

ThermoPro



Gotuj jak profesjonalista za każdym razem!
Zdalny termometr do żywności z podwójną sondą

TP-08

1. Wprowadzenie

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

2. Elementy

1 x moduł odbiornika

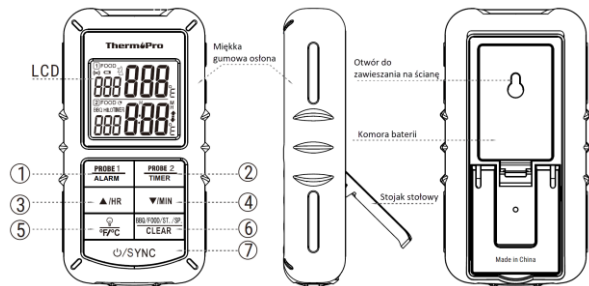
1 x moduł nadajnika

2 x odłączane sondy temperatury ze stali nierdzewnej

1 x klips do sond z nierdzewnej stali

4 x baterie AAA

3. Funkcje odbiornika



- Wyświetlacz ciekłokrystaliczny (LCD) - wyświetla wszystkie ikony, temperaturę i czas.
- Wskaźnik alarmu (🔊) - wskazuje, czy alarm jest włączony/wyłączony.
- Wskaźnik niskiego poziomu baterii (🔋) - informuje o niskim poziomie energii w bateriach odbiornika.
- Okrągła strzałka ↻ - co 4 sekundy wyświetlacz będzie się przełączał pomiędzy ustawieniami temperatury HI i LO.
- Ikona sygnału 📶 - Ikona sygnału będzie migać, gdy odbiornik przejdzie w tryb synchronizacji.

- Miękka gumowa osłona - odporna na wstrząsy i wygodniejsza w obsłudze.
- Podstawa - umożliwia postawienie odbiornika na blacie stołu.
- Komora baterii - mieści 2 baterie AAA.
- Otwór do powieszenia na ścianie - umożliwia powieszenie urządzenia na haczyku.

3.1 Przyciski

1. PROBE1/ALARM: Naciśnij raz, aby aktywować ustawianie temperatury PROBE 1, ustawiona temperatura będzie migać. Aby wyłączyć/włączyć funkcję alarmu, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk PROBE1/ALARM przez 3 sekundy.

2. PROBE2/TIMER: Naciśnij raz, aby aktywować ustawienie temperatury PROBE 2, ustawiona temperatura będzie migać. Naciśnij i przytrzymaj przycisk PROBE2/TIMER przez 3 sekundy, aby przełączyć między trybem termometru lub timera.

3. ▲/HR: Naciśnij przycisk ▲/HR, aby zwiększyć ustawioną temperaturę docelową o 1 stopień, lub naciśnij i przytrzymaj przycisk ▲/HR, aby zwiększyć temperaturę o 10 stopni na sekundę. W trybie timera naciśnij przycisk, aby zwiększyć godzinę odliczania czasu.

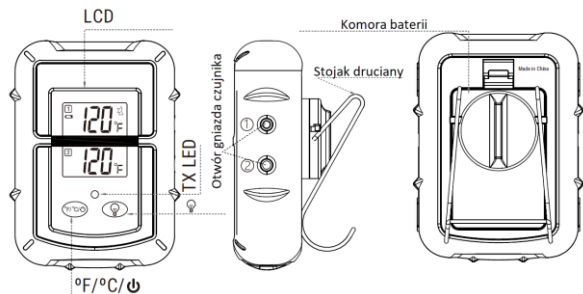
4. ▼/MIN: Naciśnij przycisk ▼/MIN, aby zmniejszyć ustawioną temperaturę docelową o 1 stopień, lub naciśnij i przytrzymaj przycisk ▼/MIN, aby zmniejszyć temperaturę o 10 stopni na sekundę. W trybie timera naciśnij przycisk, aby zwiększyć wartość MINUT dla timera odliczającego czas.

5. 🌡️ / °F/°C: Naciśnij, aby włączyć podświetlenie wyświetlacza LCD na 10 sekund. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy, aby wyświetlić temperaturę odbiornika w °C lub °F.

6. BBQ/FOOD/ST./SP./CLEAR: Naciśnij, aby przełączyć PROBE2 pomiędzy ustawieniami zakresu temperatury FOOD i BBQ HI/LO w celu monitorowania grilla/wędzarni; W TRYBIE CZASOWYM naciśnij, aby uruchomić lub zatrzymać odliczanie czasu. Po zatrzymaniu timera naciśnij i przytrzymaj, aby skasować ustawienie timera z powrotem do 0:00.

7. Q/SYNC: Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć odbiornik. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby zsynchronizować/sparować z nadajnikiem.

