

ThermPro

Model No.: TP-20B



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

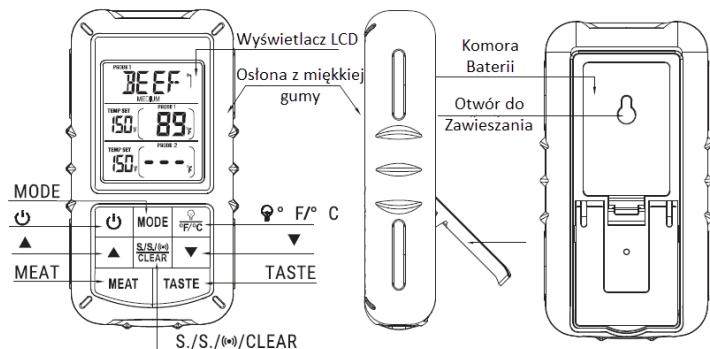
Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu profesjonalnego zdalnego termometru spożywczego, programowalnego termometru spożywczego wykorzystującego fale radiowe. Teraz można zdalnie monitorować temperaturę gotowanych potraw oraz temperaturę wewnątrz grilla, piekarnika lub wędzarni z dowolnego miejsca w domu.

Części składowe

1. Jeden moduł odbiornika .
2. Jeden zespół nadajnika.
3. Dwie odłączane sondy ze stali nierdzewnej z kablem z siatki stalowej.
4. Cztery baterie AAA.

Cechy Odbiornika



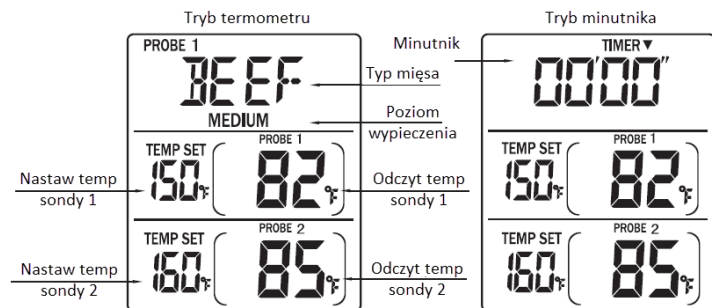
- LCD (wyświetlacz ciekłokrystaliczny) - wyświetla wszystkie ikony, temperaturę i czas.
- Wyświetlacz temperatury z dwiema sondami.
- Programowalny alarm z zaprogramowanymi temperaturami dla określonych produktów spożywczych.
- 99-godzinny i 59-minutowy licznik odcinający czas.
- Zakres temperatury sondy: 32°F do 572°F (0°C do 300°C).
- Tolerancja temperatury wewnętrznego odczytu żywności: +/- 1,8°F (+/- 1,0°C).
- Komora baterii - mieści 2 baterie AAA.

- Stożak na tablet/otwór do powieszenia: Umożliwia postawienie odbiornika na blacie stołu lub powieszenie na ścianie.

