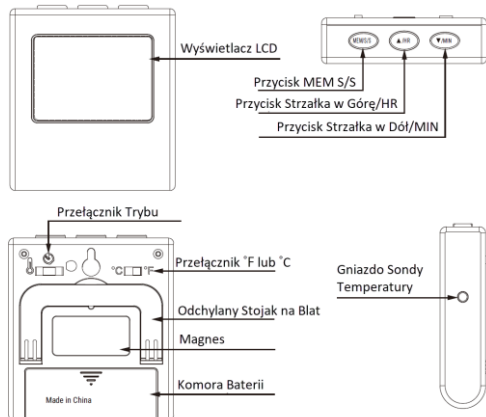


ThermoPro



TP-16

Słowa kluczowe



1. Gniazdo sondy temperatury: Do tego gniazda należy włożyć sondę temperatury, aby zmierzyć temperaturę mięsa.
2. Ekran LCD: Wyświetla temperaturę mięsa i ustawioną temperaturę w trybie gotowania. Wyświetla odliczanie w trybie minutnika.
3. Przycisk MEM|S/S: W trybie gotowania naciśnij przycisk MEM, aby włączyć opcję szybkiej regulacji ustawień temperatury. Naciśnij ponownie, aby zapisać wybór.

W trybie timera, naciśnij przycisk S/S, aby rozpocząć odliczanie czasu w dół lub w górę. Naciśnij przycisk S/S, aby wstrzymać lub ponownie uruchomić minutnik. Po osiągnięciu przez licznik 0:00 naciśnij przycisk S/S, aby wyciszyć urządzenie.

4. Przycisk strzałki w górę/HR: Naciśnij strzałkę w górę, aby wybrać rodzaj żywności podczas szybkiego ustawiania temperatury. Naciśnij strzałkę w górę, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania w trybie ręcznego ustawiania temperatury. Nacisnąć przycisk HR, aby ustawić godziny w trybie minutnika. Aby wyczyścić czas, naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN.
5. Przycisk strzałki w dół/ przycisk MIN: Naciśnij strzałkę w dół, aby wybrać rodzaj żywności w trybie szybkiego ustawiania temperatury. Naciśnij strzałkę w dół, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania w trybie ręcznego ustawiania temperatury. Nacisnąć przycisk MIN, aby ustawić minuty w trybie minutnika. Aby wyczyścić czas, naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN.
6. Selektor °F lub °C: Przesuń przełącznik w kierunku °F lub °C, w zależności od tego, jak ma być wyświetlana temperatura.

7. Przełącznik trybu pracy: Przesuń pozycję selektora, aby wybrać tryb gotowania, tryb timera lub wyłączyć urządzenie.
8. Odchylana podstawa na blat: Umożliwia użytkownikowi postawienie urządzenia na blacie, aby ułatwić jego oglądanie.
9. Magnes: Umożliwia użytkownikowi przyklejenie urządzenia do metalowej powierzchni. Na przykład na lodówce.
10. Komora baterii: Zdejmij pokrywę baterii, aby włożyć 1 baterię AAA.

Uwaga: To urządzenie jest przeznaczone do zdalnego monitorowania przebiegu gotowania. Nie należy wyjmować sondy podczas pieczenia. Temperatura wewnętrzna będzie wyświetlana na urządzeniu zdalnym znajdującym się poza piekarnikiem.

Cechy i dane techniczne

- Programowalny alarm z zaprogramowanymi temperaturami dla określonych potraw.
- Licznik 99 godzin i 59 minut oraz licznik odliczania.
- Sonda temperatury ze stali nierdzewnej z kablem z siatki stalowej.
- Zakres temperatur sondy*: 32°F do 572°F (0°C do 300°C).

- Tolerancja temperatury wewnętrznego odczytu temperatury żywności**: +/-1,8°F (+/-1,0°C).
- Odczyty temperatury w °F lub °C.
- Odchylana podstawka na blat i magnes.
- Zużywa jedną baterię AAA (w zestawie).

*Jeśli sonda nie zostanie włożona do potrawy i umieszczona bezpośrednio w piekarniku, odczyt temperatury w piekarniku powyżej 200°F (93°C) będzie dokładny z dokładnością do 2°F do 5°F (1,1°C do 2,7°C).

