

ThermoPro



Gotuj jak profesjonalista za każdym razem!
Zdalny termometr do żywności z dwiema sondami
TP-28

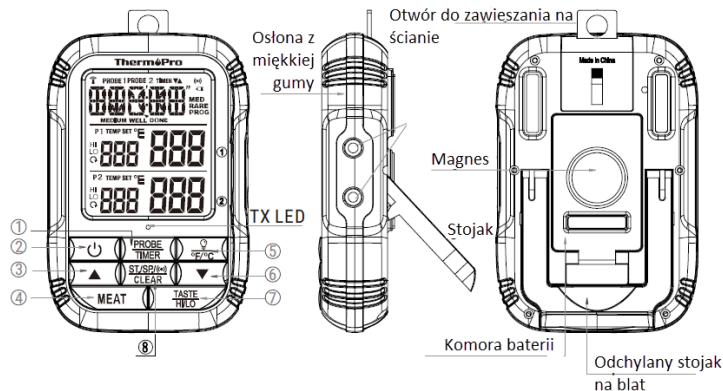
1. Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu profesjonalnego zdalnego termometru do mięsa, programowalnego termometru do żywności o częstotliwości radiowej. Od teraz będziesz mógł zdalnie monitorować temperaturę gotowanych potraw oraz temperaturę wewnątrz grilla, piekarnika lub wędzarni z dowolnego miejsca w domu.

2. Komponenty

- 1 x Odbiornik
- 1 x Nadajnik
- 2 x Odłączane sondy ze stali nierdzewnej z kablem z siatki stalowej
- 4 x Bateria AAA
- 1 x Klips BBQ
- 1 x Instrukcja obsługi

3. Cechy nadajnika



- Wyświetlacz ciekłokrystaliczny (LCD) - wyświetla wszystkie ikony i temperaturę
- Wskaźnik niskiego poziomu baterii
- Zdalny zasięg: 1000FT
- Wodoszczelność IPX4 (chroni przed bryzgami wody, ale nie należy zanurzać jej w wodzie)

- Podświetlenie
- Alarm temperatury
- Podwójne sondy
- Zakres temperatury sondy: 14°F do 572°F (-10°C do 300°C)
- Podstawa stołowa, magnetyczna tylna część i otwór do zawieszania
- Bateria: 2 baterie AAA, 3.0V

3.1 Przyciski

- ① **PROBE/TIMER** - Naciśnij, aby przełączać pomiędzy PROBE1 lub PROBE2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przejść do trybu TIMER, a następnie naciśnij raz, aby powrócić do trybu TERMOMETR.
- ② **☰** - Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć nadajnik.
- ③ **▲** - W trybie TERMOMETR naciśnij, aby zwiększyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby szybko zwiększyć wartość temperatury. W trybie TIMER, naciśnij, aby zwiększyć wartość godziny, minuty lub sekundy. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby szybko zwiększyć liczbę godzin, minut lub sekund.
- ④ **MEAT** - W trybie TERMOMETR naciśnij przycisk, aby wybrać wstępnie ustawiony rodzaj mięsa: PROG (program - temperatura określona przez użytkownika), BEEF (wołowina), VEAL (cielęcina), CHCKE (kurczak), PORK (wieprzowina), POULT (drób), LAMB (jagnięcina), FISH (ryba), HAM (mięso drobiowe), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony drób) i BBQ (grill).
- ⑤ **°C/°F** - Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączyć wyświetlanie temperatury między stopniami Celsjusza lub Fahrenheita.
- ⑥ **▼** - W trybie TERMOMETR, naciśnij, aby zmniejszyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby szybko zmniejszyć wartość temperatury. W trybie TIMER, naciśnij, aby zmniejszyć wartość godziny, minuty lub sekundy. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby szybko zmniejszyć wartość godziny, minuty lub sekundy.
- ⑦ **TASTE/HI/LO** - W trybie TERMOMETR, naciśnij, aby wybrać poziom przyrumienienia mięsa: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL i WELL DONE. W trybie BBQ, naciśnij, aby wyświetlić temperaturę HI lub LO BBQ lub obracać pomiędzy temperaturą HI i LO BBQ.