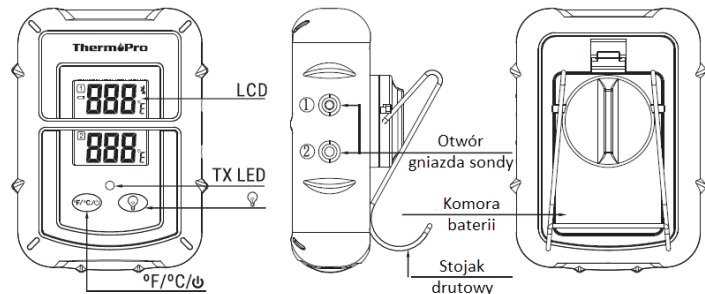
Przyciski

1. **MODE** - Naciśnij, aby wybrać tryb sondy termometru 1, sondy termometru 2 lub timera. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby włączyć tryb synchronizacji/parowania.
2. **▲** - W trybie termometru (sonda 1 lub 2) naciśnij raz, aby zwiększyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, a wartość temperatury będzie rosła w szybszym tempie. W trybie timera naciśnij raz, aby zwiększyć wartość ustawienia godziny, minuty lub sekundy. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, a godziny, minuty lub sekundy będą rosły w szybszym tempie.
3. **▼** - W trybie termometru (sonda 1 lub 2), naciśnij raz, aby zmniejszyć wartość temperatury. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przez 2 sekundy wartość temperatury będzie się zmniejszała w szybszym tempie. W trybie timera, naciśnij raz, aby zmniejszyć ustawienie godziny, minuty lub sekundy. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, godziny, minuty lub sekundy będą zmniejszane w szybszym tempie.
4. **S./S./ (°F/°C) /CLEAR** - Podczas ustawiania timera naciśnij przycisk, aby potwierdzić ustawienie. Po ustawieniu minutnika naciśnij raz, aby go uruchomić. Gdy minutnik jest uruchomiony, naciśnij raz, aby go wstrzymać. Naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy, aby skasować ustawienia timera. Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć alarm w trybie BBQ.
5. **MEAT** - W trybie termometru naciśnij, aby wybrać rodzaj mięsa: PROG (program-użytkownika), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony drób), BEEF (wołowina), VEAL (cielęcina), CHCKE (kurczak), PORK (wieprzowina), POULT (drób), LAMB (jagnięcina), FISH & HAM (ryba i mięso drobiowe) oraz BBQ (grill). W trybie minutnika naciśnij przycisk, aby wybrać tryb godzinowy, minutowy lub minutowo-sekundowy.
6. **TASTE** - W trybie termometru, naciśnij, aby wybrać poziom smaku mięsa: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL i WELL DONE. W trybie BBQ naciśnij przycisk, aby wyświetlić temperaturę BBQ HI lub LO.
7. **°F/°C** - Naciśnij raz, aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby wybrać odczyt temperatury w Celsjuszu lub Fahrenheicie.
8. **⏻** - Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć odbiornik.

Ekran LCD



Cechy Nadajnika



- Wyświetlacz ciekłokrystaliczny (LCD) - wyświetla temperatury zarówno sondy 1, jak i sondy 2.
- Stojak z drutu - umożliwia postawienie nadajnika na stole lub można go odwrócić i używać jako wieszaka.
- Komora baterii - mieści 2 baterie AAA.
- Otwór na gniazdo czujnika - możliwość podłączenia sondy 1 i sondy 2 ze stali nierdzewnej.
- Częstotliwość nadawania: 915 Mhz.
- Maksymalna moc nadawania: 8 mW.

Przycisk

°F/°C/° - Naciśnij raz, aby włączyć lub wyłączyć nadajnik. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby wybrać wyświetlanie temperatury nadajnika w °C lub °F.

⬤ - Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie.

Instalowanie baterii

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

Włączanie/wyłączanie urządzenia

Naciśnij przycisk °F/°C/° na odbiorniku, aby włączyć/wyłączyć odbiornik;

Naciśnij przycisk °F/°C/° na nadajniku, aby włączyć/wyłączyć nadajnik.

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 wtyczek w nadajniku.
- Włącz nadajnik, naciskając przycisk °F/°C/° . Nadajnik pokaże aktualne temperatury na wyświetlaczu LCD.
- Włącz odbiornik, naciskając przycisk °F/°C/° .
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk Mode na odbiorniku przez 2~3 sekundy, aby wejść w tryb synchronizacji, który będzie trwał 60 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się napis "----" i nastąpi miganie.
- Poczekaj chwilę, aż na wyświetlaczu odbiornika pojawi się odczyt temperatury, Oznacza to, 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.

Alarm utraty łącza

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 będzie trwała ponad 4 minuty, urządzenie powiadomi Cię o utracie sygnału. Naciśnięcie dowolnego przycisku na odbiorniku spowoduje przerwanie sygnału dźwiękowego o utracie sygnału.

Aby odzyskać sygnał transmisji, zbliż odbiornik do nadajnika, połączenie powinno zostać automatycznie przywrócone, a na wyświetlaczu odbiornika powinny pojawić się temperatury.

Funkcja automatycznego wyłączenia

Odbiornik wyłączy się automatycznie, jeśli nie otrzyma sygnału temperatury z nadajnika przez ponad 30 minut. Zanim się wyłączy, przez minutę będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja automatycznego wyłączenia zostanie jednak automatycznie wyłączona, jeżeli działa zegar sterujący.

