

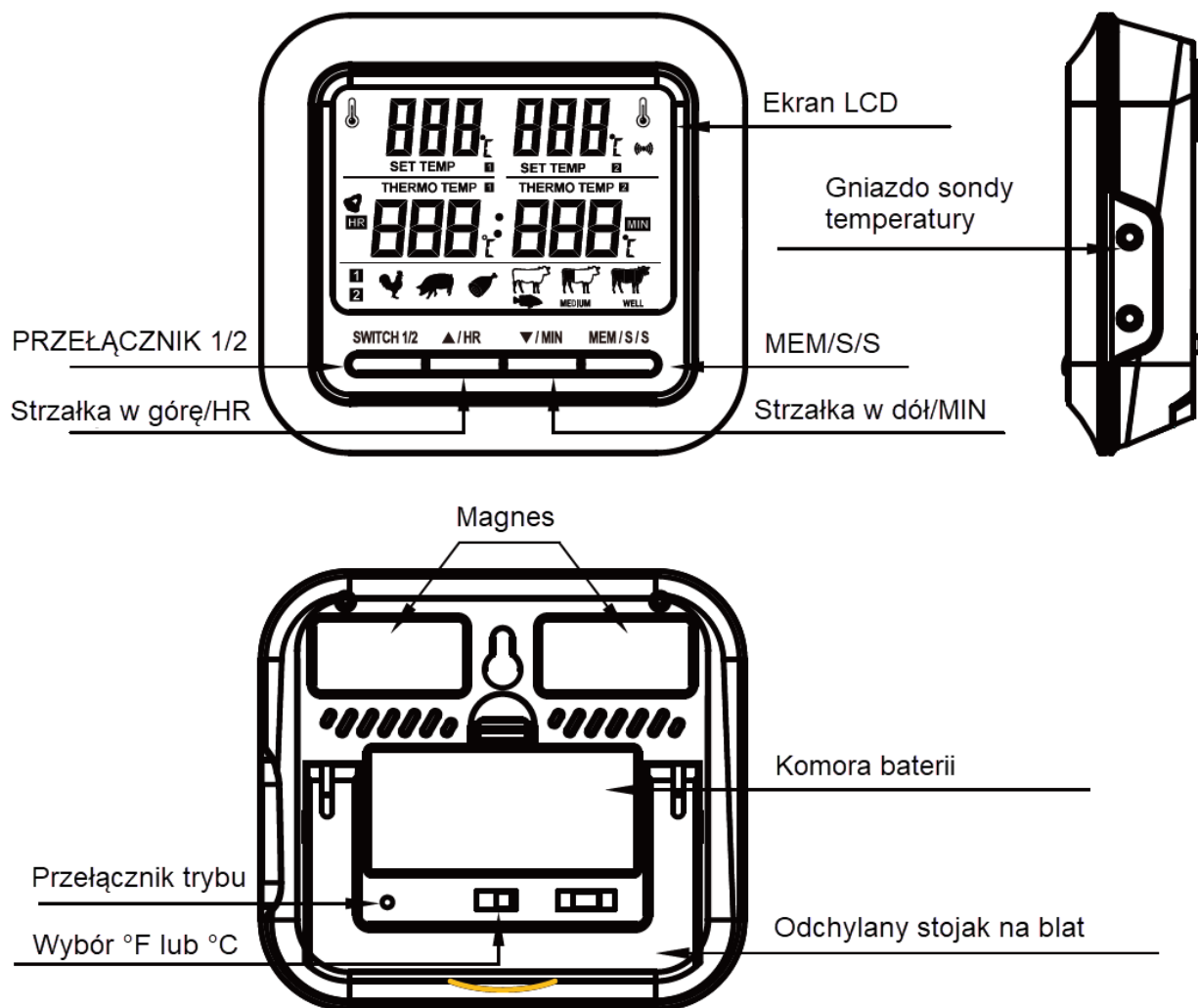
TempPro



Przyrządzaj potrawy za każdym razem jak
profesjonalista!
Cyfrowy termometr do żywności

6017-V20211202 EN

Najważniejsze funkcje, TempPro G17:



1. **Gniazdo sondy temperatury:** Włóż sondę temperatury do tego gniazda, aby zmierzyć temperaturę mięsa.