⑧ **ST./SP./ (🔊) /CLEAR** - W trybie TIMER, po ustawieniu wyłącznika czasowego, naciśnij przycisk, aby potwierdzić ustawienie wyłącznika czasowego. Naciśnij raz, aby uruchomić wyłącznik czasowy. Podczas działania timera naciśnij raz, aby go wstrzymać. Po wstrzymaniu naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyzerować minutnik. W trybie THERMOMETER, naciśnij, aby włączyć/wyłączyć funkcję alarmu.

4. Synchronizowanie temperatur docelowych

Aby zsynchronizować temperaturę docelową innej sondy z aktualnie wybraną sondą, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk MEAT i TASTE/HI/LO. Np. na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat PROBE 1 BEEF MEDIUM. Przytrzymać przycisk MEAT and TASTE/HI/LO przez 3 sekundy, PROBE 2 również zostanie ustawiony na BEEF MEDIUM.

5. Cechy odbiornika



- Wyświetlacz ciekłokrystaliczny (LCD) - wyświetla wszystkie ikony i temperaturę
- Wskaźnik niskiego poziomu baterii
- Zdalny zasięg: 1000FT
- Wodoszczelność IPX4 (chroni przed bryzgami wody, ale nie należy zanurzać urządzenia w wodzie)
- Podświetlenie dotykowe
- Tryb alarmu temperatury: alarm dźwiękowy, alarm wibracyjny, alarm dźwiękowy i wibracyjny oraz tryb cichy
- Przytrzymaj przycisk MODE przez 3 sekundy, aby wyświetlić temperaturę "Do gotowości".

5.1 Przyciski

- ① **🔊 /RESYNC** - Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć odbiornik; Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby rozpocząć proces synchronizacji/parowania.
- ② **MODE** - Domyślnie ustawiony jest tryb alarmu dźwiękowego. Naciśnij raz, aby przełączyć na tryb wibracji, ponowne naciśnięcie powoduje przełączenie na tryb dźwięku i wibracji, a ponowne naciśnięcie - na tryb cichy. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyświetlić temperaturę "Till Ready".
- ③ **ThermoPro** - Dotknij, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 15 sekundach bezczynności.
UWAGA: Urządzenie domyślnie nie ma sygnału dźwiękowego klawiszy. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk ▲ i przycisk ▼, aby włączyć lub wyłączyć dźwięk klawiszy.

6. Funkcja temperatury gotowości

Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE przez 3 sekundy, aby wyświetlić temperaturę "Till Ready". Jeśli ustawiona temperatura wynosi 150°F, a bieżąca temperatura wynosi 80°F, temperatura gotowości do podgrzania będzie wyświetlana na wyświetlaczu jako 70°F.

7. 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.

8. Włączanie/wyłączanie urządzenia

Naciśnij przycisk **🔊 /RESYNC** na odbiorniku, aby włączyć/wyłączyć odbiornik; Naciśnij przycisk **🔊** na nadajniku, aby włączyć/wyłączyć nadajnik.

9. Instrukcja obsługi

1. Podłącz sondy temperatury do odpowiednich gniazd w nadajniku.
2. Jeśli sondy nie zostaną włożone do nadajnika, na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat "----".
3. Na ekranie LCD zostanie wyświetlona bieżąca temperatura każdej sondy, jeśli do nadajnika zostaną włożone dwie sondy.

10. Ustawianie temperatury mięsa zgodnie z zatwierdzonymi przez USDA temperaturami i poziomami przydatności do spożycia

Za pomocą dwóch sond (Sonda 1 i Sonda 2) można mierzyć i monitorować temperaturę dwóch kawałków mięsa lub dwóch części dużego kawałka mięsa.