Instalacja baterii / Uruchomienie

- Otwórz pokrywę komory baterii z tyłu urządzenia.
- Włóż jedną (1) baterię AAA zgodnie z oznaczeniami biegunowości.
- Załóż pokrywę komory baterii.
- Zdejmij drukowaną etykietę winylową z ekranu LCD.

Ważne uwagi/ostrzeżenia

- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami lub tuż po gotowaniu. Zawsze zakładać rękawice odporną na wysoką temperaturę.

- Nie wystawiać sondy bezpośrednio na działanie płomienia. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, przesunąć przełącznik wyboru trybu pracy do pozycji wyłączonej O w celu oszczędzania baterii.
- Należy pamiętać o stosowaniu dobrej jakości baterii alkalicznych i częstej ich wymianie. Słaba bateria spowoduje, że urządzenie straci dokładność. Zużyte baterie należy zawsze usuwać w bezpieczny sposób.
- Termometr spożywczy może pomóc w prawidłowym przygotowaniu żywności. Jednak korzystanie z tego urządzenia elektronicznego nie chroni przed niebezpiecznymi praktykami w zakresie obchodzenia się z żywnością. Aby ograniczyć ryzyko wystąpienia chorób przenoszonych drogą pokarmową, należy zawsze przestrzegać odpowiednich technik przygotowywania żywności.
- Sonda ze stali nierdzewnej nie powinna być wystawiana na działanie temperatury piekarnika przekraczającej 716°F (380°C).
- Nie wolno dopuścić do bezpośredniego kontaktu sondy lub przewodu z elementami piekarnika, ponieważ spowoduje to błędne odczyty i/lub uszkodzenie.
- Jeśli temperatura przekroczy lub spadnie poniżej mierzalnych zakresów, na ekranie LCD zostaną

wyświetlone następujące litery: HHH dla temperatur powyżej zakresu i LLL dla temperatur poniżej zakresu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Korzystanie z termometru do gotowania

- Nierdzewną sondę temperatury należy czyścić gorącą wodą z mydłem, a następnie spłukać. Nie należy zanurzać sondy i kabla w wodzie. Połączenie sonda/kabel nie jest wodoodporne.
- Podłączyć sondę temperatury do gniazda znajdującego się po prawej stronie urządzenia.
- Upewnij się, że na kablu sondy nie ma żadnych węzłów. Upewnij się, że wtyczka czujnika na końcu przewodu jest całkowicie podłączona do urządzenia. (Uwaga: jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub jest zaciśnięta, na wyświetlaczu pojawi się komunikat LLL).
- Przesunąć przełącznik z tyłu urządzenia, aby wyświetlić temperaturę w °F lub °C.
- Przesunąć przełącznik wyboru trybu na pozycję gotowania "🔥".
- Na wyświetlaczu LCD pojawią się dwie temperatury. Po lewej stronie znajduje się rzeczywista temperatura zmierzona przez sondę temperatury, a po prawej - temperatura ustawiona. Domyślny odczyt to 212°F.

- Ustawić żadaną temperaturę gotowania, wybierając opcję Szybkie nastawianie temperatury lub Ręczne nastawianie temperatury. (patrz rozdział **Szybkie nastawianie temperatury i Ręczne nastawianie temperatury**)
- Włożyć końcówkę sondy temperatury na głębokość co najmniej 5 cm w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliżu kości lub chrząstek.
- Włożyć potrawę do piekarnika. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika należy upewnić się, że przewód ze stalowego splotu ma wystarczający luz, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z potrawy podczas zamykania drzwiczek piekarnika. Urządzenie musi być ustawione poza piekarnikiem na stabilnej powierzchni i musi być mocno połączone z sondą temperatury.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nie należy go umieszczać na gorącej powierzchni.
- Gdy temperatura wewnętrzna potrawy osiągnie ustawioną przez użytkownika temperaturę, rozlegnie się alarm dźwiękowy. Aby wyłączyć alarm, należy przesunąć przełącznik wyboru trybu w położenie O lub odłączyć sondę temperatury od urządzenia.
- Aby wyłączyć alarm, przesunąć przełącznik trybu w położenie O lub odłączyć sondę temperatury od urządzenia, a alarm wyłączy się w ciągu 30 sekund.

- Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy odłączyć przewód z siatką stalową od urządzenia. Nie dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami podczas gotowania lub tuż po nim. Należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę.

