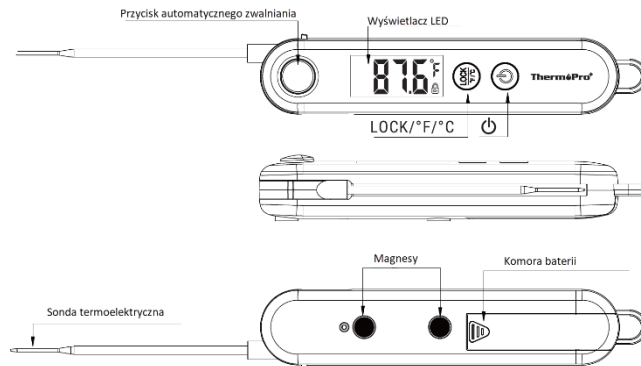


ThermoPro⁺



TERMOMETR CYFROWY LED Z NATYCHMIASTOWYM ODCZYTEM
INSTRUKCJA OBSŁUGI TERMOMETRU

OPIS PRODUKTU



1. **Przycisk automatycznego zwalniania:** Naciśnij, aby automatycznie zwolnić sondę.
2. **Wyświetlacz LED:** Wyświetla aktualną temperaturę.
3. **Blokada zatrzasku:** Utrzymuje sondę temperatury na miejscu po jej całkowitym wysunięciu. Zawsze należy całkowicie wysunąć sondę, aby została ona bezpiecznie zablokowana na miejscu.
4. **Przycisk ψ :** Naciśnij raz, aby włączyć urządzenie, przytrzymaj przez 3 sekundy, aby je wyłączyć. Urządzenie wyłączy się automatycznie, jeśli w ciągu 90 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.
5. **LOCK/°C/°F:** Naciśnij raz, aby zablokować bieżącą temperaturę na 5 sekund, naciśnij ponownie, aby odblokować; przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączać między °C i °F.
6. **Sonda temperatury:** Włóż sondę do mięsa, aby uzyskać wewnętrzną temperaturę mięsa.
7. **Komora baterii:** Do zasilania urządzenia należy używać baterii 2xAAA.
8. **Superszybka sonda termoparowa:** Czujnik o wysokiej precyzji, odczyt temperatury można uzyskać w ciągu 3 sekund.

SPECYFIKACJE

1. Zakres temperatur: 14°F ~ 572°F (-10°C ~ 300°C). Jeśli temperatura jest niższa niż 14°F (-10°C) lub wyższa niż 572°F (300°C), na ekranie pojawi się LLL lub HHH.
2. Dwa przyciski: ψ i LOCK/°F/°C.
3. Funkcja automatycznego wyłączenia po 90 sekundach, jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.
4. Rozdzielczość: 0,1 °C/°F.
5. Dokładność temperatury: $\pm 0,9^\circ\text{F}$ ($\pm 0,5^\circ\text{C}$) w zakresie od 14 do 572°F (-10 do 300°C).
6. Bateria: 2 x AAA 1,5V w zestawie.
7. Funkcja kalibracji.

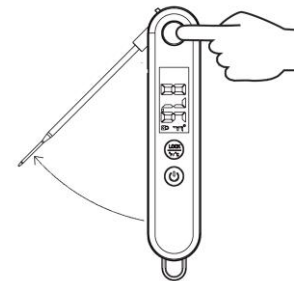
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Włóż lub wymień baterię: Włóż dwie baterie AAA, zachowując prawidłową polaryzację (+) i (-), jak wskazano.
2. Czyszczenie nierdzewnej końcówki: Umyj końcówkę ciepłą gąbką lub ściereczką z mydłem, a następnie opłucz i wysusz.
3. Nie zanurzaj korpusu produktu w wodzie.
4. NALEŻY PRZECZYTAĆ I PRZESTRZEGAĆ WSZYSTKICH INSTRUKCJI.
5. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

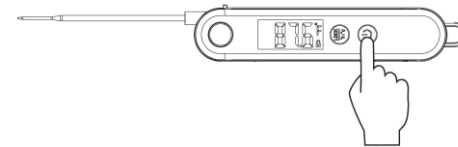
DO POMIARU TEMPERATURY ŻYWNOŚCI

Uwaga: Nie wyciągaj bezpośrednio sondy. Naciśnij okrągły przycisk na górze, aby wysunąć sondę.

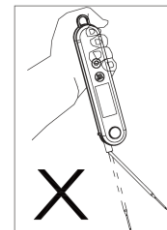
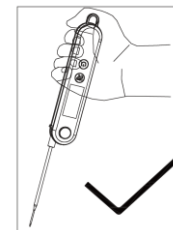
1. Naciśnij przycisk zwalniający, aby zwolnić sondę (rys. 1).



2. Naciśnij raz, aby włączyć urządzenie.



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



5. Poczekaj, aż odczyt temperatury na wyświetlaczu ustabilizuje się.

6. Naciśnij przycisk , aby wyłączyć termometr. Termometr ten posiada również funkcję automatycznego wyłączania: wyłączy się automatycznie, jeśli w ciągu 90 sekund 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 kalibracji. 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. Zamieszaj mieszaninę i odstaw na 10 minut, aby lód i woda osiągnęły wyrównaną temperaturę;
5. Włączyć termometr i nacisnąć przycisk 5 razy z rzędu, aby przejść do trybu kalibracji. CAL zacznie migać przez kilka sekund, a następnie zacznie migać aktualny odczyt temperatury, co oznacza, że termometr znajduje się 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 (od -2°C do +2°C), nie można kontynuować kalibracji: należy wykonać powyższe czynności, aby ponownie przygotować mieszaninę lodu i wody;
7. Przytrzymaj przycisk  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.

COFNIJ KALIBRACJĘ

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

1. Włącz termometr i naciśnij przycisk 5 razy z rzędu, aby przejść do trybu kalibracji;
2. Kiedy odczyt temperatury zacznie migać, naciśnij i przytrzymaj przycisk LOCK/°F/°C przez 3 sekundy. Odczyt temperatury przestanie migać, a kalibracja zostanie przywrócona do ustawień domyślnych.

PRZYDATNE 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 potraw lub mięsa.
- Termometr jest przeznaczony do tymczasowego, ręcznego użytku. NIE należy go używać w piekarniku. NIE WOLNO 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. Unikaj dotykania kości. Jeśli końcówka dotyka kości lub
- lub grubej warstwy 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.

DBAŁOŚĆ O TERMOMETR

- Nie należy dotykać nierdzewnej części termometru podczas pomiaru temperatury lub zaraz po nim, ponieważ będzie ona bardzo gorąca.
- Nie należy umieszczać urządzeń 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.

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 "śmietnika"**
- 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.

	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