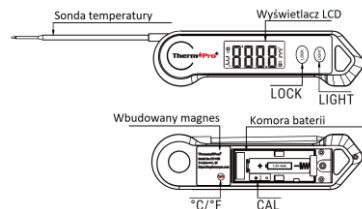


ThermoPro⁺



CYFROWY TERMOMETR Z
NATYCHMIASTOWYM ODCZYTEM
INSTRUKCJA OBSŁUGI
TP-19H

1 WYRÓB



1. Wyświetlacz LCD: Wyświetla aktualną temperaturę.
2. BLOKADA: Naciśnij raz, aby zablokować bieżącą temperaturę na 5 sekund, naciśnij ponownie, aby odblokować.
3. PODŚWIETLENIE: Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie.
4. °C/°F: Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączać między °C i °F
5. CAL: Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund, aby skalibrować urządzenie. Naciśnij ponownie, aby potwierdzić kalibrację.
6. Komora baterii: Do zasilania urządzenia należy użyć 1 baterii AAA.
7. Sonda temperatury: Włóż sondę do żywności, aby uzyskać wewnętrzną temperaturę mięsa.
8. Superszybka sonda temperatury: Czujnik o wysokiej precyzji, odczyt temperatury można uzyskać w ciągu 3-4 sekund.
9. Wodoodporność: IP65
10. Automatycznie obracający się wyświetlacz.
11. Tryby uśpienia i budzenia z czujnikiem ruchu

12. Wbudowane magnesy
13. Tabela temperatury

2 SPECYFIKACJE

1. 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), na ekranie pojawi się LLL lub HHH.
2. Trzy przyciski: BLOKADA, ŚWIATŁO, °C/°F
3. Funkcja automatycznego wyłączenia po 90 sekundach
4. Rozdzielczość: 0,1 °C/°F
5. Dokładność pomiaru temperatury: ±0,9°F (±0,5°C) w zakresie od 14 do 212°F (-10 do 100°C)
6. Bateria: 1 x AAA 1,5V w zestawie

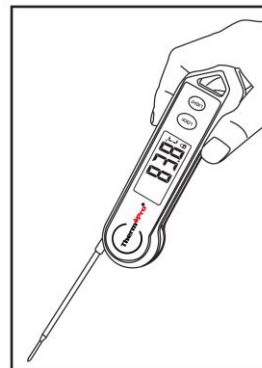
3 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Włóż 1* baterię AAA, zachowując prawidłową polaryzację (+) i (-), jak wskazano.
2. Umyj końcówkę sondy ciepłą gąbką lub ściereczką z mydłem, a następnie opłucz i wysusz.
3. Bez obaw myj pod bieżącą wodą!
4. NALEŻY PRZECZYTAĆ I PRZESTRZEGAĆ WSZYSTKICH INSTRUKCJI.
5. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

4 MIERZENIE TEMPERATURY ŻYWNOSTCI

1. Aby włączyć termometr, odciągnij sondę od korpusu termometru, a aby wyłączyć termometr, zagnij sondę.

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk °C/°F przez 3 sekundy, aby przełączać między °C i °F. Należy pamiętać, że wybrana jednostka temperatury zostanie zachowana przy następnym włączeniu termometru.
3. Włóż końcówkę sondy do gotowanej potrawy, jak pokazano na poniższym rysunku. Termometr zacznie mierzyć wewnętrzną temperaturę żywności.



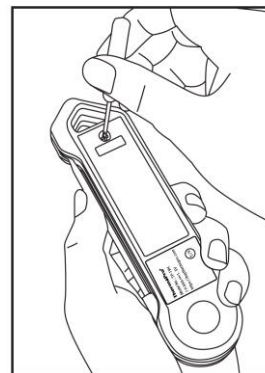
4. Poczekać, aż odczyt temperatury na wyświetlaczu ustabilizuje się.
5. Odczyt temperatury może być wyświetlany pod kątem 360°.
6. Naciśnij przycisk LOCK, aby utrzymać temperaturę przez 5 sekund.
7. Po użyciu należy umyć termometr pod bieżącą wodą.
8. Termometr wyłączy się automatycznie, jeśli sonda nie zostanie złożona, a w ciągu 90 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

9. Jeśli termometr zostanie uśpiony z niezłożoną sondą, a następnie podniesiony lub przeniesiony, włączy się automatycznie.

5 KALIBRACJA

Termometr jest wyposażony w funkcję kalibracji. W większości przypadków termometr został dokładnie skalibrowany w naszym zakładzie produkcyjnym i na ogół nie ma potrzeby kalibrowania termometru. Jednak po długim okresie użytkowania i gdy użytkownik uważa, że odczyt temperatury wyświetlany przez termometr nie jest dokładny, może 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, odkręcić i zdjąć pokrywę baterii.



6. Zanurz sondę w mieszaninie lodu i wody, uważając, aby nie dotykać ścianek pojemnika. Poczekać, 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. Naciśnij i przytrzymaj przycisk CAL przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji. Na wyświetlaczu przez 3 sekundy będzie widoczny napis CAL, a na ekranie zostanie wyświetlona bieżąca temperatura.
8. Naciśnij przycisk CAL jeden raz, aby potwierdzić tryb kalibracji 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.

6 COFNIIJ KALIBRACJĘ

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

1. Włącz termometr i naciśnij przycisk "CAL" przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji;
2. Naciśnij przycisk blokady, aby cofnąć kalibrację i przywrócić ustawienia domyślne.

7 POMOCNE WSKAZÓWKI

- Podczas pomiaru różnych produktów żywnościowych lub mięsa może być wskazane schłodzenie sondy poprzez opłukanie końcówki zimną wodą.
- Zaleca się, aby pomiędzy kolejnymi odczytami wytrzeć końcówkę sondy do czysta. Jest to szczególnie ważne w przypadku dokonywania odczytów temperatury różnych produktów spożywczych lub mięs.
- Termometr jest przeznaczony do tymczasowego, ręcznego użytku. NIE WOLNO używać go w piekarniku. NIE WOLNO pozostawiać go w bardzo gorących potrawach lub płynach (cokolwiek powyżej 572°F) na dłużej niż 1 minutę.

- Zawsze dokonuj odczytu w 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 poniżej 12 roku życia.

8 DBAŁOŚĆ O TERMOMETR

- Nie należy dotykać nierdzewnej części termometru podczas pomiaru temperatury lub zaraz po nim, ponieważ będzie ona bardzo 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 trzymać termometru włożonego do żywności podczas gotowania.
- W przypadku przechowywania termometru przez okres dłuższy niż cztery miesiące należy wyjąć baterie.

9 Deklaracja zgodności

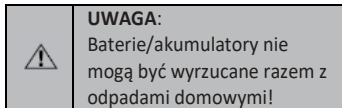
Niniejszym producent oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i obowiązującymi przepisami dyrektywy EMC 2014/30/UE. Pełną deklarację zgodności można znaleźć pod adresem: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

10 Utylizacja



Znaczenie symbolu "śmiećnika"

- 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.



- 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

11 Dystrybutor

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