

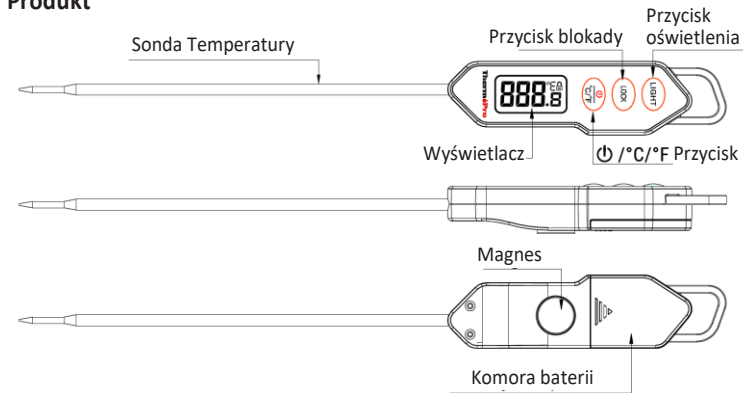
ThermPro



Model No.: TP-01H

Cyfrowy Termometr Z Natychmiastowym Odczytem Instrukcja Obsługi

Produkt



1. Wyświetlacz: Wyświetla aktualną temperaturę.
2. $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ Przycisk: Naciśnij raz, aby włączyć urządzenie. Naciśnij, aby wybrać jednostkę temperatury do wyświetlania, przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.
3. Przycisk LOCK: Naciśnij raz, aby zablokować aktualną temperaturę, naciśnij ponownie, aby odblokować.
4. Przycisk PODŚWIETLENIE: Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie.
5. Sonda temperatury: Włóż sondę temperatury do mięsa, aby uzyskać informację o wewnętrznej temperaturze mięsa.
6. Zasilanie: CR2032 3,0 V

Parametry techniczne

1. Zakres temperatur: $-58^{\circ}\text{F} \sim 572^{\circ}\text{F}$ ($-50^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$). Jeśli temperatura jest niższa niż -58°F (-50°C) lub powyżej 572°F (300°C), na wyświetlaczu pojawi się LL.Lor HH.H.
2. Trzy przyciski: $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$, LOCK, LIGHT
3. Funkcja automatycznego wyłączania po 10 minutach
4. Rozdzielczość: $0,1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$
5. Dokładność pomiaru temperatury: $\pm 0,9^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$) w zakresie od 32 do 212°F (0 do 100°C)
6. Zasilanie: CR2032 3,0 V

Przed pierwszym użyciem

NALEŻY PRZECZYTAĆ I PRZESTRZEGAĆ WSZYSTKICH INSTRUKCJI.

1. Włóż lub wymień baterię: Włóż baterię CR2032 z zachowaniem prawidłowej polaryzacji (+) i (-), zgodnie z oznaczeniami.
2. Czyszczenie końcówki nierdzewnej: umyj końcówkę ciepłą gąbką z mydłem lub szmatką, a następnie opłucz i wysusz.
3. Nie należy zanurzać korpusu produktu w wodzie.
4. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

Aby zmierzyć temperaturę żywności

1. Naciśnij przycisk $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$, aby włączyć termometr.
2. Ponownie naciśnij przycisk $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$, aby przełączać między $^{\circ}\text{C}$ i $^{\circ}\text{F}$. Należy pamiętać, że ostatni wybór jednostki temperatury zostanie zapisany przy następnym włączeniu termometru.
3. Włóż końcówkę sondy do gotowanej potrawy. Termometr zacznie mierzyć wewnętrzną temperaturę potrawy.
4. Naciśnij przycisk LIGHT, aby włączyć podświetlenie. Wyłącza się ono automatycznie po 15 sekundach.
5. Poczekać, aż odczyt temperatury ustabilizuje się na wyświetlaczu.
6. Naciśnij przycisk LOCK, aby zablokować bieżącą temperaturę.
7. Naciśnij i przytrzymaj przycisk $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ przez 3 sekundy, aby wyłączyć termometr. Ten termometr jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączania, która wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Pomocne wskazówki

- Podczas pomiaru wielu lub różnych produktów żywnościowych i mięsnych może być wskazane schłodzenie sondy przez przepłukanie końcówki zimną wodą pomiędzy odczytami.
- Zaleca się, aby pomiędzy kolejnymi odczytami wytrzeć końcówkę sondy do czysta. Jest to szczególnie ważne podczas dokonywania odczytów z różnych produktów żywnościowych i mięsnych. Termometr jest przeznaczony do tymczasowego, ręcznego użytku. NIE WOLNO pozostawiać go w piekarniku. NIE WOLNO wkładać termometru do bardzo gorących potraw lub płynów (wszystko powyżej 572°F) na dłużej niż 1 minutę.

- Odczytu należy zawsze dokonywać na najgrubszej dostępnej porcji mięsa. Cienkie porcje mięsa są trudne do zmierzenia, ponieważ szybko się przegrzewają. Unikać dotykania kości. Jeśli końcówka dotyka kości lub g^{-3} -ego tłuszczu w mięsie, lub jeśli końcówka nie jest wystarczająco głęboka, należy dokonać drugiego odczytu, aby zapewnić dokładność pomiaru.
- Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat lub młodsze.

Pielęgnacja termometru

- Nie należy dotykać nierdzewnej części termometru podczas pomiaru temperatury lub zaraz po nim, ponieważ będzie ona gorąca.
- Nie należy umieszczać urządzenia w zmywarce do naczyń ani zanurzać go w jakiegokolwiek cieczy.
- Aby wyczyścić końcówkę sondy, należy przetrzeć ją wilgotną ściereczką lub gąbką z mydłem, a następnie wysuszyć.
- Nie należy wystawiać termometru na działanie skrajnie wysokich lub niskich temperatur, ponieważ może to spowodować uszkodzenie części elektronicznych i tworzyw sztucznych.
- Nie należy pozostawiać termometru włożonego do jedzenia podczas gotowania. W przypadku przechowywania termometru przez okres dłuższy niż cztery miesiące należy wyjąć z niego baterię.

Deklaracja zgodności

Niniejszym producent oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i obowiązującymi przepisami dyrektywy EMC 2014/30/UE. Pełną deklarację zgodności można znaleźć pod adresem:

<https://itronicsma11.com/eu-declaration-of-conformity/>

Utylizacja urządzenia elektronicznego



Tego urządzenia elektronicznego nie należy wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w autoryzowanym zakładzie lub w lokalnym centrum recyklingu. Podczas utylizacji urządzenia należy przestrzegać obowiązujących zasad i przepisów. W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

Utylizacja baterii



Baterie należy wyrzucać do pojemników przeznaczonych specjalnie dla sprzedawców detalicznych. Baterie nie powinny być wyrzucane do odpadów domowych. Baterie i akumulatory należy utylizować w autoryzowanym zakładzie lub w centrum recyklingu. W razie wątpliwości skontaktuj się z władzami lokalnymi.

Dystrybutor

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

Długa 29

55-040 Królikowice

www.thermopro.pl

info@thermopro.pl