

LIGHTNING
By ThermPro



Instrukcja obsługi termometru z
termoparą z odczytem
natychmiastowym
ThermoPro TP-622

622-V20220920 PL

1. Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup termometru ThermoPro Digital Instant Read Thermocouple. Teraz będziesz mógł gotować jak zawodowiec!

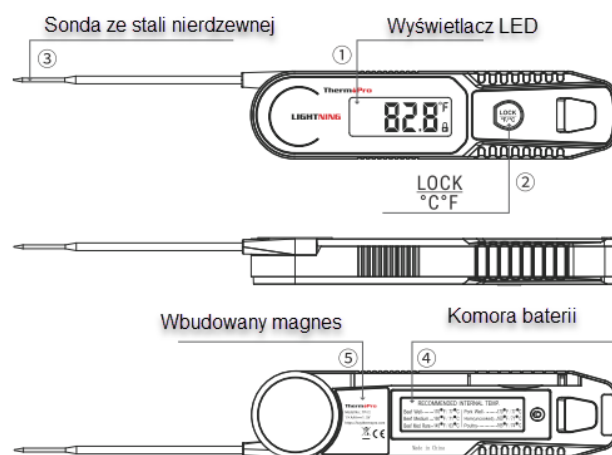
2. Cechy

1. Super-szybki Termopara Sonda: Wysoka precyzja czujnika, można uzyskać odczyt temp w ciągu 1 sekundy.
2. 180 ° Automatycznie obracający się wyświetlacz.
3. Tryby uśpienia i budzenia z czujnikiem ruchu.
4. Funkcja kalibracji
5. Funkcja automatycznego wyłączania po 90 sekundach
6. Wodoodporność: IP65

3. Komponenty

- 1 x termometr do żywności z termoparą
- 1 x Śrubokręt
- 1 x bateria AAA
- 1 x Instrukcja obsługi

4. Produkt



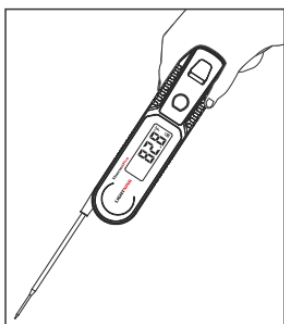
1. Wyświetlacz LED: Wyświetla aktualną temperaturę.
2. LOCK/°F/°C: Naciśnij raz, aby zablokować aktualną temperaturę na 5 sekund, naciśnij ponownie, aby odblokować. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączyć między °F i °C.
3. Sonda ze stali nierdzewnej: Super-Fast Thermocouple Probe, można uzyskać odczyt temp w ciągu 1 sekundy.
4. Komora baterii: Użyj 1 x bateria AAA do zasilania urządzenia.
5. Wbudowany magnes: Pozwól, aby łatwo przymocować do lodówki lub dowolnej metalowej powierzchni.

5. Przed pierwszym użyciem

1. Włóż 1x baterię AAA z zachowaniem prawidłowej polaryzacji (+) i (-) zgodnie z oznaczeniami.
2. Umyj końcówkę sondy ciepłą gąbką z mydłem lub szmatką, a następnie opłucz i wysusz.
3. Bez obaw myć pod bieżącą wodą!
4. PROSIMY O PRZECZYTANIE I PRZESTRZEGANIE WSZYSTKICH INSTRUKCJI.
5. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

6. Aby zmierzyć temperaturę żywności

1. Odciągnij sondę od korpusu termometru, aby włączyć termometr, i zagnij sondę, aby wyłączyć termometr.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk °C/°F przez 3 sekundy, aby przełączyć między °C i °F. Należy pamiętać, że wybrana jednostka temperatury pozostanie przy następnym włączeniu termometru.
3. Włóż końcówkę sondy do gotowanej żywności, jak pokazano na poniższym zdjęciu. Termometr zacznie mierzyć wewnętrzną temperaturę żywności.



4. Poczekać, aż odczyt temperatury ustabilizuje się na wyświetlaczu.
5. Odczyt temperatury może być wyświetlany z globalnym kątem widzenia 180°.
6. Naciśnij przycisk LOCK, aby utrzymać temperaturę przez 5 sekund.
7. Po użyciu należy umyć termometr pod bieżącą wodą.
8. Termometr wyłączy się automatycznie, jeśli sonda nie jest złożona i w ciągu 90 sekund nie został naciśnięty żaden przycisk.
9. Jeśli termometr zostanie uśpiony z niezłożoną sondą, a następnie podniesiony lub przeniesiony, termometr automatycznie włączy się.

7. Kalibracja

Termometr jest wyposażony w funkcję kalibracji. W większości przypadków termometr został dokładnie skalibrowany w naszym zakładzie produkcyjnym i generalnie nie ma potrzeby jego kalibrowania. Jednak po dłuższym okresie użytkowania ORAZ w przypadku, gdy uważasz, że odczyt temperatury wyświetlany przez termometr nie jest dokładny, możesz wykonać poniższy proces, aby ponownie skalibrować termometr:

1. Użyj wody destylowanej lub oczyszczonej, aby zrobić kostki lodu w lodówce;
2. Zaopatrzyć się w butelkę termoizolacyjną. Jeśli nie masz takiej, 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. Wymieszać mieszaninę i pozostawić na 10 minut, aby lód i woda osiągnęły wyrównanie temperatur;
5. Złóż sondę, aby wyłączyć termometr firmowy, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Lock i złóż sondę, aby włączyć termometr. CAL będzie migał, co oznacza, że termometr jest w trybie kalibracji.
6. Zanurz sondę w mieszaninie lodu i wody i upewnij się, że nie dotyka ona boków pojemnika, poczekaj, aż odczyt temperatury spadnie do najniższej wartości, która powinna mieścić się w granicach 28°F do 36°F (lub -2°C do +2°C), a następnie naciśnij raz przycisk LOCK i wyjdź z trybu kalibracji. Kalibracja zakończyła się powodzeniem.

