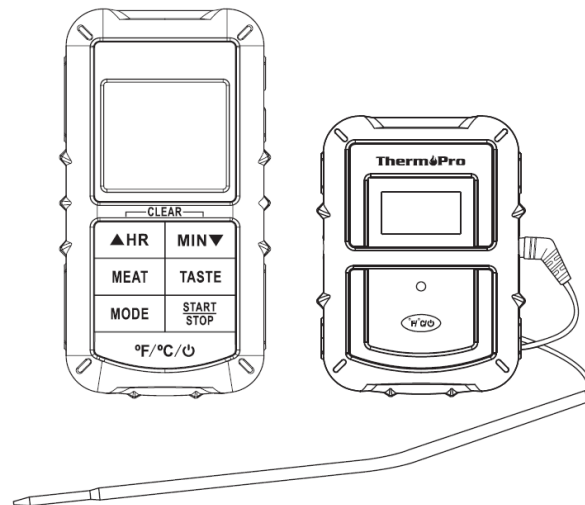


ThermPro

Gotuj Jak Profesjonalista Za Każdym Razem!
Przenośny Termometr Do Żywności

Model No.: TP-07C



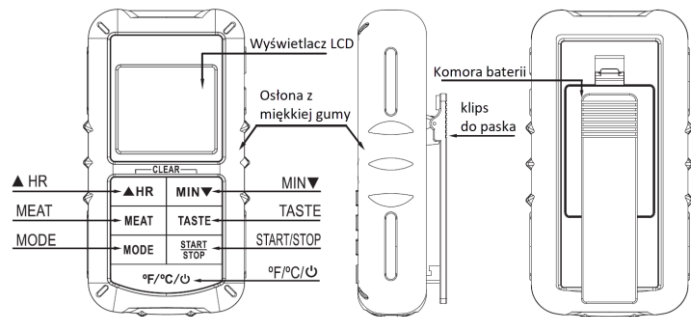
Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu profesjonalnego zdalnego termometru gotowania żywności z programowalnymi częstotliwościami radiowymi. Dzięki niemu będziesz mógł zdalnie monitorować czas i temperaturę potraw gotowanych na grillu, wędzarni lub w piekarniku.

Części składowe

- 1 - jednostka odbiorcza.
- 1 - zespół nadajnika.
- 1 - odłączany czujnik lub sonda ze stali nierdzewnej.
- 2 - 2*AAA baterie.

Funkcje odbiornika

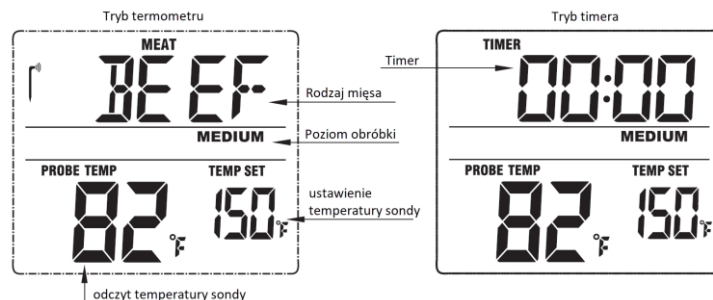


- Wyświetlacz LCD (Liquid Crystal Display) z podświetleniem - wyświetla wszystkie ikony, temperaturę i timer. Podświetlenie będzie migać na niebiesko, gdy temperatura wzrośnie o 10°F od momentu rozpoczęcia gotowania, następnie zmieni kolor na zielony, gdy temperatura będzie w granicach 15°F od ustawionej temperatury, a następnie zmieni kolor na czerwony, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Szczegółowe informacje znajdują się na schemacie wyświetlacza LCD.
- Programowalny alarm z zaprogramowanymi temperaturami dla określonych produktów spożywczych.
- 23-godzinny, 59-minutowy timer odliczający czas w dół i w górę.
- Zakres temperatury sondy: 32°F do 572°F (0°C do 300°C).
- Tolerancja temperatury wewnętrznego odczytu żywności: $\pm 1,8^\circ\text{F}$ ($\pm 1,0^\circ\text{C}$).
- Źródło zasilania - 2 baterie AAA.