Zmierz temperaturę mięsa do zakresu temperatur przydatności do spożycia wg USDA

1. Można użyć dwóch sond (Sonda 1 i Sonda 2) do jednoczesnego pomiaru i monitorowania temperatury dwóch kawałków mięsa lub dwóch części tego samego dużego kawałka mięsa.
2. Nacisnąć MODE, aby wybrać tryb termometru, sondę 1 lub sondę 2, przedstawione za pomocą małej ikony (PROBE 1 lub PROBE 2) na górnym wyświetlaczu.
3. Naciśnij MEAT, aby wybrać rodzaj mięsa: PROG (Program - definiowany przez użytkownika), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony drób), BEEF (wołowina), VEAL (cielęcina), CHCKE (kurczak), PORK (wieprzowina), POULT (drób), LAMB (jagnięcina), FISH (ryba) i HAM (mięso wieprzowe).
4. Nacisnąć przycisk TASTE, aby wybrać poziom przypieczenia dla wybranego rodzaju mięsa: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL i WELL DONE.

Uwaga: Temperatura wyświetlana po lewej stronie od aktualnej temperatury mięsa będzie wskazywać temperaturę zaprogramowaną TEMP SET zgodnie z poziomami gotowości USDA. Przykład: Wołowina będzie dobrze przyrządzona w temperaturze 165°F.

5. Gdy temperatura mięsa (Sonda 1 lub Sonda 2) osiągnie ustawiony poziom gotowości, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy i włączy się podświetlenie wyświetlacza LCD. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Zmierz temperaturę mięsa i dostosuj ją do swoich upodobań.

1. Naciśnij MODE, aby wybrać tryb termometru, sondę 1 lub sondę 2.
2. Naciśnij ▲ lub ▼ aby podnieść lub obniżyć ustawioną temperaturę. Po naciśnięciu przycisku ▲ lub ▼ wyświetlacz zmieni się na PROG (program). Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje szybkie podniesienie lub obniżenie ustawionej temperatury. Naciśnięcie przycisku MEAT spowoduje powrót do wstępnie ustawionych zakresów USDA.
3. Gdy temperatura mięsa osiągnie ustawiony poziom gotowości, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy i włączy się podświetlenie wyświetlacza LCD. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Jak monitorować temperaturę w grillu/piekarniku

1. Sonda 2 służy do pomiaru i monitorowania temperatury wewnątrz grilla, wędzarni lub grilla. Przymocuj sondę do rusztu grilla lub piekarnika.
 2. Naciśnij MODE, aby wybrać sondę 2.
 3. Naciśnij kilkakrotnie przycisk MEAT, aż na wyświetlaczu pojawi się napis BBQ.
 4. Nacisnąć przycisk ▲ lub ▼ aby ustawić żądaną temperaturę dla ustawienia HI BBQ . Nacisnąć i przytrzymać przycisk ▲ lub ▼ aby przyspieszyć regulację. Zakres temperatury HI BBQ wynosi od 140°F do 572°F, a ustawienie domyślne to 250°F.
 5. Nacisnąć przycisk TASTE, aby przejść do ustawienia LO BBQ. Nacisnąć przycisk ▲ lub ▼ aby ustawić żądaną temperaturę w ustawieniu LO BBQ. Nacisnąć i przytrzymać przycisk ▲ lub ▼ aby przyspieszyć regulację. Zakres temperatury LO BBQ wynosi od 32°F do 554°F, a ustawienie domyślne to 225 °F.
 6. Naciśnij przycisk S./S./ (●) /CLEAR, aby włączyć/wyłączyć funkcję alarmu.
 7. Nacisnąć przycisk TASTE, aby wyświetlić ustawienie wysokiej lub niskiej temperatury. (**Uwaga:** ustawienie HI BBQ nie pozwala na ustawienie temperatury poniżej ustawienia LO BBQ . Temperatura LO BBQ jest zawsze niższa od temperatury HI BBQ o 2°F)
- Uwaga:** Alarm temperatury LO BBQ włączy się dopiero wtedy, gdy rzeczywista temperatura w grillu przekroczy ustawioną temperaturę LO.

Procedura typowego użycia na grillu na świeżym powietrzu

Poniższy typowy przykład przedstawia kolejne kroki, które należy wykonać, aby zdalny termometr do gotowania Professional Remote Cooking Thermometer ostrzegał o jednoczesnym przyrządzeniu dwóch kawałków steku wołowego, z których jeden ma być średnio wysmażony (poziom gotowości USDA), a drugi średnio wysmażony (poziom gotowości USDA).

