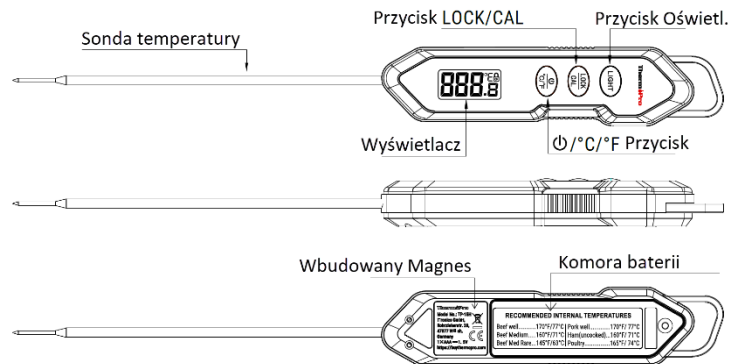


ThermoPro

Model No.: TP-15H



CYFROWY TERMOMETR Z NATYCHMIASTOWYM ODCZYTEM
INSTRUKCJA OBSŁUGI



Cechy produktu i specyfikacja

1. Wyświetlacz: Natychmiast wyświetla temperaturę zmierzoną przez sondę.
2. Superszybka sonda temperatury: Włóż sondę do mięsa, aby uzyskać wewnętrzną temperaturę mięsa w ciągu 4 sekund.
3. Klasa wodoodporności IPX6: można bez obaw myć pod bieżącą wodą.
4. Podświetlenie dla łatwego odczytu temperatury
5. Funkcja kalibracji: umożliwia użytkownikom ponowne skalibrowanie termometru
6. Auto-Off: wyłącza się automatycznie po 10 minutach nieużywania
7. Wbudowany magnes ułatwiający przechowywanie
8. Sonda ze stali nierdzewnej klasy spożywczej: Długość: 5,4 cala (136 mm)
- 9 Zakres temperatur: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C). Jeśli temperatura jest niższa niż -58°F (-50°C) lub wyższa niż 572°F (300°C), pojawi się LL.L lub HH.H na wyświetlaczu.
10. Rozdzielczość: 0,1 °C/°F
11. Dokładność pomiaru temperatury: ±0,9°F (±0,5°C) w zakresie od 32 do 212°F (0 do 100°C).
12. Zasilanie: 1*AAA 1,5V

Przyciski

1. Przycisk °C/°F : Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć urządzenie. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wybrać jednostkę temperatury, która ma być wyświetlana.
2. Przycisk LOCK/CAL: Naciśnij raz, aby zablokować wyświetlanie bieżącej temperatury. Naciśnij go ponownie, aby odblokować wyświetlanie temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund, aby skalibrować urządzenie.
3. Przycisk oświetlenia: Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie.

Przed pierwszym użyciem

NALEŻY PRZECZYTAĆ I PRZESTRZEGAĆ WSZYSTKICH INSTRUKCJI.

1. Upewnij się, że bateria jest zainstalowana w urządzeniu. Jeśli nie, włóż lub wymień baterię: Włóż jedną baterię 1*AAA, zachowując prawidłową polaryzację (+) i (-), jak wskazano. Upewnij się, że pokrywa baterii jest dobrze dokręcona.
2. Czyszczenie końcówki nierdzewnej: umyj końcówkę ciepłą gąbką z mydłem lub szmatką, a następnie spłucz i wysusz.
3. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

Aby zmierzyć temperaturę żywności

1. Naciśnij przycisk °C/°F , aby włączyć termometr.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk °C/°F przez 3 sekundy, aby wybrać jednostkę temperatury: °C lub °F. Należy pamiętać, że przy następnym włączeniu termometru jednostka temperatury pozostanie ostatnio wybraną.
3. Włóż końcówkę sondy do gotowanej potrawy. Termometr zacznie mierzyć wewnętrzną temperaturę żywności.
4. Naciśnij przycisk LIGHT, aby włączyć podświetlenie, wyłączy się ono automatycznie po 15 sekundach.
5. Poczekaj, aż odczyt temperatury ustabilizuje się na wyświetlaczu.
6. Naciśnij przycisk LOCK/CAL, aby zablokować bieżącą temperaturę.
7. Wciśnij przycisk °C/°F , aby wyłączyć termometr. Termometr ten posiada również funkcję automatycznego wyłączania: wyłączy się automatycznie, jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Kalibracja