4. Funkcje nadajnika



- LCD (wyświetlacz ciekłokrystaliczny) - PROBE1 i PROBE2 wyświetlają aktualną temperaturę wyświetlaną na wyświetlaczu
- Wskaźnik niskiego poziomu baterii - Informuje użytkownika o niskim poziomie baterii w nadajniku.
- STOJAK NA PRZEWODY - Umożliwia postawienie nadajnika w pozycji pionowej na blacie stołu lub można go odchylić, aby służył jako wieszak.
- KOMORA BATERII - Mieści 2 baterie AAA.

4.1 Przycisk

°F/°C/°C - Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć nadajnik. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy, aby wyświetlić temperaturę odbiornika w °C lub °F.

💡 Naciśnij raz, aby włączyć podświetlenie wyświetlacza LCD na 10 sekund.

5. Instalowanie baterii

Otwórz komorę baterii w odbiorniku i włóż dwie baterie "AAA" z zachowaniem prawidłowej polaryzacji. Otwórz komorę baterii w nadajniku i włóż dwie baterie "AAA" z zachowaniem prawidłowej polaryzacji.

6. Włączanie/wyłączanie urządzenia

Naciśnij przycisk **°C/SYNC** na odbiorniku, aby włączyć/wyłączyć odbiornik; Naciśnij przycisk **°F/°C/°C** na nadajniku, aby włączyć/wyłączyć nadajnik.

7. Alarm

1. Domyślnie alarm jest włączany po każdym włączeniu termometru.
2. Aby wyłączyć alarm, naciśnij i przytrzymaj przycisk PROBE1/ALARM przez 3 sekundy. Po wyłączeniu alarmu ikona alarmu zniknie.
3. Odbiornik będzie migał z włączonym podświetleniem i emitował sygnał dźwiękowy, gdy aktualna temperatura osiągnie ustaloną temperaturę. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

8. Instrukcja obsługi

1. Podłącz sondy temperatury do odpowiednich gniazd w nadajniku i zainstaluj baterię w nadajniku.
2. Na ekranie LCD przez 2 sekundy będą wyświetlane wszystkie ikony, a następnie usłyszysz sygnał dźwiękowy.
3. Jeśli nie włożysz sond do nadajnika, na obu ekranach LCD nadajnika i odbiornika pojawi się komunikat "----".
4. Gdy do nadajnika zostaną włożone dwie sondy, na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura każdej z nich.

9. Przewodnik szybkich ustawień

9.1 Ustawienie docelowej temperatury FOOD dla sondy 1

1. Naciśnij raz przycisk "PROBE1/ALARM", aby włączyć ustawienie temperatury.
2. Wciśnij przyciski "▲/HR" lub "▼/MIN", aby zwiększyć lub zmniejszyć żadaną temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przyciski "▲/HR" lub "▼/MIN", aby szybko przewijać cyfry.
3. Naciśnij ponownie przycisk "PROBE1/ALARM", aby potwierdzić ustaloną temperaturę.

9.2 Ustawianie docelowej temperatury FOOD dla sondy 2

1. Naciśnij raz przycisk "PROBE2/TIMER", aby aktywować ustawianie temperatury.
2. Naciśnij przyciski "▲/HR" lub "▼/MIN", aby zwiększyć lub zmniejszyć żądaną ustawioną temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przyciski "▲/HR" lub "▼/MIN", aby szybko przewijać cyfry.
3. Naciśnij ponownie przycisk "PROBE2/TIMER", aby potwierdzić ustawioną temperaturę.

9.3 Ustawianie zakresu temperatury BBQ HI/LO dla sondy 2

1. Naciśnij przycisk "BBQ/FOOD/ST./SP./CLEAR", aby przełączyć z trybu PROBE2 na ustawianie zakresu temperatury BBQ HI/LO.
2. Naciśnij przycisk "PROBE2/TIMER", aby włączyć ustawienie temperatury BBQ HI.
3. Naciśnij przyciski "▲/HR" lub "▼/MIN", aby zwiększyć lub zmniejszyć żądaną ustawioną temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przyciski "▲/HR" lub "▼/MIN", aby szybko przewijać cyfry.
4. Naciśnij przycisk "PROBE2/TIMER", aby potwierdzić temperaturę BBQ HI, a odbiornik automatycznie przejdzie do ustawienia temperatury BBQ LO.
5. Wciśnij przyciski "▲/HR" lub "▼/MIN", aby zwiększyć lub zmniejszyć żądaną temperaturę. Wciśnij i przytrzymaj przyciski "▲/HR" lub "▼/MIN", aby szybko przewijać cyfry.
6. Naciśnij przycisk "PROBE2/TIMER", aby potwierdzić temperaturę BBQ LO. Ustawianie zakresu temperatury BBQ HI/LO jest zakończone.

