

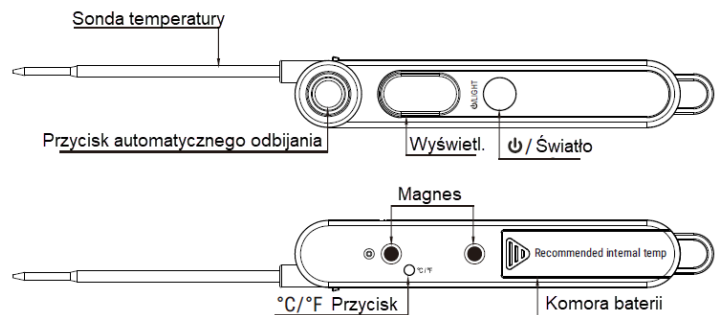
ThermoPro



Gotuj Jak Profesjonalista Za Każdym Razem!
Instrukcja Obsługi Cyfrowego Termometru
Do Szybkiego Odczytu

TP-03

Produkt



INSTRUKCJA

- 1. Przycisk automatycznego odbijania:** Naciśnij przycisk odbijania, aby automatycznie zwolnić sondę.
- 2. Wyświetlacz:** Podświetlany ekran wyświetla aktualną temperaturę.
- 3. Przycisk °C/LIGHT:** Naciśnij raz, aby włączyć urządzenie i podświetlenie ekranu, naciśnij ponownie, aby wyłączyć ekran podświetlenia, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy aby wyłączyć urządzenie.
- 4. Zaślepka blokady:** Utrzymuje sondę temperatury w miejscu po jej całkowitym wysunięciu.
- 5. Magnes:** Można go łatwo przymocować do dowolnej metalowej powierzchni.
- 6. Przycisk °C/°F:** Naciśnij przycisk °C/°F, aby wybrać jednostkę temperatury, która ma być wyświetlana.
- 7. Sonda temperatury:** Włóż sondę temperatury do mięsa, aby uzyskać wewnętrzną temperaturę mięsa.
- 8. Komora baterii:** Mieści jedną baterię 1 AAA do zasilania urządzenia.

SPECYFIKACJE

1. Zakres temperatur: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C). Jeśli temperatura jest niższa niż -58°F (-50 °C) lub powyżej 572°F (300 °C) na wyświetlaczu pojawi się LL.L lub HH.H.
2. Dwa przyciski: °C/LIGHT i °C/°F.
3. Funkcja automatycznego wyłączenia po 10 minutach.
4. Rozdzielczość: 0,1 °C/°F.
5. Dokładność temperatury: ±0,9°F(±0,5°C) w zakresie od 32 do 212°F (0 do 100°C).
6. Zasilanie: 1 X AAA 1,5 V.

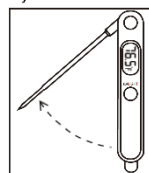
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Włóż lub wymień baterię: Włóż jedną baterię AAA, zachowując prawidłową polaryzację (+) i (-), zgodnie z oznaczeniami.
2. Czyszczenie nierdzewnej końcówki: umyj końcówkę ciepłą gąbką lub ściereczką z mydłem, a następnie opłucz i wysusz.
3. Nie należy zanurzać korpusu produktu w wodzie.
4. NALEŻY PRZECZYTAĆ I PRZESTRZEGAĆ WSZYSTKICH INSTRUKCJI.
5. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

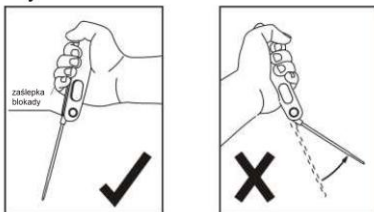
MIERZENIE TEMPERATURY ŻYWNOSCI

1. Naciśnij przycisk odbijania, aby zwolnić sondę (rys. 1).
2. Naciśnij przycisk °C/LIGHT, aby włączyć termometr.
3. Naciśnij przycisk °C/°F z tyłu urządzenia, aby wybrać jednostkę temperatury: °C lub °F. Należy pamiętać, że przy następnym włączeniu termometru jednostka temperatury zachowa ostatnio wybraną jednostkę temperatury.
4. Włóż końcówkę sondy do gotowanej potrawy (rys. 2). Termometr zacznie mierzyć wewnętrzną temperaturę żywności.

Rys. 1



Rys. 2



5. Poczekaj, aż odczyt temperatury ustabilizuje się na wyświetlaczu.

6. Naciśnij przycisk $\odot$ /LIGHT, aby wyłączyć termometr. Ten termometr posiada również posiada funkcję automatycznego wyłączania: wyłączy się automatycznie, jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk w ciągu 10 minut.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Podczas pomiaru wielu lub różnych produktów żywnościowych i mięsnych, może być pożądane schłodzić sondę poprzez przepłukanie końcówki zimną wodą pomiędzy kolejnymi odczytami.
- Między kolejnymi odczytami zaleca się wytarcie końcówki sondy do czysta. Jest to jest to szczególnie ważne podczas dokonywania odczytów z różnych produktów spożywczych i mięs.
- Termometr jest przeznaczony do tymczasowego, ręcznego użytku. Nie należy pozostawiać go w piekarniku. Nie należy pozostawiać termometru w bardzo gorących potrawach lub płynach (powyżej 572°F) na dłużej niż 1 minutę.
- Odczytu należy zawsze dokonywać w najgrubszej dostępnej porcji mięsa. Cienkie porcje mięsa są trudne do zmierzenia, ponieważ szybko się przegrzewają. Unikaj dotykania kości. Jeśli końcówka dotyka kości lub grubego 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 i młodsze.

TABELA WSTĘPNIE USTAWIONEJ TEMPERATURY PIECZENIA

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, kiełbasy) - Średnie (Różowa) Mięsa mielone (wołowina, cielęcina, wieprzowina)	160°F/71°C
CIEŁĘCINA WIEPRZOWINA	Cielęcina (steiki, pieczenie, kawałki peklowane lub niepeklowane) - Dobrze Wypieczona Wieprzowina (pieczenie, steki, kotlety, kiełbasy) - 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

PIELĘGNACJA TERMOMETRU

- Nie należy dotykać nierdzewnej części termometru w trakcie lub tuż po pomiarze temperatury, ponieważ będzie ona gorąca.
- Nie należy umieszczać urządzenia w zmywarce do naczyń ani zanurzać go w jakiegokolwiek cieczy. Aby wyczyścić, należy przetrzeć końcówkę sondy wilgotną ściereczką lub gąbką z mydłem, a następnie wysuszyć.
- Nie wystawiać 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 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 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

Dystrybutor:

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

Długa 29

55-040 Królikowice

info@thermopro.pl

www.thermopro.pl