

ThermoPro

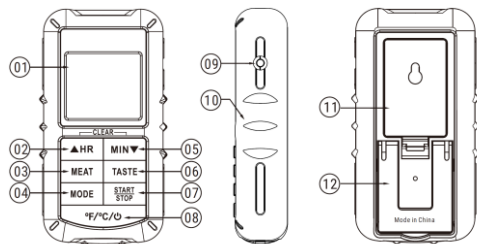


Gotuj Jak Profesjonalista Za Każdym Razem!

Cyfrowy Termometr Do Żywności

TP-06

Słowa kluczowe



- | | | |
|--------------------|---------------|------------------------|
| 01 Wyświetlacz LCD | 05 MN ▼ | 09 Gniazdo czujnika |
| 02 ▲ HR | 06 TASTE | 10 Mięka gumowa osłona |
| 03 MEAT | 07 START/STOP | 11 Komora baterii |
| 04 MODE | 08 °F/°C/° | 12 Stojak stołowy |

Wyświetlacz ciekłokrystaliczny (LCD) - wyświetla wszystkie ikony, temperaturę i zegar. Podświetlenie będzie migać na niebiesko, gdy temperatura wzrośnie o 10°F, zmieni kolor na zielony, gdy temperatura będzie w granicach 15°F od ustawionej temperatury, i zmieni kolor na czerwony, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Szczegółowe informacje można znaleźć na schemacie wyświetlacza LCD.

Stojak stołowy - Umożliwia umieszczenie urządzenia na stole w celu ułatwienia obserwacji.

Gniazdo czujnika - otwór do wyprowadzenia kabla sondy.

KOMORA NA BATERIE - mieści 2 baterie AAA.

Przyciski

- 1. MODE** - Naciśnij, aby wybrać tryb termometru lub timera.
- 2. HR ▲** - W trybie wyłącznika czasowego naciśnij, aby ustawić godzinę. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, godziny będą się zwiększać o 10 godzin na sekundę. W trybie termometru naciśnij, aby zwiększyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, wartość temperatury będzie wzrastać o 10 stopni na sekundę.
- 3. °F/°C/°** - Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby włączyć/wyłączyć urządzenie. W trybie termometru naciśnij przycisk, aby wybrać odczyt temperatury w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita.
- 4. MIN ▼** - W trybie timera naciśnij, aby ustawić minuty. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, minuty będą wzrastać o 10 minut na sekundę. W trybie termometru, naciśnij, aby zmniejszyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, wartość temperatury będzie się zmniejszała o 10 stopni na sekundę.

5. MIĘSO - W trybie termometru naciśnij , aby wybrać rodzaj mięsa, PROG (program), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony drób), BEEF (wołowina), VEAL (cielęcina), CHCKE (kurczak), PORK (wieprzowina), POULT (drób), LAMB (jagnięcina) i FISH (ryba). W trybie Timer przełącza się z trybu minutnika godzinowego na minut/sekund i z powrotem.

6. START STOP - W trybie timera naciśnij, aby uruchomić lub zatrzymać timer.

7. SMAK - W trybie termometru wybierz poziom smaku mięsa, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL i WELL DONE (surowe, średnio surowe, średnio wypieczone, średnio dobrze wypieczone dobrze wypieczone).

Instalowanie baterii

Otwórz komorę baterii i włóż dwie baterie AAA, zachowując właściwą polaryzację.

Włączanie/wyłączanie urządzenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk "°C/°F/  " przez 2 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Zmierz temperaturę mięsa do zakresu temperatur przydatności do spożycia wg USDA

1. Naciśnij MODE, aby wybrać tryb termometru. W górnej części wyświetlacza pojawi się mały napis MEAT i typ mięsa, np. BEEF.
2. Naciśnij MEAT, aby wybrać typ mięsa. PROG (program), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony drób), BEEF (wołowina), VEAL (cielęcina), CHCKE (kurczak), PORK (wieprzowina), POULT (drób), LAMB & FISH (jagnięcina i ryba).
3. Nacisnąć przycisk TASTE, aby wybrać poziom wypieczenia dla wybranego rodzaju mięsa. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL i WELL DONE.