Jeśli temperatura mieszanki wody z lodem nie mieści się w zakresie 28°F do 36°F (lub -2°C do +2°C), kalibracja nie powiodła się, należy wykonać powyższe czynności, aby ponownie przygotować mieszankę wody z lodem.

Uwaga:

Tryb kalibracji będzie trwał tylko przez 15 sekund. Jeśli nie uda się zakończyć kalibracji w ciągu 15 sekund, termometr automatycznie opuści tryb kalibracji.

8. Cofnięcie kalibracji

Jeśli chcesz cofnąć kalibrację i wrócić do domyślnych ustawień kalibracji, wykonaj poniższe kroki:

1. Złóż sondę, aby najpierw wyłączyć termometr, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk **"LOCK"** i złóż sondę, aby włączyć termometr. CAL będzie flashing, co oznacza, że termometr jest w trybie kalibracji.
2. Naciśnij przycisk **"LOCK"** 5 sekund, aby cofnąć kalibrację i przywróci on ustawienia domyślne.

9. Pomocne wskazówki

- Podczas pomiaru różnych produktów spożywczych lub mięsa może być wskazane schłodzenie sondy poprzez przepłukanie jej końcówki zimną wodą.
- Zaleca się aby pomiędzy kolejnymi odczytami wytrzeć końcówkę sondy do czysta. Jest to szczególnie ważne przy dokonywaniu pomiarów temperatury różnych produktów spożywczych lub mięsa.
- Termometr jest przeznaczony do tymczasowego, ręcznego użytku. NIE używaj go w piekarniku. NIE należy pozostawiać go w bardzo gorących produktach lub płynach (powyżej 572°F) na dłużej niż 1 minutę.
- Zawsze dokonuj pomiaru na najgrubszej dostępnej porcji mięsa. Cienkie porcje mięsa są trudne do zmierzenia ponieważ szybko się przegrzewają. Unikaj dotykania kości. Jeżeli końcówka dotyka kości lub grubego tłuszczu w mięsie, lub jeżeli końcówka nie jest wystarczająco głęboka, należy dokonać drugiego pomiaru w celu zapewnienia dokładności.
- Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby poniżej 12 roku życia.

10. Pielęgnacja termometru

- Nie należy dotykać nierdzewnej części termometru podczas lub tuż po pomiarze temperatury ponieważ jest ona bardzo gorąca.
- Nie umieszczaj urządzenia w zmywarce do naczyń ani nie zanurzaj w żadnym płynie. Aby wyczyścić końcówkę sondy należy przetrzeć ją wilgotną szmatką z mydłem lub gąbką a następnie wysuszyć.
- Nie wystawiaj termometru na działanie ekstremalnie wysokich lub niskich

temperatur ponieważ spowoduje to uszkodzenie części elektronicznych i tworzyw sztucznych.

- Nie trzymaj termometru włożonego do jedzenia podczas gotowania.
- Wyjmij baterie jeśli przechowujesz go dłużej niż cztery miesiące.

11. Utylizacja



Znaczenie symbolu "śmietnika"

- Chroń nasze środowisko: nie wyrzucaj urządzeń elektrycznych do odpadów domowych.
- Urządzenia elektryczne, których nie będziesz już używał oddaj do punktów zbiórki przeznaczonych do ich utylizacji.
- Pomoże to uniknąć potencjalnych skutków nieprawidłowej utylizacji dla środowiska i zdrowia ludzi.
- Przyczyni się to do recyklingu i innych form ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Informacje o tym, gdzie można zutylizować urządzenie można uzyskać od władz lokalnych.

UWAGA: Baterie/akumulatory nie mogą być wyrzucane z odpadami domowymi!

- Baterie należy wyjąć z urządzenia.
- Zużyte baterie należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki lub do sprzedawcy.
- Informacje o publicznych punktach zbiórki można uzyskać od władz miasta lub gminy.

Ten symbol można znaleźć na bateriach/akumulatorach, które zawierają niebezpieczne substancje.



- Pb = zawiera ołów
- Cd = zawiera kadm
- Hg = zawiera rtęć
- Li = zawiera lit

12. Importer:

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

Długa 29

55-040 Królikowice

info@thermopro.pl

www.thermopro.pl

Specyfikacje	
Zakres temperatur	-58 do 572°F (-50 do 300°C)
Tolerancja	±0,9°F (±0,5°C) od 14 do 212°F (-10 do 100°C), w innych przypadkach ±1,5%
Czas reakcji*	1 sekunda
Typ czujnika	Termopara
Sonda	Stal nierdzewna 304, 4 cale (103 mm)
Wyświetlacz LED	Długość x szerokość w calach (45x19mm)
Wielkość urządzenia	Długość x 1 Szerokość x Wysokość cali (166Lx43,5Wx20,5H mm)
Waga netto	116g
Zasilanie	1,5V (1 x bateria AAA)
* Czas reakcji definiowany jako czas potrzebny termometrom Thermopro do odczytania temperatury od temperatury otoczenia (77°F lub 25°C) do wartości nie przekraczającej 1,8°F (1°C) końcowej temperatury obiektu (150°F lub 65°C). 150°F (65°C) to zalecana minimalna temperatura dla wielu rodzajów mięsa.	