2. **Ekran LCD:** Wyświetla temperaturę mięsa i ustawioną temperaturę w trybie pieczenia. Wyświetla odliczanie czasu w trybie timera.

3. **Przycisk MEM/S/S:** Naciśnij przycisk MEM w trybie przyrządzania, aby włączyć opcję szybkiej regulacji ustawień temperatury. Naciśnij ponownie, aby zapisać wybór.

Naciśnij przycisk w trybie timera, aby rozpocząć odliczanie czasu.
Naciśnij przycisk, aby wstrzymać lub ponownie uruchomić timer.
Naciśnij przycisk SWITCH 1/2, aby wybrać sondę 1 lub sondę 2.
Gdy licznik czasu osiągnie 0:00, naciśnij przycisk **MEM/S/S**, aby wyciszyć urządzenie.

4. Przycisk **Strzałka w górę/HR**: Naciśnij strzałkę w górę, aby wybrać rodzaj żywności w trybie szybkiego ustawiania temperatury.

Naciśnij strzałkę w górę, aby ustawić żądaną temperaturę pieczenia w trybie ręcznego ustawiania temperatury.

Naciśnij przycisk HR, aby ustawić godziny w trybie timera. Aby wyzerować czas, naciśnij jednocześnie przyciski **HR** i **MIN**.

5. Przycisk **Strzałka w dół/MIN**: Naciśnij strzałkę w dół, aby wybrać rodzaj żywności w trybie szybkiego ustawiania temperatury.

Naciśnij strzałkę w dół, aby ustawić żądaną temperaturę pieczenia w trybie ręcznego ustawiania temperatury.

Naciśnij przycisk MIN, aby ustawić minuty w trybie timera. Aby wyzerować czas, naciśnij jednocześnie przyciski HR i MIN.

6. **Przełącznik °F lub °C**: Przesuń przełącznik w kierunku °F lub °C, w zależności od sposobu wyświetlania temperatury.

7. **Przełącznik trybu**: Przesuń pozycję przełącznika, aby wybrać tryb pieczenia, tryb timera lub wyłączyć urządzenie.

8. **Odchylany stojak blat**: Umożliwia użytkownikowi umieszczenie urządzenia na blacie w celu łatwego dostępu.

9. **Magnes**: Pozwala użytkownikowi przymocować urządzenie do metalowej powierzchni. Na przykład do lodówki.

10. **Komora baterii**: Zdejmij pokrywę baterii, aby włożyć 2 baterie AAA.

Funkcje i Specyfikacja

1. Sondy temperatury ze stali nierdzewnej x 2
2. Zakres pomiaru: 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 wyświetlaczu pojawi się "LLL" lub "HHH".
3. Dokładność: $\pm 1,8^{\circ}\text{F}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$).
4. Baterie: 2 baterie AAA (w zestawie)
5. Odczyty temperatury w °F lub °C.
6. Programowalny alarm z ustawionymi temperaturami dla określonej żywności.
7. 23-godzinny, 59-minutowy minutnik.
8. Funkcja niebieskiego podświetlenia: Naciśnij dowolny przycisk, aby włączyć podświetlenie, podświetlenie wyłączy się po 10 sekundach bez żadnego działania. Gdy rozlegnie się dźwięk alarmu, podświetlenie będzie migać.
9. Odchylany stojak na blat i magnes.

Wymiana baterii

1. Otwórz pokrywę komory baterii z tyłu urządzenia.
2. Włóż 2 baterie AAA zgodnie z oznaczeniami biegunowości.
3. Załóż pokrywę komory baterii.