1. Włącz grill.
2. Umieść dwa kawałki steku wołowego na ruszcie grilla.
3. Wprowadź czujnik 1 do środka najgrubszej części pierwszego kawałka steku. Unikaj dotykania kości lub miejsc o dużej zawartości tłuszczu. Włóż czujnik 2 do drugiego kawałka steku. Załóż, że pierwszy kawałek steku ma być średnio wysmażony, a drugi średnio wysmażony.
4. Umieść przewód czujnika w taki sposób, aby nie stykał się z płomieniami i wychodził z powierzchni grilla, nie będąc przygniecionym/zmiażdżonym przez pokrywę grilla.
6. Ustawić nadajnik z dala od źródła ciepła na grillu. NIE WOLNO kłaść nadajnika na zamkniętej pokrywce ani pod pokrywą. Nadajnik nie jest wodoodporny. NIE WOLNO używać go podczas deszczu.
7. Naciśnij przycisk Mode (Tryb), aby wybrać sondę termometru 1. Naciśnij przycisk MIĘSO, aby wyświetlić opcję WOŁOWINA.
8. Nacisnąć przycisk TASTE (Smak), aby wyświetlić opcję MEDIUM (Średni), a jako ustawiona TEMP SET (Temperatura) zostanie wyświetlona wartość 150°F.
9. Nacisnąć MODE, aby zmienić Sondę termometru 2. Nacisnąć przycisk MEAT (MIĘSO), aby została wyświetlona opcja BEEF (Wołowina).
10. Nacisnąć przycisk TASTE, aby na wyświetlaczu pojawiło się napis MEDIUM WELL (Średni), a jako TEMP SET (Ustawiona temperatura) wyświetlona zostanie wartość 160°F.
11. Odbiornik można umieścić w odległości do 500 stóp od grilla zewnętrznego. W razie potrzeby wejdź do środka.
12. Gdy temperatura pierwszego kawałka steku osiągnie 150°F ŚREDNIA, odbiornik wyda sygnał dźwiękowy i włączy się podświetlenie LCD.
13. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

14. Wyjmij pierwszy kawałek steku z grilla.
15. Gdy temperatura drugiego kawałka steku osiągnie 160°F ŚREDNIO WYPIECZONE, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy i włączy się podświetlenie wyświetlacza LCD.
16. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.
17. Wyłączyć grill. Zdjąć sondy z obu steków. Zawsze zakładaj rękawicę odporną na wysoką temperaturę, aby dotknąć czujnika lub przewodu sondy ze stali nierdzewnej podczas lub tuż po zakończeniu pieczenia. Nie dotykać go gołymi rękami.
18. Po każdym użyciu wyczyścić i dokładnie wysuszyć sondę ze stali nierdzewnej.
19. Wyłączyć nadajnik i odbiornik

Korzystanie z timera

Odcliczanie w dół

1. Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać tryb TIMER. W górnej części wyświetlacza pojawi się zegar 00:00 z małą ikoną TIMER.
2. Naciśnij przycisk MEAT, aby przełączyć między trybem Godz: Minuta a trybem minuta' sekunda" i z powrotem.
3. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby dostosować ustawienie zegara. Naciśnij i przytrzymaj ▲ lub ▼, aby szybciej dostosować ustawienie. Naciśnij S./S./ (●) /CLEAR, aby potwierdzić ustawienie. Maksymalne ustawienie odcliczania czasu wynosi 99 godzin i 59 minut.
4. Naciśnij i przytrzymaj S./S./ (●) /CLEAR, aby wyczyścić ustawienie z powrotem do 00:00.
5. Po ustawieniu naciśnij S./S./ (●) /CLEAR, aby uruchomić timer. TIMER ▼ będzie migać, wskazując, że odcliczanie czasu jest w toku.
6. Aby zatrzymać proces odcliczania, naciśnij przycisk S./S./ (●) /CLEAR. Wskaźnik TIMER ▼ zacznie świecić światłem ciągłym. Naciśnij przycisk S./S./ (●) /CLEAR, aby kontynuować odcliczanie czasu.
7. Gdy licznik osiągnie godzinę 00:00, rozlegnie się alarm i na jedną minutę włączy się podświetlenie.

Uwaga: Gdy minutnik odlicza czas poniżej 1 godziny 1:00, wyświetlacz automatycznie zmieni się na 59'59", aby wskazać 59 minut i 59 sekund. Następnie będą wyświetlane odcliczane sekundy. Gdy odcliczanie osiągnie 0'00", minutnik zacznie odliczać w górę i będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 60 sekund. Aby zatrzymać zegar, naciśnij dowolny przycisk.