Uwaga: Temperatura wyświetlana po prawej stronie rzeczywistej temperatury mięsa PROBE TEMP będzie wskazywać temperaturę wstępnie ustawioną TEMP SET zgodnie z poziomami wypieczenia USDA. Przykład: Wołowina będzie dobrze wypieczona przy 165 °F.

4. Gdy temperatura mięsa osiągnie ustawiony poziom gotowości, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a podświetlenie wyświetlacza LCD zmieni kolor na czerwony.

Zmierz temperaturę mięsa i dostosuj ją do swoich upodobań.

1. Naciśnij MODE, aby wybrać tryb termometru. W górnej części wyświetlacza pojawi się mały napis MEAT oraz typ mięsa, np. BEEF.
2. Naciśnij HR lub MIN, aby podnieść lub obniżyć ustawioną temperaturę. Po naciśnięciu przycisku HR lub MIN na wyświetlaczu pojawi się napis PROG (program). 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, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a tylne podświetlenie wyświetlacza LCD zmieni kolor na czerwony.

Korzystanie z timera

Odliczanie w dół

1. Naciśnij MODE, aby wybrać tryb timera. Na górnym wyświetlaczu pojawi się mały napis TIMER i 0:00.
2. Naciśnij przyciski HR i MIN, aby ustawić minutnik. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć odliczanie. Symbol " ▼ " będzie migał co sekundę.

3. Aby zatrzymać proces odliczania, naciśnij przycisk START/ STOP. Symbol " ▼ " zacznie świecić.
4. Naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN, aby wyczyścić ustawienie z powrotem na 0:00.

Uwaga: Minimalne ustawienie minutnika to 1 minuta. Gdy minutnik odlicza czas poniżej 1 godziny 1:00, wyświetlacz zmieni się na 59'59", informując o 59 minut i 59 sekund. Następnie będą wyświetlane odliczane sekundy. Gdy odliczanie osiągnie wartość 0'00", minutnik zacznie odliczać w górę i będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 60 sekund. Licznik czasu i napis " ▲ ▼ " będą migać. Naciśnij przycisk START/STOP, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Gdy licznik osiągnie 23:59:59 (59 sekund nie jest wyświetlanych), wyświetlacz zmieni się na 0:00, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a napis " ▲ ▼ " będzie migał przez 60 sekund.

Odliczanie w górę

1. Naciśnij MODE, aby wybrać tryb timera. Na górnym wyświetlaczu pojawi się mały napis TIMER i 0:00.
2. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć odliczanie. Symbol " ▲ " będzie migał co sekundę.
3. Aby zatrzymać proces odliczania, naciśnij przycisk START/STOP. Symbol " ▲ " zacznie świecić.

4. Naciśnij przycisk CLEAR, aby wyczyścić ustawienie z powrotem do 0:00.

Procedura typowego użycia na grillu na świeżym powietrzu:

W poniższym typowym przykładzie opisano czynności, które należy wykonać, aby profesjonalny termometr do gotowania ostrzegał, że stek wołowy jest średnio wysmażony (poziom gotowości USDA) i przypominał o konieczności obrócenia hot-dogów w ciągu 5 minut.

1. Załaduj prawidłowo 2 baterie AAA.
2. Umieść stek i hot-dogi na ruszcie.
3. Włóż sondę w środek najgrubszej części steku. Unikaj dotykania kości lub miejsc o dużej zawartości tłuszczu. Przyjąć, że temperatura mięsa wynosi 45°F.
4. Umieścić przewód czujnika w taki sposób, aby nie stykał się z płomieniami i wychodził z powierzchni grilla, nie będąc przygniecionym/zmiażdżonym przez pokrywę grilla.
5. Nacisnąć przycisk MEAT (MIĘSO), aby na wyświetlaczu pojawiła się informacja BEEF (wołowina).
6. Nacisnąć przycisk TASTE, aby na wyświetlaczu pojawiło się wskazanie MEDIUM, a jako ustawiona TEMP SET pojawi się 150°F.
7. Nacisnąć przycisk MODE, aby przejść do trybu timera.