UWAGA:

1. Okrągła strzałka - wyświetlacz będzie się przełączał między ustawieniami temperatury HI i LO co 4 sekundy. Jeśli nie chcesz, aby wyświetlacz był zapętłany, naciśnij przycisk PROBE2/TIMER".
2. Urządzenie nie pozwala na ustawienie temperatury BBQ HI poniżej minimalnej temperatury BBQ LO. Należy upewnić się, że temperatura BBQ HI jest co najmniej o 1 stopień wyższa niż temperatura BBQ LO.

9.4 Ustawianie timera odliczającego czas

Ważne: Aby ułatwić monitorowanie zarówno temperatury potrawy, jak i postępu czasowego, można jednocześnie używać licznika czasu i alarmu sondy 2.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk PROBE2/TIMER przez 3 sekundy, aby włączyć tryb timera.
2. Naciśnij przycisk ▲/HR, aby zwiększyć liczbę GODZIN.
3. Naciśnij przycisk ▼/MIN, aby zwiększyć wartość MINUTY.
4. Naciśnij przycisk BBQ/FOOD/ST./SP./CLEAR, aby rozpocząć odliczanie czasu.

Jeśli chcesz sprawdzić ustawienie temperatury sondy 2, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk PROBE2/TIMER, aby powrócić do trybu termometru. Alarm odliczania czasu będzie nadal aktywny, co będzie sygnalizowane miganiem napisu "Timer" na wyświetlaczu LCD. Po zakończeniu odliczania czasu odbiornik wyda sygnał dźwiękowy z migającym napisem "Timer".

9.5 Ustawianie timera odliczania

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk PROBE2/TIMER przez 3 sekundy, aby przejść do trybu timera.
2. Po zatrzymaniu timera naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby wyzerować timer z powrotem do 0:00.
3. Naciśnij przycisk BBQ/FOOD/ST./SP./CLEAR, aby rozpocząć odliczanie czasu.

10. Alarm utraty łączą

1. Jeśli odbiornik znajdzie się poza zasięgiem, wystąpią nietypowe zakłócenia zewnętrzne lub po wyłączeniu nadajnika, odbiornik może nie być w stanie odbierać transmisji z nadajnika. Jeśli taka sytuacja trwa ponad 4 minuty, urządzenie ostrzega użytkownika sygnałem dźwiękowym emitowanym co 4 sekundy, informując o utracie sygnału. Naciśnięcie dowolnego przycisku na odbiorniku spowoduje wyciszenie sygnału utraty połączenia.
2. Aby odzyskać sygnał transmisji, zbliż odbiornik do nadajnika, połączenie powinno zostać automatycznie przywrócone, a na wyświetlaczu odbiornika powinna pojawić się temperatura.

11. Funkcja automatycznego wyłączenia

Jeżeli nadajnik nie otrzyma żadnego sygnału naciśnięcia przycisku przez 2 godziny, a temperatura będzie niższa niż 40°C, automatycznie wyłączy się.

Odbiornik wyłączy się automatycznie po braku sygnału przez 30 minut.

Uwaga: Jeśli działa program TIMER, odbiornik nie wyłączy się automatycznie.

12. Synchronizacja/parowanie nadajnika i odbiornika

Nadajnik i odbiornik zostały już sparowane w naszym zakładzie produkcyjnym. Zazwyczaj nie ma potrzeby ponownej synchronizacji lub parowania urządzeń. Wystarczy podłączyć sondy, włożyć baterie, włączyć odbiornik i nadajnik, poczekać kilka sekund, a na odbiorniku i nadajniku pojawią się temperatury i urządzenia będą gotowe do pracy. Jednak w niektórych nietypowych przypadkach nadajnik i odbiornik nie są już sparowane, należy je zsynchronizować, wykonując poniższe czynności:

- Włóż sondy ze stali nierdzewnej do odpowiednich gniazd sond w nadajniku.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk /SYNC na odbiorniku przez 2-3 sekundy, aby wejść w tryb synchronizacji, który będzie trwał 60 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się migające "----".
- Poczekaj chwilę, aż na wyświetlaczu odbiornika pojawi się odczyt temperatury, co oznacza, że synchronizacja/parowanie zostało zakończone. Twój profesjonalny zdalny termometr kuchenny jest teraz gotowy do użycia.