Termometr jest wyposażony w funkcję kalibracji. W większości przypadków termometr został dokładnie skalibrowany w naszym zakładzie produkcyjnym i na ogół nie ma potrzeby jego kalibrowania. Jednak po długim okresie użytkowania i jeśli uważasz, że odczyt temperatury wyświetlany przez termometr nie jest dokładny, możesz wykonać poniższą procedurę, aby ponownie skalibrować termometr:

1. Użyj wody destylowanej lub oczyszczonej do zrobienia kostek lodu w lodówce;
2. Zaopatrz się w butelkę termoizolacyjną. Jeśli nie masz takiej butelki, użyj zlewki lub zwykłego kubka;
3. Wypełnij butelkę kostkami lodu (nie mniej niż 70% objętości), a następnie uzupełnij zimną wodą destylowaną lub oczyszczoną (nie więcej niż 30% objętości);
4. Wymieszaj mieszaninę i pozostaw na 10 minut, aby lód i woda osiągnęły wyrównaną temperaturę;
5. Włączyć termometr i przytrzymać przycisk LOCK/CAL przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji. CAL zacznie migać przez kilka sekund, a następnie zacznie migać aktualny odczyt temperatury, co oznacza, że termometr jest w trybie kalibracji;
6. Zanurz sondę w mieszaninie lodu i wody, uważając, aby nie dotykać ścianek pojemnika. Poczekaj, aż odczyt temperatury spadnie do najniższej wartości, która powinna wynosić około 32°F lub 0°C. Jeśli temperatura mieszaniny lodu i wody nie mieści się w zakresie od 28°F do 36°F (lub od -2°C do +2°C), nie można kontynuować kalibracji: należy wykonać powyższe czynności, aby ponownie przygotować mieszaninę lodu i wody;
7. Przytrzymaj przycisk LOCK/CAL przez 3 sekundy, aby potwierdzić kalibrację i wyjść z trybu kalibracji.

Uwaga:

Tryb kalibracji trwa tylko przez 15 sekund. Jeśli nie uda się zakończyć kalibracji w ciągu 15 sekund, termometr automatycznie opuści tryb kalibracji.

Cofanie kalibracji

Jeśli chcesz cofnąć kalibrację i powrócić do domyślnych ustawień kalibracji, wykonaj poniższe czynności:

1. Włącz termometr i przytrzymaj przycisk LOCK/CAL przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji;
2. Kiedy odczyt temperatury zacznie migać, naciśnij i przytrzymaj przycisk Light przez 3 sekundy. Gdy odczyt temperatury przestanie migać, kalibracja zostanie przywrócona do ustawień domyślnych.

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 należy go używać w piekarniku. Nie należy pozostawiać termometru w bardzo gorących potrawach lub płynach (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 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.

Pielęgnacja termometru

- Nie należy dotykać nierdzewnej części termometru podczas pomiaru temperatury lub zaraz po nim, ponieważ będzie ona gorąca.
- Nie należy wystawiać termometru na działanie skrajnie wysokich lub niskich temperatur, ponieważ może to spowodować uszkodzenie części elektronicznych i plastikowych.
- Nie należy pozostawiać termometru włożonego do żywności podczas gotowania.

- W przypadku przechowywania urządzenia przez okres dłuższy niż cztery miesiące należy wyjąć z niego baterię.
- Nie należy narażać urządzenia na działanie nadmiernej siły, wstrząsów, kurzu, temperatury lub wilgotności.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie należy wykręcać żadnych śrub.
- Nie wrzucać urządzenia do ognia. MOŻE ONO WYBUCHNĄĆ.
- Urządzenie należy przechowywać z dala od dzieci. Urządzenie lub jego części mogą stanowić zagrożenie udławieniem.
- Urządzenie należy utylizować zgodnie z prawem i w miarę możliwości poddawać recyklingowi.

Utylizacja

Możesz pomóc chronić środowisko! Pamiętaj, aby przestrzegać lokalnych przepisów. Niedziałające urządzenia elektryczne należy przekazać do odpowiedniego centrum utylizacji odpadów.

Importer:

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