Ważne uwagi/ostrzeżenia

1. Ten produkt nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
2. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

3. Nie dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami lub tuż po zakończeniu pieczenia. Należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.
4. Nie wystawiać sondy bezpośrednio na działanie płomienia. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
5. Gdy urządzenie nie jest używane, przesuń przełącznik wyboru trybu do pozycji wyłączenia "⏻", aby oszczędzać baterię.
6. Należy używać nowej, dobrej jakości baterii alkalicznej i często ją wymieniać. Słaba bateria spowoduje utratę dokładności urządzenia. Wyczerpane baterie należy zawsze utylizować w bezpieczny sposób.
7. Termometr do żywności może pomóc w prawidłowym przygotowaniu żywności. Jednak korzystanie z tego urządzenia elektronicznego nie chroni przed niebezpiecznymi praktykami związanymi z obsługą żywności. Zawsze należy przestrzegać odpowiednich technik przygotowywania żywności, aby ograniczyć ryzyko chorób przenoszonych przez żywność.
8. Przewodowa sonda ze stali nierdzewnej nie powinna być wystawiana na działanie temperatury piekarnika przekraczającej 572°F (300°C).
9. Nie należy dopuszczać do bezpośredniego kontaktu sondy lub przewodu z elementami piekarnika, ponieważ może to spowodować błędne odczyty lub uszkodzenie.

Instrukcja obsługi

Korzystanie z termometru do pieczenia

1. Wyczyść nierdzewną sondę temperatury gorącą wodą z mydłem i opłucz. Nie zanurzaj sondy i przewodu w wodzie. Połączenie sondy z kablem nie jest wodoodporne.

2. Podłącz sondę temperatury do gniazda po prawej stronie urządzenia głównego.
3. Upewnij się, że na kablu sondy nie ma węzłów. Upewnij się, że wtyczka czujnika na końcu przewodu jest podłączona do jednostki bazowej. (Uwaga: jeśli sonda nie jest prawidłowo podłączona lub zaciśnięta, na wyświetlaczu pojawi się HHH.)
4. Przesuń przełącznik z tyłu jednostki bazowej, aby wyświetlić temperaturę w °F lub °C.
5. Przesuń przełącznik wyboru trybu do pozycji pieczenia "🍖".
6. Na wyświetlaczu LCD pojawią się dwie temperatury. Dwie temperatury u dołu ekranu to rzeczywisty odczyt temperatury zmierzony przez sondę, u góry ekranu to ustawiona temperatura. Domyślny odczyt to 212°F (100°C).
7. Ustaw żądaną temperaturę pieczenia, wybierając opcję Szybkie ustawienie temperatury lub Ręczne ustawienie temperatury. (Więcej szczegółów znajduje się w sekcji poniżej).
8. Włóż końcówkę sondy temperatury na głębokość co najmniej 5 cm w najgrubszą część mięsa, ale nie w pobliżu kości lub chrząstek.
9. Włóż potrawę do piekarnika. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika należy upewnić się, że stalowy przewód siatkowy jest wystarczająco luźny, aby zapobiec wyciągnięciu sondy z potrawy po zamknięciu drzwiczek piekarnika. Podstawa musi być umieszczona na zewnątrz piekarnika na stabilnej powierzchni i musi być mocno połączona z sondą temperatury.
10. Aby zapobiec uszkodzeniu podstawy, nie należy umieszczać jej na gorącej powierzchni.

11. Gdy wewnętrzna temperatura żywności osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się alarm dźwiękowy. Aby wyłączyć alarm, przesunąć przełącznik wyboru trybu na lub odłączyć sondę temperatury od jednostki bazowej, a alarm wyłączy się, gdy temperatura spadnie do "Ustawionej temperatury".

12. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy odłączyć przewód od podstawy. Nie należy dotykać gorącej sondy lub przewodu gołymi rękami podczas przygotowywania potrawy lub tuż po jej zakończeniu. Należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę.

Szybkie ustawianie temperatury i Ręczne ustawianie temperatury

Szybkie ustawianie temperatury

Cyfrowy termometr do pieczenia ma zaprogramowane temperatury dla różnych poziomów przygotowywania: Drób (185°F), wołowina dobrze wypieczona (170°F), cielęcina/wieprzowina (170°F), wołowina wypieczona średnio (160°F), szynka (160°F) i wołowina krwista/ryba (145°F).