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

13. Pomocne wskazówki

- Jeśli odbiornik i/lub nadajnik wyświetlają LLL lub HHH zamiast temperatury sondy, poczekaj, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową. Jeśli nadal wyświetlana jest wartość LLL lub HHH albo wyświetlana jest fałszywa temperatura, ściśnij mocniej gniazda sondy w nadajniku i przekręć je do przodu i do tyłu, aby dobrze się stykały. Jeśli problem nadal występuje, prawdopodobnie wewnętrzny przewód sondy uległ zwarcia na skutek wilgoci lub uszkodzenia termicznego.
- W okresie gwarancji skontaktuj się z nami, a my bezpłatnie wyślemy Ci nową sondę.
- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się być zbyt wysoka lub temperatura rośnie zbyt szybko, sprawdź, czy końcówka sondy nie wystaje na zewnątrz przez żywność.
- Umieść końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub miejsc z dużą ilością tłuszczu.

14. Ostrzeżenia

- Zawsze zakładaj rękawicę termoodporną, aby dotknąć czujników lub przewodów sondy ze stali nierdzewnej podczas gotowania lub zaraz po nim. Nie dotykać gołymi rękami.
- Trzymaj czujniki i przewody sondy ze stali nierdzewnej z dala od dzieci.
- Po każdym użyciu wyczyść i dokładnie wysusz sondy ze stali nierdzewnej. Nie należy używać odbiornika podczas deszczu. NIE jest on odporny na deszcz. Nadajnik jest odporny na deszcz, ale nie jest wodoszczelny. Nie należy zanurzać go w wodzie.
- Nie należy narażać wtyczek sond ze stali nierdzewnej ani otworów w przetworniku na działanie wody lub innych cieczy. Spowoduje to złe połączenie i błędne odczyty.
- Nie wystawiaj odbiornika lub nadajnika na bezpośrednie działanie ciepła lub powierzchni.
- Nie należy używać sond ze stali nierdzewnej w kuchenke mikrofalowej.

7) Termometr do grilla rejestruje temperatury od 32°F (0°C) do 572°F (300°C). Poniżej 32°F wyświetlana jest wartość LLL, a powyżej 572°F - HHH. Nie należy używać czujnika z sondą nierdzewną w temperaturach powyżej 572°F. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.

8) Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.

15. Czyszczenie

1) Podczas gotowania lub tuż po jego zakończeniu należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę, aby dotknąć czujników lub przewodów sondy ze stali nierdzewnej. Nie dotykać gołymi rękami.

2) Trzymaj czujniki i przewody sondy ze stali nierdzewnej z dala od dzieci.

3) Umyj metalowe końcówki sondy gorącą wodą z mydłem i dokładnie wysuszyć. Nie zanurzaj sondy w wodzie podczas czyszczenia.

4) Przetrzyj nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką. Nie zanurzaj żadnej z nich w wodzie.

16. Zgodność z FCC

Informacje dla użytkownika

Ostrzeżenie: Zmiany lub modyfikacje tego urządzenia, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować utratę uprawnień użytkownika do obsługi 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 zostały opracowane w celu zapewnienia odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych.

To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie zostanie zainstalowane i nie będzie używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

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

- Zmienić kierunek lub położenie anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radio-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie urządzenia jest uzależnione od spełnienia dwóch poniższych warunków:

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

17. 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/>

18. Utylizacja



Znaczenie symbolu "śmieciownika"

- Chrońmy środowisko: nie wyrzucamy 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

Tabela temperatur przydatności do spożycia

Mięso	Krwiste	Półkrwiste	Średnie	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Mielona wołowina			160°F 71°C		
Mielony drób			165°F 74°C		
Wołowina	125°F 52°C	140°F 60°C	150°F 66°C	160°F 71°C	170°F 77°C
Cielęcina	125°F 52°C	140°F 60°C	150°F 66°C	160°F 71°C	165°F 74°C
Kurczak			165°F 74°C		
Wieprzowina			160°F 71°C	165°F 74°C	170°F 77°C
Drób			165°F 74°C		
Jagnięcina	140°F 60°C	145°F 63°C	160°F 71°C	165°F 74°C	170°F 77°C
Ryby			145°F 63°C		
Program		145°F 63°C			

Ostrzeżenie: USDA (Departament Rolnictwa USA) zaleca, aby wołowinę, wieprzowinę, cielęcinę i jagnięcinę gotować w temperaturze co najmniej 145°F (lub 63°C), a następnie odstawić na co najmniej 3 minuty. Podajemy tabelę temperatur przydatności do spożycia jako zalecenie dla osób o różnych preferencjach osobistych. Zawsze sprawdzaj temperaturę za pomocą termometru.

17. Dystrybutor

AZE Sp. z o.o. sp. k.

Długa 29

55-040 Królikowice

www.thermopro.pl

info@thermopro.pl