1. Naciśnij przycisk **PROBE/TIMER**, aby wybrać pomiędzy sondą 1 i sondą 2. Wybór zostanie przedstawiony za pomocą małej ikony (PROBE 1 lub PROBE 2) w górnej części wyświetlacza.
2. Naciśnij przycisk **MEAT**, aby wybrać wstępnie ustawiony rodzaj mięsa: PROG (program - temperatura określona przez użytkownika), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony drób), BEEF (wołowina), POULT (drób), VEAL (cielęcina), CHCKE (kurczak), PORK (wieprzowina), LAMB & FISH (jagnięcina i ryba), HAM (mięso wieprzowe) i BBQ (grill).
3. Naciśnij przycisk **TASTE/LO/HI**, aby wybrać poziom przypieczenia dla wybranego typu mięsa: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL i WELL DONE.
4. Gdy aktualna temperatura osiągnie ustawioną temperaturę docelową sondy 1 / sondy 2, nadajnik i odbiornik włączą alarm. Alarm można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk.

11. Ustawianie temperatury mięsa zgodnie z własnymi upodobaniami

W trybie PROG (Program - Temperatura zdefiniowana przez użytkownika),

1. Nacisnąć przycisk **PROBE/TIMER**, aby wybrać sondę 1 lub sondę 2.
2. Naciśnij przyciski **▲** lub **▼**, aby podnieść lub obniżyć ustawioną temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przyciski, aby szybko podnieść lub obniżyć ustawioną temperaturę.
3. Gdy aktualna temperatura osiągnie temperaturę docelową sondy 1/sondy 2, nadajnik i odbiornik włączą alarm. Alarm można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk.

12. Ustawianie i monitorowanie temperatury w grillu

Możesz użyć 2 sond do pomiaru i monitorowania temperatury otoczenia wewnątrz wędzarni, grilla lub piekarnika. Pamiętaj, aby przypiąć wybraną sondę (sondy) do stojaka grilla lub wędzarni.

1. Naciskaj przycisk **MEAT**, aż na wyświetlaczu LCD pojawi się napis BBQ.
2. Nacisnąć przycisk **TASTE/HI/LO**, aby przełączyć na ustawienie temperatury LO. Naciskaj przyciski **▲** lub **▼**, aby ustawić żądaną temperaturę LO BBQ. Nacisnąć i przytrzymać przyciski **▲** lub **▼**, aby szybko przewijać cyfry. Zakres temperatury HI BBQ

wynosi 140°F-572°F, a wartość domyślna to 250°F.

3. Naciśnij przycisk **TASTE/HI/LO**, aby przełączyć na ustawienie temperatury HI. Naciskaj przyciski **▲** lub **▼**, aby ustawić żądaną temperaturę HI BBQ. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **▲** lub **▼**, aby szybko dostosować temperaturę. Zakres temperatury LO BBQ wynosi 32°F -554°F, a wartość domyślna to 225°F.
4. Naciśnij przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**, aby włączyć lub wyłączyć alarm.
Uwaga: Funkcja HI BBQ nie pozwala na ustawienie temperatury poniżej temperatury LO BBQ.

Uwaga: Alarm temperatury LO BBQ nie zostanie wyłączony, dopóki rzeczywista temperatura grilla nie przekroczy ustawionej temperatury LO.

13. Ustawianie czasomierza

13.1 Timer odliczania

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **PROBE/TIMER** przez 3 sekundy, aby przejść do trybu TIMER. Jeśli zostanie to wykonane prawidłowo, na wyświetlaczu pojawi się 00:00, a w górnej części wyświetlacza będzie widoczna mała ikona zegara.
2. Nacisnąć przycisk **TASTE/HI/LO**, aby wybrać pomiędzy minutnikiem godzinowym i minutowym.
3. Naciśnij przyciski **▲** lub **▼**, aby dostosować początkowe ustawienie timera. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **▲** lub **▼**, aby szybko dostosować ustawienie timera. Naciśnij przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**, aby potwierdzić to ustawienie. Uwaga, maksymalne ustawienie timera odliczającego wynosi 99 godzin i 59 minut.
4. Po zakończeniu ustawiania timera, naciśnij przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR** aby uruchomić minutnik. Jeśli ustawienia zostały wykonane prawidłowo, ikona TIMER **▼** będzie migać, wskazując, że licznik jest uruchomiony.
5. Aby zatrzymać odliczanie, naciśnij przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**. TIMER **▼** stanie się stały. Jeśli chcesz skasować licznik, naciśnij i przytrzymaj przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**. Aby kontynuować odliczanie czasu, wystarczy nacisnąć przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**.
6. Gdy licznik osiągnie 00:00, rozlegnie się alarm trwający jedną minutę.
7. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.