Wykonaj następujące kroki

1. Naciśnij przycisk **SWITCH 1/2**, aby wybrać sondę 1 lub sondę 2.
2. Naciśnij przycisk **MEM/S/S**, aby przejść do trybu wyboru rodzaju żywności.
3. Naciśnij przycisk "▲" lub "▼", aby wybrać rodzaj żywności.
4. Naciśnij przycisk **MEM/S/S**, aby potwierdzić i zablokować ustawienie.

Uwaga: Wstępnie ustawione temperatury można regulować ręcznie, naciskając przycisk "▲" lub "▼". Naciśnij i przytrzymaj przycisk w celu szybkiego ustawienia.

Ręczne ustawianie temperatury

1. W przypadku ustawień ręcznych naciśnij "▲" lub "▼", aby ustawić żadaną temperaturę pieczenia.
2. Zalecane temperatury wewnętrzne znajdują się w "Tabeli pieczenia w ustawionej temperaturze".

Minutnik

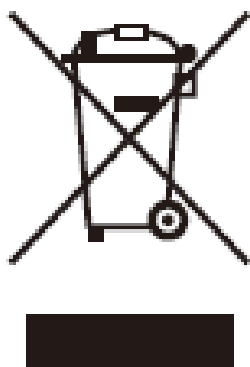
1. Minutnik może działać jako tylko timer lub może być używany podczas przygotowywania posiłków. Przesuń przełącznik wyboru trybu z tyłu jednostki bazowej do pozycji timera "⌚".
2. Naciśnij **HR**, aby ustawić godziny i **MIN**, aby ustawić minuty.
3. Naciśnij przycisk **MEM/S/S** (start/stop), aby uruchomić lub zatrzymać minutnik.
4. Dwukropek między godzinami i minutami będzie migać.
5. Gdy zegar dojdzie do 0:00, włączy się alarm.
Naciśnij **MEM/S/S**, aby wyciszyć alarm. Urządzenie posiada pamięć czasu i automatycznie wyświetli pierwotne ustawienie timera po naciśnięciu przycisku MEM/S/S w celu wyciszenia alarmu.
6. Aby wyzerować czas, naciśnij jednocześnie przyciski **HR** i **MIN**. Należy pamiętać, że funkcja resetowania timera może być używana tylko po jego zatrzymaniu. Timer można zatrzymać, gdy jest uruchomiony, naciskając przycisk **MEM/S/S**. Naciśnij ponownie **MEM/S/S**, aby ponownie uruchomić minutnik.

7. Jeśli korzystasz z minutnika i termometru w tym samym czasie, możesz przesunąć przełącznik wyboru z powrotem do pozycji pieczenia podczas sesji odmierzania czasu, aby wyświetlić temperatury pieczenia. Minutnik będzie kontynuował odliczanie.

Czyszczenie

1. Urządzenie nie jest wodoodporne. Nie należy narażać wtyczki sondy lub otworu wtykowego na kontakt z cieczą, ponieważ spowoduje nieprawidłowe połączenie i błędne odczyty.
2. Sonda i kabel nie nadają się do mycia w zmywarce. Należy je myć ręcznie przy użyciu gorącej wody i mydła. Przed przechowywaniem należy dokładnie opłukać i wysuszyć sondę.
3. Nie zanurzać jednostki bazowej w wodzie ani nie wystawiać na działanie żrących środków czyszczących. Przetrzeć wilgotną szmatką.

Utylizacja urządzenia elektronicznego



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



UWAGA: RYZYKO WYBUCHU W PRZYPADKU WYMIANY BATERII NA BATERIĘ NIEWŁAŚCIWEGO TYPU. ZUŻYTE BATERIE NALEŻY UTYLIZOWAĆ ZGODNIE Z INSTRUKCJAMI.

Importer:

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

Długa 29

55-040 Królikowice

info@thermopro.pl

www.thermopro.pl