8. Nacisnąć MIN 5 razy, aby ustawić czas na 5 minut, tak aby na wyświetlaczu pojawiło się 0:05. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć odliczanie. Naciśnij MODE, aby powrócić do trybu termometru.
9. Gdy upłynie 5 minut, urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez 60 sekund.
10. Gdy temperatura sondy w steku osiągnie 55°F, podświetlenie wyświetlacza LCD zacznie migać na niebiesko.
11. Gdy temperatura sondy umieszczonej w steku osiągnie 135°F, tylny wyświetlacz LCD zacznie migać na zielono.
12. Gdy temperatura sondy w steku osiągnie 150°F MEDIUM, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a tylne podświetlenie wyświetlacza LCD zacznie migać na czerwono.
13. Naciśnij STOP, aby wyłączyć alarm.
14. Wyjąć sondę ze steku. 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.
15. Po każdym użyciu wyczyścić i dokładnie wysuszyć sondę ze stali nierdzewnej.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Jeśli urządzenie wyświetla LLL lub HHH zamiast temperatury sondy, należy poczekać, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową. Jeśli nadal wyświetlana jest temperatura LLL lub HHH, prawdopodobnie wewnętrzny przewód sondy uległ zwarcia na skutek wilgoci lub uszkodzenia termicznego.
- Podczas czyszczenia nie należy zanurzać sondy w wodzie.
- Nie dopuścić do kontaktu sondy lub przewodu sondy z płomieniami. W przypadku gotowania przy zamkniętej pokrywie grilla należy używać tylko średniej lub niskiej temperatury.
- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się być zbyt wysoka lub temperatura rośnie zbyt szybko, sprawdź, czy końcówka sondy nie wystaje przez żywność na zewnątrz. Umieścić końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub miejsc z dużą ilością tłuszczu

Ostrzeżenia:

- Podczas gotowania lub tuż po jego zakończeniu należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę, aby dotknąć czujnika lub przewodu sondy ze stali nierdzewnej. Nie należy dotykać gołymi rękami.

- Czujnik i przewód sondy ze stali nierdzewnej należy trzymać z dala od dzieci.
- Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić i dokładnie wysuszyć sondę ze stali nierdzewnej.
- Nie należy zanurzać sondy ani przewodu w wodzie. Do czyszczenia należy używać wilgotnej ściereczki z mydłem.
- Nie należy używać odbiornika ani nadajnika podczas deszczu. Nie są one wodoodporne.
- Nie należy narażać wtyczki sondy ze stali nierdzewnej ani otworu w nadajniku na działanie wody lub jakiegokolwiek cieczy. Spowoduje to złe połączenie i błędne odczyty.
- Nie należy wystawiać urządzenia na bezpośrednie działanie ciepła lub powierzchni.
- Nie należy używać sondy ze stali nierdzewnej w kuchence mikrofalowej.

Czyszczenie

- Podczas gotowania lub tuż po jego zakończeniu należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę, aby dotknąć czujnika lub przewodu sondy ze stali nierdzewnej. Nie należy dotykać go gołymi rękami.

- Trzymaj czujnik i przewód sondy ze stali nierdzewnej z dala od dzieci.
- Umyć metalową końcówkę sondy gorącą wodą z mydłem i dokładnie wysuszyć. Podczas czyszczenia nie zanurzać sondy w wodzie.
- Przetrzeć nadajnik i odbiornik wilgotną ściereczką.
- Nie należy zanurzać żadnego z nich w wodzie.

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 "śmiećnika"

- Chrońmy środowisko: nie wyrzucajmy 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.
 ul. Długa 29, 55-040 Królikowice
info@thermopro.pl, www.thermopro.pl