Liczenie w górę

1. Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać tryb TIMER. W górnej części wyświetlacza pojawi się zegar 00:00 z małą ikoną TIMER. Jeśli ustawiony zegar nie jest ustawiony na 00:00, naciśnij i przytrzymaj przycisk S./S./ (🔊)/CLEAR, aby skasować ustawienie na 00:00 .
2. Naciśnij przycisk S./S./ (🔊)/CLEAR, aby rozpocząć odliczanie. Wskaźnik TIMER ▲ będzie migać, wskazując, że trwa odliczanie czasu. Maksymalny możliwy do osiągnięcia czas odliczania wynosi 99 godzin i 59 minut.
3. Aby zatrzymać proces odliczania, naciśnij przycisk S./S./ (🔊)/CLEAR. Wskaźnik ▲ TIMER zacznie świecić.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk S./S./ (🔊)/CLEAR, aby skasować ustawienie z powrotem do 00:00.
5. Gdy licznik czasu osiągnie 59 minut i 59 sekund, automatycznie zmieni format wyświetlania na Godzina: Minutowy format wyświetlania.

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 mocno 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 zwarciu na skutek wilgoci lub uszkodzenia termicznego.
- Podczas czyszczenia nie należy zanurzać sondy w wodzie.
- Nie dopuszczaj do kontaktu sondy lub przewodu sondy z płomieniami.
- W okresie gwarancji wróć uszkodzoną sondę na adres podany poniżej wraz z adresem zwrotnym, a my bezpłatnie wyślemy Ci sondę zastępczą.
- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się być zbyt wysoka lub temperatura rośnie zbyt szybko, sprawdź, czy końcówka sondy nie przebija żywności. Umieść końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub miejsc z dużą ilością tłuszczu.

Ostrzeżenia:

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. Po każdym użyciu wyczyścić i dokładnie wysuszyć sondy ze stali nierdzewnej.

4. Nie należy używać urządzenia w czasie deszczu. NIE jest ono odporne na deszcz.
5. Nie należy narażać wtyczek sond ze stali nierdzewnej ani otworów w przetworniku na działanie wody lub innych cieczy. Spowoduje to uszkodzenie połączeń i błędne odczyty.
6. Nie należy wystawiać odbiornika ani nadajnika na bezpośrednie działanie ciepła.
7. Nie należy używać sond ze stali nierdzewnej w kuchence mikrofalowej.
8. Termometr z sondą rejestruje temperatury od 32°F (0°C) do 572°F (300°C). LLL będzie wyświetlane poniżej 32°F, a HHH powyżej 572°F. Nie należy używać czujnika z sondą nierdzewną powyżej 572°F. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
9. Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.

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. Czujniki i przewody sondy ze stali nierdzewnej należy trzymać z dala od dzieci.
3. Umyć metalowe końcówki sondy gorącą wodą z mydłem i dokładnie wysuszyć. Podczas czyszczenia nie należy zanurzać sondy w wodzie.
4. Przetrzeć nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką. Nie zanurzaj żadnej z nich w wodzie.

Zgodność z przepisami 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 tego 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. Urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie zostanie zainstalowane i nie będzie używane zgodnie z instrukcją, 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:

- Zmiana kierunku lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazda w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radioowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom:

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

Deklaracja zgodności

producent oświadcza, że ten 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/>

Utylizacja



Znaczenie symbolu "Śmietnika"

- Chronimy 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

Zmierz temperaturę mięsa zgodnie z zakresem temperatur przydatności do spożycia według USDA.

MEAT	Rare	Med Rare	Medium	Med Well	Well Done
Mielona wołowina			160°F/71°C		
Mielone			165°F/74°C		
Drób	125°F/ 52°C	140°F/ 60°C	150°F/ 66°C	160°F/71°C	170°F/ 77°C
Wołowina	125°F/ 52°C	140°F/ 60°C	150°F/ 66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Cielęcina			165°F/74°C		
Kurczak			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/ 77°C
Wieprzowina			165°F/74°C		
Drób	140°F/ 60°C	145°F/ 63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/ 77°C

Jagnięcina			145°F/ 63°C		
Ryby			160°F/71°C		
Szynka			145°F/ 63°C		

Dystrybutor:

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