

ThermPro

Cook Like a Pro!



Cyfrowy termometr do mięsa Instrukcja obsługi

1. Wprowadzenie

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

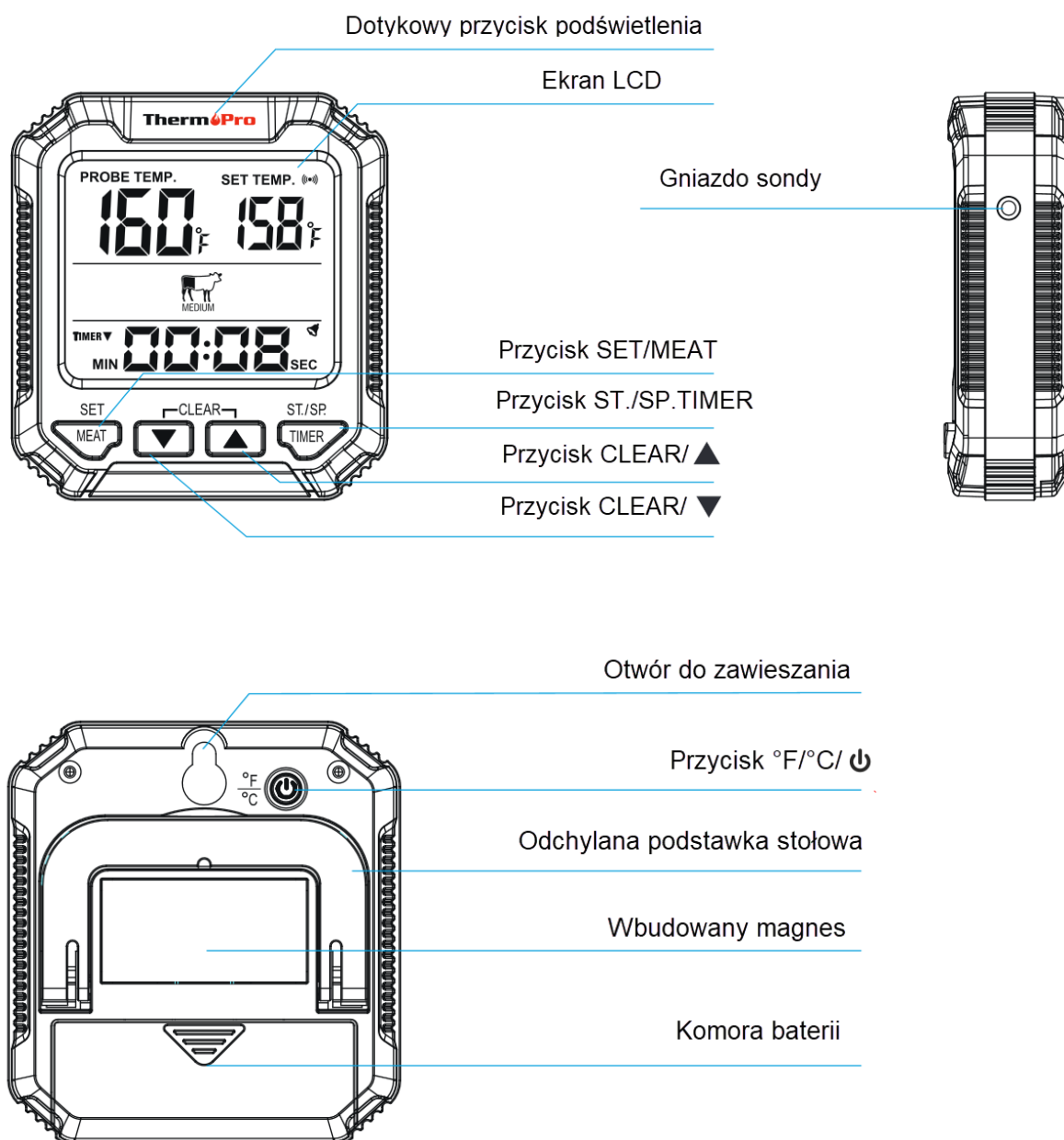
2. Cechy

1. Programowalny alarm z ustawionymi temperaturami zalecanymi przez USDA dla określonych produktów spożywczych.
 2. Sonda ze stali nierdzewnej klasy spożywczej z kablem z siatki stalowej do pomiaru i monitorowania temperatury 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. Timer odliczający 99 godzin i 59 minut.
 6. Odczyty temperatury w °F lub °C.
 7. Odchylana podstawka na blat: Umożliwia użytkownikowi umieszczenie urządzenia na blacie w celu łatwego podglądu.
 8. Magnes: Umożliwia przymocowanie urządzenia do lodówki, piekarnika lub innych metalowych powierzchni.
 9. 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. Komponenty

- 1 x Termometr do mięsa
- 1 x sonda ze stali nierdzewnej
- 1 x bateria AAA
- 1 x Instrukcja obsługi

