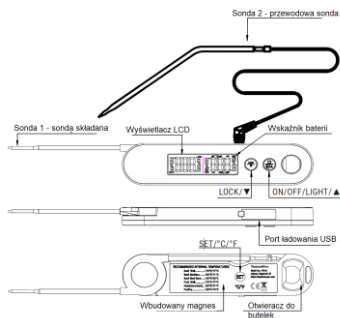


ThermPro⁺



**TERMOMETR DO MIĘSA Z
PODWÓJNĄ SONDĄ
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

TP-610



1. Wyświetlacz LCD
2. LOCK/▼
3. WŁ/WYŁ/ŚWIATŁO/▲
4. SET/°C/°F
5. Sonda 1 - sonda składana
6. Sonda 2 - sonda przewodowa
7. Port ładowania USB
8. Otwieracz do butelek
9. Wskaźnik naładowania baterii
10. Wbudowany magnes

2. Kluczowe definicje

1. Wyświetlacz LCD: Wyświetla aktualną temperaturę dwóch sond.
2. ZABLOKIJ / ▼ ^{LOCK} ▼ : Naciśnij raz, aby zablokować bieżącą temperaturę sondy 1 na 5 sekund, naciśnij ponownie, aby odblokować. Podczas korzystania z sondy 2, przewodowej, naciśnij przycisk ▼, aby obniżyć temperaturę docelową.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko przewijać cyfry.

3. ON/OFF/LIGHT/▲  : Naciśnij raz, aby włączyć termometr. Naciśnij ponownie, aby włączyć podświetlenie i Naciśnij ponownie, aby wyłączyć podświetlenie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy, aby wyłączyć termometr. W przypadku korzystania z sondy 2, sondy przewodowej, naciśnij przycisk ▲, aby zwiększyć temperaturę docelową. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko przewijać cyfry.
4. SET/°C/°F: Naciśnij raz, aby ustawić temperaturę docelową sondy 2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk °C/°F przez 3 sekundy, aby przełączać między °C i °F.
5. Sonda 1 - Sonda składana: Włóż składaną sondę do jedzenia, aby uzyskać wewnętrzną temperaturę mięsa.
6. Sonda 2 - Sonda przewodowa: Sonda przewodowa: Włóż sondę przewodową do żywności, aby uzyskać wewnętrzną temperaturę mięsa.
7. Port ładowania USB.
8. Otwieracz do butelek.
9. Wskaźnik naładowania baterii:
Wyświetla pozostały czas pracy baterii termometru.
10. Wbudowany magnes.

3. Specyfikacje

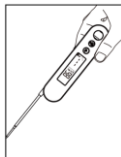
1. Zakres temperatur: -58°F~572°F

(-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. Rozdzielczość: 0,1°C/°F
3. Dokładność pomiaru temperatury: ±0,9°F od 32°F do 212°F (±0,5°C od 0°C do 100°C), w pozostałych przypadkach ±3,0°F (±1,7°C)
4. Funkcja automatycznego wyłączenia po 10 minutach
5. Bateria: wbudowana bateria litowa wielokrotnego ładowania
6. Automatycznie obracany o 180° wyświetlacz
7. Wodoodporność: IPX5
8. Wbudowany magnes
9. Podświetlenie

4. Jak używać sondy składanej do monitorowania temperatury

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 zapisana.
3. Włóż końcówkę sondy do gotowanej potrawy, jak pokazano na poniższym rysunku. Termometr zacznie mierzyć wewnętrzną temperaturę potrawy.



4. Poczekaj, aż odczyt temperatury ustabilizuje się na wyświetlaczu. Odczyt temperatury jest wyświetlany pod kątem 180°.
5. Naciśnij przycisk LOCK, aby utrzymać temperaturę przez 5 sekund.
6. Termometr wyłączy się automatycznie, jeśli sonda nie zostanie złożona, a w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

5. Jak używać przewodowej sondy do monitorowania temperatury

1. Podłącz przewodową sondę temperatury do odpowiedniego gniazda z boku termometru.
2. Upewnij się, że na przewodzie sondy nie ma żadnych węzłów. Upewnij się, że wtyczka czujnika na końcu przewodu jest włożona do gniazda mocno i całkowicie. (Uwaga: Jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub jest zaciśnięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "HHH").
3. Nacisnąć przycisk SET, temperatura na wyświetlaczu zacznie migać.

4. Naciskaj przyciski ▲/▼, aby dostosować temperaturę docelową. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby szybko przewijać cyfry. Naciśnij przycisk SET jeden raz, aby potwierdzić temperaturę docelową.
5. Włóż końcówkę sondy do najgrubszej części mięsa, ale nie w pobliżu kości lub chrząstki.
6. Umieść potrawę w urządzeniu do gotowania, przed zamknięciem drzwiczek lub pokrywy urządzenia upewnij się, że na stalowym przewodzie siatkowym jest wystarczająco dużo luzu, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z potrawy podczas zamykania drzwiczek lub pokrywy. Termometr musi być umieszczony poza urządzeniem na stabilnej powierzchni i musi być mocno połączony z sondami temperatury.
7. Gdy temperatura wewnętrzna potrawy osiągnie temperaturę docelową, włączy się alarm. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.
8. Przed wyjęciem żywności z urządzenia należy odłączyć przewody z siatką stalową od termometru. Nie należy dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami podczas gotowania lub tuż po nim. Należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę.

6. Jak korzystać z ładowarki USB

Odkręć port ładowania USB i włóż kabel ładujący 5V TYPE-C.

Na wyświetlaczu wskaźnik poziomu naładowania baterii powinien wskazywać ładowanie. Po pełnym naładowaniu poziom naładowania baterii powinien wskazywać 4 paski.

Uwagi:

① Możliwość ładowania, gdy termometr jest wyłączony.

② Pełne naładowanie baterii trwa 1,5 godziny.

③ Gdy poziom naładowania baterii jest krytycznie niski, wskaźnik poziomu naładowania baterii będzie pusty, należy natychmiast naładować baterię.

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 podczas dokonywania odczytów temperatury różnych produktów spożywczych lub mięs.
- Termometr jest przeznaczony do tymczasowego, ręcznego użytku. NIE WOLNO zostawiać go w piekarniku. NIE WOLNO pozostawiać go w bardzo gorących potrawach lub płynach (wszystko powyżej 572°F) na dłużej niż 1 minutę.

- Jeśli urządzenie wyświetla LLL lub HHH zamiast temperatury sondy, poczekaj, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową. Jeśli nadal wyświetlany jest komunikat LLL lub HHH, prawdopodobnie wewnętrzny przewód sondy uległ zwarcia 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 przebija żywności. Umieścić końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub mocno tłustych miejsc.
- Wyczyść nierdzewną sondę temperatury gorącą wodą z mydłem, a następnie wypłucz do czysta. Nie zanurzaj sondy i kabla w wodzie. Połączenie sondy z kablem nie jest wodoodporne.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia termometru, nie należy go umieszczać na gorącej powierzchni.
- Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby poniżej 12 roku życia.

8. 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 na stronie: <https://itronicsmall.com/eu-declarationof-conformity/>

9. Utylizacja urządzenia elektronicznego



Tego urządzenia elektronicznego nie należy wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w autoryzowanym zakładzie lub w lokalnym centrum recyklingu. Podczas utylizacji urządzenia należy przestrzegać obowiązujących zasad i przepisów. W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

8. Dystrybutor

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