Uwaga: Gdy licznik odlicza w dół poniżej 1:00 godziny, wyświetlacz automatycznie ustawi się na 59'59", co oznacza 59 minut i 59 sekund. Następnie rozpocznie się odliczanie sekund.

13.2 Licznik czasu do przodu

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **PROBE/TIMER**, aby przejść do trybu **TIMER**. Jeśli zostanie to wykonane prawidłowo, na wyświetlaczu zegara pojawi się 00:00, a w górnej części wyświetlacza będzie widoczna mała ikona zegara.
2. Naciśnij przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**, aby rozpocząć odliczanie. Wskaźnik **TIMER ▲** będzie migać, wskazując, że licznik jest uruchomiony. Maksymalny czas odliczania, jaki można osiągnąć, wynosi 99 godzin i 59 minut.
3. Aby wstrzymać odliczanie, naciśnij przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**. **TIMER ▲** zaświeci się na stałe.
4. Jeśli chcesz skasować licznik, naciśnij i przytrzymaj przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**. Jeśli chcesz kontynuować odliczanie czasu, naciśnij przycisk **ST./SP./ (●) /CLEAR**.
Uwaga: Gdy licznik czasu osiągnie wartość 59 minut i 59 sekund, automatycznie zmieni format wyświetlania na Godzina: Minuta.

14. Funkcja automatycznego wyłączenia

- Zostanie uruchomiony alarm informujący, że odbiornik wyłączy się automatycznie, jeśli nie otrzyma sygnału z nadajnika przez ponad 30 minut.
- Odbiornik wyłączy się automatycznie po upływie jednej minuty od ręcznego wyłączenia nadajnika.
- Nadajnik wyłączy się automatycznie, jeśli temperatura dwóch sond będzie utrzymywać się poniżej 40°C przez 2 godziny.

15. 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, należy je zsynchronizować, wykonując poniższe czynności:

- a. Włóż dwie baterie AAA do odbiornika, ikona sygnału na wyświetlaczu zacznie migać.
- b. Włóż dwie baterie AAA do nadajnika, włóż sondy ze stali nierdzewnej do odpowiednich wtyczek w nadajniku. Wyświetlacz LCD pokaże aktualne temperatury każdej sondy.
- c. Poczekać kilka sekund, nadajnik wyśle sygnał do odbiornika, gdy na odbiorniku pojawi się informacja o aktualnej temperaturze, urządzenie jest gotowe do pracy.

- d. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ON/OFF/RESYNC** na odbiorniku przez trzy sekundy, aby przejść do trybu synchronizacji.
- e. Poczekać chwilę, aż odczyt temperatury pojawi się na wyświetlaczu odbiornika, oznacza to, 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.
W przypadku utraty sygnału transmisji na wyświetlaczu LCD odbiornika pojawi się komunikat "----" oraz sygnał dźwiękowy.

16. Pomocne wskazówki

- Jeśli odbiornik lub nadajnik nie pokazują temperatury, poczekać, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową. Wciśnij mocniej wtyki sondy do nadajnika i przekręć je do przodu i do tyłu, aby dobrze się stykały. Jeśli problem nadal występuje, prawdopodobnie wewnętrzny przewód sondy uległ zwarciu wskutek wilgoci lub uszkodzenia termicznego.
- W okresie gwarancji skontaktuj się z nami, a my bezpłatnie wyślemy Ci nową sondę.
- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się być zbyt wysoka lub temperatura rośnie zbyt szybko, sprawdź, czy końcówka sondy nie przebija żywności. Ponownie umieść końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub miejsc z dużą ilością tłuszczu.