4. Zdjęcia produktu



5. Przyciski Definicja

1. Gniazdo sondy: Włóż sondę do odpowiedniego gniazda, aby zmierzyć temperaturę mięsa.
2. Ekran LCD: Wyświetla temperaturę, odliczanie czasu i inne informacje.
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 **CLEAR/▲** Naciśnij przycisk **▲**, aby zwiększyć żądane ustawienie temperatury pieczenia, jeśli nie chcesz korzystać z zaprogramowanego ustawienia temperatury mięsa. W trybie ustawiania timera naciśnij ten przycisk, aby zwiększyć czas, naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko ustawić czas. Aby wyłączyć odliczanie czasu, naciśnij jednocześnie przyciski **▲** i **▼**.
5. Przycisk **CLEAR/▼** Naciśnij przycisk **▼**, aby zmniejszyć żądane ustawienie temperatury pieczenia, jeśli nie chcesz korzystać z zaprogramowanego ustawienia temperatury mięsa. W

trybie timera naciśnij ten przycisk, aby skrócić czas, naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby przyspieszyć ustawienie. Aby wyłączyć odliczanie czasu, naciśnij jednocześnie przyciski ▲ i ▼.

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

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

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

użytkownika (). Naciśnij przycisk ▲ i ▼, aby wybrać rodzaj mięsa. Naciśnij ponownie przycisk **MEAT/SET**, aby zapisać wybór. Wstępnie zaprogramowane ustawienia temperatury dla każdego rodzaju mięsa są zalecane przez USDA (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych).

7. Przycisk **ST./SP./TIMER**: Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przejść do ustawień odliczania, naciśnij raz, aby potwierdzić ustawienie czasu, a następnie naciśnij, aby rozpocząć lub zatrzymać odliczanie.

8. Przycisk podświetlenia: Dotknij raz logo „ThermoPro”, 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, zachowując prawidłową biegunowość (+) 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 mierzalnych zakresów, 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 przewodu w wodzie. Połączenie sondy z kablem nie jest wodoodporne.
- Podłącz sondę temperatury do gniazda po prawej stronie urządzenia. Upewnij się, że na kablu sondy nie ma 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).
- Ustaw żądaną temperaturę pieczenia dla sondy, wybierając Szybkie ustawienie temperatury lub Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika. (patrz sekcja Szybkie ustawienie temperatury i Ustawienie temperatury zdefiniowane przez użytkownika poniżej).
- Włóż końcówkę sondy na głębokość co najmniej 2 1/5 cm w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliżu kości lub chrząstek.
- Umieść potrawę w piekarniku. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika należy upewnić się, że stalowy kabel siatki jest wystarczająco luźny, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z potrawy po zamknięciu 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 przewody z siatki stalowej od urządzenia. Nie wolno dotykać 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 wysmażona (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 **MEAT/SET**, aby aktywować rodzaj mięsa. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać rodzaj mięsa. Ponownie naciśnij przycisk **MEAT/SET**, aby potwierdzić wybór (urządzenie uzna, że wybór został potwierdzony, jeśli przez 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk).

10. 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 **ST./SP./TIMER**, aby przejść do trybu ustawień użytkownika , a następnie nacisnąć przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić żadaną temperaturę.

UWAGA:

a). Jeśli wyświetlana jest ikona , oznacza to, że ustawienie temperatury zostało zdefiniowane przez użytkownika.

b). Podczas ustawiania temperatury naciśnij i przytrzymaj przycisk ▲ lub ▼ w celu szybkiego ustawienia.

11. Wykres pieczenia w zaprogramowanej temperaturze

NAZWA NASTAWU	RODZAJ ŻYWNÓŚCI	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

12. Timer odliczający czas

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

- W trzecim wierszu ekranu wyświetlane są informacje o timerze.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „**ST./SP./TIMER**” przez 3 sekundy, aby przejść do trybu timera. Gdy migają godziny, naciśnij przycisk ▲ i ▼, aby ustawić żądane godziny, a następnie naciśnij przycisk **ST./SP./TIMER**, aby potwierdzić wybór. Minuty będą teraz migać, naciśnij przycisk ▲ i ▼, aby ustawić żądane minuty, a następnie naciśnij przycisk **ST./SP./TIMER**, aby potwierdzić czas, a następnie naciśnij ponownie, aby uruchomić timer.
- W trybie timera, jeśli przez 30 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie automatycznie wyjdzie ze stanu ustawień.
- Po zakończeniu ustawiania timera naciśnij przycisk **ST./SP./TIMER**, aby uruchomić lub zatrzymać timer.
- Gdy timer jest aktywny, „:” i „▼” migają.
- Gdy czasomierz dojdzie do 00:00, włączy się alarm „di-di”. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyciszyć alarm. Urządzenie posiada pamięć czasu i automatycznie wyświetli pierwotne ustawienie timera po naciśnięciu przycisku „**ST./SP./TIMER**” w celu wyciszenia alarmu.

13. Czyszczenie i konserwacja

- Urządzenie nie jest wodoodporne. Nie należy narażać wtyczki sondy lub otworu wtykowego na działanie cieczy, co spowoduje 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