśnięciu przycisku S/S w celu wyciszenia alarmu automatycznie wyświetli oryginalne ustawienie timera.

Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie nie jest wodoodporne. Nie należy narażać złącza sondy lub gniazda sondy na działanie jakichkolwiek 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. 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