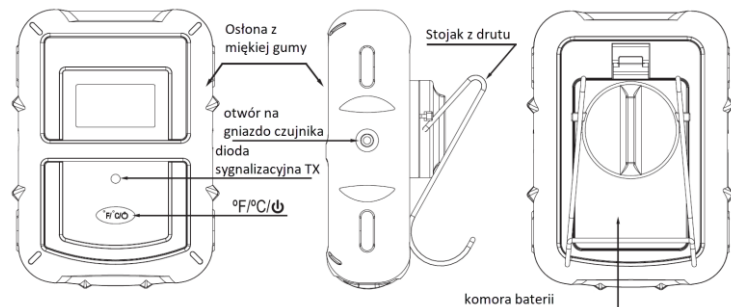
Przyciski

- MODE** - Naciśnij, aby wybrać tryb termometru lub timera. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby przejść do trybu synchronizacji/parowania.
- HR** - W trybie zegara naciśnij raz, aby ustawić godzinę. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przez 2 sekundy, liczba godzin będzie wzrastać o 10 godzin na sekundę. W trybie termometru naciśnij raz, aby zwiększyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, wartość temperatury będzie wzrastać o 10 stopni na sekundę.
- °F/°C/°** - Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć odbiornik. W trybie termometru naciśnij raz, aby wybrać odczyt temperatury w skali Celsjusza lub Fahrenheita.
- MIN** - W trybie minutnika naciśnij raz, aby ustawić minuty. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, minuty będą się zwiększać o 10 minut na sekundę. W trybie termometru naciśnij raz, aby zmniejszyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, wartość temperatury będzie się zmniejszać o 10 stopni na sekundę.
- MEAT** - 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 & FISH** (jagnięcina i ryba). W trybie minutnika naciśnij przycisk, aby przełączyć z minutnika godzinowego na minutowy/sekundowy i z powrotem.
- START/STOP** - W trybie minutnika naciśnij, aby uruchomić lub zatrzymać minutnik.
- TASTE** - W trybie termometru naciśnij, aby wybrać poziom smaku mięsa: **RARE**, **MED RARE**, **MEDIUM**, **MEDIUM WELL** i **WELL DONE** ((surowe, średnio surowe, średnio wypieczone, średnio dobrze wypieczone, dobrze wypieczone).

LCD



Funkcje nadajnika



- LCD (wyświetlacz ciekłokrystaliczny)
- Stojak na przewody - umożliwia postawienie nadajnika na stole lub można go odwrócić i używać jako wieszaka.
- Komora baterii - mieści 2 baterie AAA.
- Otwór gniazda czujnika - gniazdo do podłączenia czujnika z sondą ze stali nierdzewnej.

Przyciski

°F/°C/° - Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć nadajnik.
Naciśnij raz, aby wybrać odczyt temperatury w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita.

Instalowanie baterii

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

Włączanie/wyłączanie urządzenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk °F/°C/° na odbiorniku przez 2 sekundy, aby włączyć/wyłączyć odbiornik. Naciśnij przycisk °F/°C/° na nadajniku przez 2 sekundy, 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, dlatego konieczne może być ich ponowne zsynchronizowanie zgodnie z poniższymi krokami:

- a. Włóż sondy ze stali nierdzewnej do odpowiednich wtyczek w nadajniku.
- b. Włącz nadajnik, naciskając i przytrzymując przycisk °F/°C/° przez 2 sekundy. Nadajnik pokaże aktualne temperatury na wyświetlaczu LCD.
- c. Włącz odbiornik, naciskając i przytrzymując przez 2 sekundy przycisk °F/°C/°.
- d. 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 "---" i będzie migać.
- e. Poczekaj chwilę, aż na wyświetlaczu odbiornika pojawi się odczyt temperatury, co oznacza, 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.

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. Naciśnij przycisk TASTE, aby wybrać poziom przypieczenia dla wybranego rodzaju mięsa. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL i WELL DONE.
1. Uwaga: Temperatura wyświetlana po prawej stronie rzeczywistej temperatury mięsa PROBE TEMP będzie wskazywać temperaturę wstępnie ustawioną TEMP SET zgodnie z poziomami przypieczenia USDA. Przykład: Wołowina będzie dobrze wypieczona przy temperaturze 165°F.
4. Gdy temperatura mięsa osiągnie ustawiony poziom gotowości, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy, a tylne 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 i typ mięsa, np. BEEF.

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

Procedura typowego użycia na grillu na świeżym powietrzu

Poniższy typowy przykład przedstawia kolejne kroki, jakie należy wykonać, aby profesjonalny zdalny termometr do gotowania powiadomił cię, że stek wołowy jest średnio wysmażony (poziom gotowości USDA) i przypomniał Ci o konieczności obrócenia hot-dogów za 5 minut.