17. Przestrogi

1. Podczas gotowania lub tuż po jego zakończeniu należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę, aby dotknąć czujników lub przewodów sondy ze stali nierdzewnej. Nie dotykać gołymi rękami.
2. Trzymaj czujniki i przewody sondy ze stali nierdzewnej z dala od dzieci.
3. Po każdym użyciu wyczyścić i dokładnie wysuszyć sondy ze stali nierdzewnej.
4. Nie należy narażać wtyków sond ze stali nierdzewnej ani gniazd sond w przetworniku na działanie wody lub jakiegokolwiek cieczy. Spowoduje to złe połączenie i błędne odczyty.
5. Przetrzeć nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką.
6. Nie wystawiaj odbiornika ani nadajnika na bezpośrednie działanie ciepła.
7. Nie należy używać sond ze stali nierdzewnej w kuchenie mikrofalowej.

8. Termometr z sondą rejestruje temperatury od -10°C (14°F) do 300°C (572°F). Nie należy używać sondy ze stali nierdzewnej w temperaturach powyżej 572°F, w przeciwnym razie przewód ulegnie uszkodzeniu.
9. Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.

18. Czyszczenie

- Podczas gotowania lub zaraz po nim należy zawsze zakładać rękawicę odporną na wysoką temperaturę, aby dotknąć czujnika lub przewodu sondy ze stali nierdzewnej. Nie należy dotykać go 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 zanurzaj żadnego z nich w wodzie.

19. Zgodność z przepisami FCC Informacje dla użytkownika

Ostrzeżenie: Zmiany lub modyfikacje tego urządzenia, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować utratę uprawnień użytkownika do obsługi tego urządzenia.

Uwaga: To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te zostały opracowane w celu zapewnienia odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. Urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie zostanie zainstalowane i nie będzie używane zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w konkretnej instalacji. Jeśli urządzenie powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radiowym lub telewizyjnym, co można stwierdzić, wyłączając i włączając urządzenie, zachęca się użytkownika do podjęcia próby usunięcia zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z poniższych środków:

- Zmiana kierunku lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazda w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie urządzenia podlega następującym dwóm warunkom:

- (1) urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, oraz
- (2) urządzenie musi przyjmować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

20. Deklaracja zgodności

Niniejszym producent oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i obowiązującymi przepisami dyrektywy 2014/53/UE w sprawie urządzeń radiowych oraz dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej. Pełną deklarację zgodności można znaleźć pod adresem: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

21. Utylizacja



Znaczenie symbolu "śmiecinika"

- 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

22. Dystrybutor

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

Długa 29

55-040 Królikowice

www.thermopro.pl

info@thermopro.pl

Zmierz temperaturę mięsa zgodnie z zakresem temperatur przydatności do spożycia według USDA.

MEAT	Rare	Med Rare	Medium	Med Well	Well Done
Mielona wołowina			160°F/71°C		
Mielone			165°F/74°C		
Drób	125°F/ 52°C	140°F/ 60°C	150°F/ 66°C	160°F/71°C	170°F/ 77°C
Wołowina	125°F/ 52°C	140°F/ 60°C	150°F/ 66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Cielęcina			165°F/74°C		
Kurczak			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/ 77°C
Wieprzowina			165°F/74°C		
Drób	140°F/ 60°C	145°F/ 63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/ 77°C
Jagnięcina			145°F/ 63°C		
Ryby			160°F/71°C		
Szynka			145°F/ 63°C		

Ostrzeżenie: USDA (Departament Rolnictwa USA) zaleca, aby wołowinę, wieprzowinę, cielęcinę i jagnięcinę gotować w temperaturze co najmniej 145°F (lub 63°C), a następnie odstawić na co najmniej 3 minuty. Podajemy tabelę temperatur przydatności do spożycia jako zalecenie dla osób o różnych preferencjach osobistych. Należy zawsze sprawdzać temperaturę za pomocą termometru.