Szybkie ustawianie temperatury

Twój cyfrowy termometr do gotowania posiada zaprogramowane temperatury dla różnych poziomów gotowania; drób (165°F), wołowina dobrze wypieczona (170°F), cielęcina/wieprzowina (170°F), wołowina średnio wypieczona (160°F), szynka (160°F) i wołowina średnio wypieczona/ryba (145°F).

Wykonaj następujące czynności:

- Naciśnij przycisk MEM.
- Naciśnij "▲" lub "▼", aby wybrać rodzaj potrawy.
- Naciśnij przycisk MEM, aby potwierdzić i zablokować ustawienie.

UWAGA: Możesz dokonać ręcznej korekty zaprogramowanych temperatur, naciskając "▲" lub "▼". Naciśnij i przytrzymaj przycisk w celu szybkiego ustawienia.

Tabela gotowania w zaprogramowanej temperaturze

TYP USTAWIENIA NAGŁÓWKI	RODZAJ ŻYWNOSCI	ZALECANA WEWNĘTRZNA TEMPERATURA
RYBA WOŁOWINA ŚREDNIO KRWISTA	Ryba Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) - Średnio krwista	145°F/63°C
SZYNKA	Potrawy z jajek Szynka (surowa) - Uwaga: wstępnie obgotowana Szynka (140°F)	160°F/71°C
WOŁOWINA ŚREDNIA	Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) - średnia Wieprzowina (pieczenie, steki, kotlety, kiełbasy) - Średnie (Różowa) Mięsa mielone (wołowina, cielęcina, wieprzowina)	160°F/71°C
CIEŁĘCINA WIEPRZOWINA	Cielęcina (steiki, pieczenie, kawałki peklowane lub niepeklowane) - Dobrze Wypieczona Wieprzowina (pieczenie, steki, kotlety, kiełbasy) - Dobrze Wypieczona	170°F/77°C
WOŁOWINA Z ŁOPATKI	Wołowina (pieczenie, steki i kotlety) - Dobrze Wypieczona	170°F/77°C
DRÓB	Drób (kurczaki, indyki) - W całości Kaczki i Gęsi	165°F/74°C

Ręczne ustawianie temperatury

- W przypadku ustawienia ręcznego, nacisnąć "▲" lub "▼", aby ustawić żądaną temperaturę gotowania.
- Zalecane temperatury wewnętrzne znajdują się w "Tabeli gotowania w zaprogramowanej temperaturze".

Timer odliczania

Licznik może być używany niezależnie od tego, czy termometr jest używany czy nie.

- Przesunąć przełącznik wyboru trybu na tylnej ścianie urządzenia do pozycji timera .
- Naciśnij HR, aby ustawić godziny, i MIN, aby ustawić minuty.
- Naciśnij S/S (start/stop), aby rozpocząć odliczanie czasu.
- Dwukropek między godzinami i minutami będzie migać.
- Gdy licznik dojdzie do 0:00, włączy się alarm.
- Naciśnij S/S, aby wyciszyć alarm. Urządzenie posiada pamięć czasu i po naciśnięciu przycisku S/S w celu wyciszenia alarmu automatycznie wyświetli oryginalne ustawienie timera.
- Aby wyczyścić czas, naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN. Naciskając przycisk S/S, można wstrzymać działanie minutnika w trakcie jego działania. Ponowne naciśnięcie przycisku S/S spowoduje ponowne uruchomienie minutnika.

- Jeśli używasz minutnika i termometru jednocześnie, możesz przesunąć przełącznik wyboru z powrotem do pozycji gotowania podczas odmierzenia czasu, aby wyświetlić temperaturę gotowania. Timer będzie kontynuował odliczanie.

Licznik czasu

W trybie timera, gdy na wyświetlaczu pojawi się 00:00, naciśnij przycisk MEM/S/S, aby rozpocząć odliczanie czasu. Naciśnij go ponownie, aby wstrzymać odliczanie. Zegar zatrzyma się po osiągnięciu 99 godzin i 59 minut.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Urządzenie nie jest wodoodporne. Nie należy narażać wtyczki sondy lub otworu w sondzie na działanie cieczy, ponieważ spowoduje to złe połączenie i błędne odczyty.
- Sonda i kabel nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ręcznie, używając ciepłej wody z mydłem.
- Przed przechowywaniem należy dokładnie wypłukać i wysuszyć sondę.
- Nie należy zanurzać bazy w wodzie ani narażać jej na działanie żrących środków czyszczących. Przetrzeć wilgotną ściereczką.

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 "śmieciownika"

- 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