- Włącz grill.
- Postępuj zgodnie z procedurą synchronizacji/parowania.
- Umieścić stek i hot dogi na stojaku grilla.
- Wprowadź czujnik sondy do środka najgrubszej części steku. Unikaj dotykania kości lub miejsc o dużej zawartości tłuszczu. Należy przyjąć, że temperatura mięsa wynosi 45°F.
- Umieścić przewód czujnika w taki sposób, aby nie stykał się z płomieniami i wychodził z powierzchni grilla, nie będąc przygniecionym przez pokrywę grilla.
- Ustaw nadajnik z dala od źródła ciepła, jakim jest grill. NIE WOLNO kłaść nadajnika na zamkniętej pokrywie ani pod pokrywą. Nadajnik nie jest wodoodporny. NIE WOLNO używać go podczas deszczu.
- Naciśnij przycisk MEAT, aby na wyświetlaczu pojawiła się opcja BEEF.
- Naciśnąć przycisk TASTE, aby została wyświetlona opcja MEDIUM, a jako ustawiona TEMP SET zostanie wyświetlona wartość 150°F.
- Naciśnij MODE, aby przejść do trybu timera.
- Naciśnąć 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.
- Odbiornik można umieścić w odległości do 300 stóp od grilla zewnętrznego. W razie potrzeby wejdź do środka.
- Po upływie 5 minut odbiornik będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 60 sekund.
- Gdy temperatura sondy w steku osiągnie 55°F, podświetlenie LCD zacznie migać na niebiesko.

- Gdy temperatura sondy w steku osiągnie 135°F, podświetlenie wyświetlacza LCD będzie migać na zielono.
- Gdy temperatura sondy w steku osiągnie 150°F MEDIUM, odbiornik wyda sygnał dźwiękowy, a podświetlenie wyświetlacza LCD będzie migać na czerwono.
- Naciśnij STOP, aby wyłączyć alarm.
- Wyłączyć grill. Wyjąć sondę ze steku. Zawsze zakładaj rękawicę odporną na wysoką temperaturę, aby dotknąć czujnika lub przewodu sondy ze stali nierdzewnej podczas gotowania lub tuż po jego zakończeniu. Nie dotykać go gołymi rękami.
- Po każdym użyciu wyczyścić sondę ze stali nierdzewnej i dokładnie wysuszyć.
- Wyłączyć nadajnik.

Korzystanie z timera

Odcliczanie w dół

- Naciśnij MODE, aby wybrać tryb timera. Na górnym wyświetlaczu pojawi się mały napis TIMER i 0:00.
- Naciśnij przyciski HR i MIN, aby ustawić minutnik. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć odliczanie. Symbol "▼" będzie migał co sekundę.
- Aby zatrzymać proces odliczania, naciśnij przycisk START/STOP. Symbol "▼" zacznie świecić światłem ciągłym.
- Naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN, aby wyzerować ustawienie z powrotem do 0:00.

Uwaga: Minimalnym ustawieniem timera jest 1 minuta. Kiedy minutnik odlicza czas poniżej 1 godziny 1:00, na wyświetlaczu pojawi się 59'59", co oznacza 59 minut i 59 sekund. Następnie wyświetlone zostanie odliczanie sekund. Gdy odliczanie osiągnie 0'00", minutnik zacznie odliczać w górę i będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 60 sekund. Licznik czasu i "▲▼" będą migać. Naciśnij przycisk START/STOP, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy. Gdy licznik osiągnie 23:59:59 (59 sekund nie jest wyświetlanych), na wyświetlaczu pojawi się 0:00, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a "▲▼" będzie migać przez 60 sekund.

Odcliczanie w górę

- Naciśnij MODE, aby wybrać tryb timera. Na górnym wyświetlaczu pojawi się mały napis TIMER i 0:00.
- Naciśnij przycisk START /STOP, aby rozpocząć odliczanie. Symbol "▲" będzie migał co sekundę.
- Aby zatrzymać proces odliczania, naciśnij przycisk START/STOP. Symbol "▲" zacznie świecić światłem ciągłym.
- Naciśnij przycisk CLEAR, aby wyczyścić ustawienie z powrotem do 0:00.

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 go 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 wyczyścić i dokładnie wysuszyć sondę ze stali nierdzewnej.
- Nie zanurzać sondy ani przewodu w wodzie. Do czyszczenia używaj 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 płynu. Spowoduje to złe połączenie i błędne odczyty.
- Nie należy wystawiać odbiornika ani nadajnika 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 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. Nie zanurzać sondy w wodzie podczas czyszczenia.
- Przetrzyj nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką. Nie zanurzać żadnego z nich w wodzie.

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 mocniej 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 zwarceniu na skutek wilgoci lub uszkodzenia termicznego.
- Podczas czyszczenia nie należy zanurzać sondy w wodzie.
- Nie wolno dopuścić do kontaktu sondy lub przewodu sondy z płomieniami.

- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się być zbyt wysoka lub temperatura rośnie zbyt szybko, należy sprawdzić, czy końcówka sondy nie wystaje przez żywność na zewnątrz. Umieść końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub miejsc z dużą ilością tłuszczu.

Oświadczenie FCC

1. To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie urządzenia podlega następującym dwóm warunkom:
(1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń.
(2) Urządzenie musi przyjmować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.
2. Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować utratę przez użytkownika prawa do obsługi urządzenia.

Dystrybutor

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

ul. Długa 29

55-040 Królikowice

info@thermopro.pl

www.thermopro.pl