

Tabela temperatur wypieczenia żywności

MIĘSO	Lekko	Średnio lekko	Średnio	Średnio dobrze	Dobrze wypieczone
Mielona Wołowina			160°F/71°C		
Mielony Drób			165°F/74°C		
Wołowina	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Cielęcina	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Kurczak			165°F/74°C		
Wieprzowina			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Drób			165°F/74°C		
Jagnięcina	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Ryba			145°F/63°C		
Program		145°F/63°C			

Ostrzeżenie: USDA (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych) zaleca, aby wołowina, wieprzowina, cielęcina i jagnięcina były pieczone w temperaturze co najmniej 145°F (lub 63°C), a następnie odpoczywały przez co najmniej 3 minuty. Udostępniamy tabelę temperatur wypieczenia żywności jako zalecenie dla osób o różnych osobistych preferencjach. Zawsze należy sprawdzić temperaturę termometrem.

ThermPro



**Przyrządzaj potrawy jak profesjonalista za każdym razem!
Zdalny termometr do żywności z dwiema sondami**

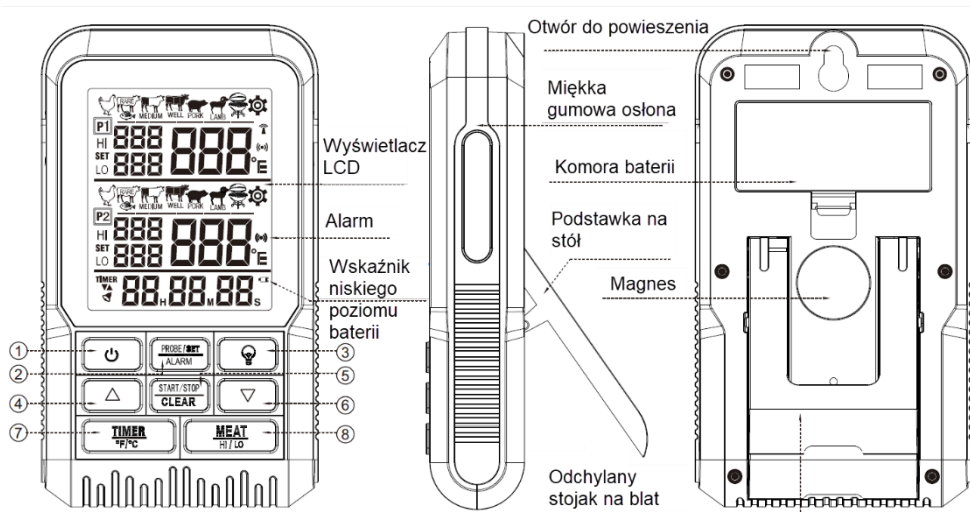
1. Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu profesjonalnego zdalnego termometru do żywności, programowalnego termometru do żywności o częstotliwości radiowej. Teraz będziesz mógł zdalnie monitorować temperaturę przyrządzanej żywności i 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 przewodami z opłotem stalowym
- 2 x Plastikowe końcówki sond
- 4 x Baterie AAA
- 1 x Instrukcja obsługi
- 1 x Klips

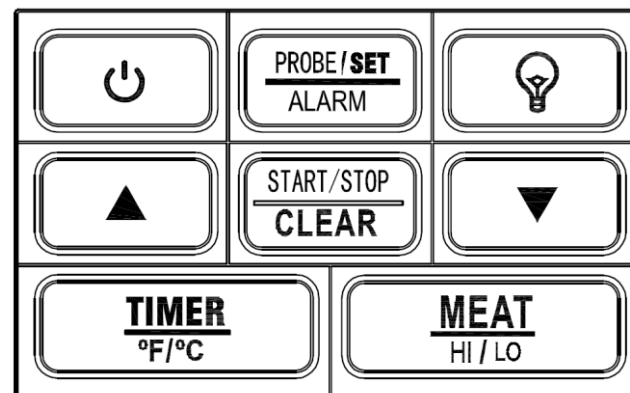
3. Funkcje odbiornika



- LCD (wyświetlacz ciekłokrystaliczny) - wyświetla wszystkie ikony, temperaturę i TIMER (Minutnik)
- Wskaźnik niskiego poziomu baterii
- Zasięg zdalny: 500FT (150m)

- Wodoodporność IPX4 (chroni przed bryzgami wody, ale nie zanurzaj w wodzie)
- Zakres temperatur sondy: 14°F do 572°F (-10°C do 300°C)
- Dokładność pomiaru temperatury: $\pm 1,8^\circ\text{F}$ ($\pm 1,0^\circ\text{C}$) w zakresie od 32 do 212°F (0 do 100°C)
- Podstawa stołowa, magnetyczny tył i możliwość montażu na ścianie
- Komora baterii: Mieści 2 baterie AAA, 3,0 V

4. Przyciski



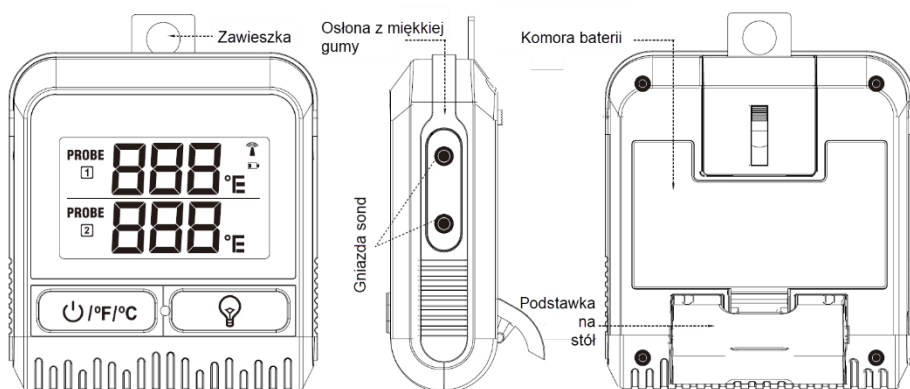
1. : Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć odbiornik; Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy, aby przejść do procesu synchronizacji/parowania.
2. **PROBE/SET/ALARM**: Naciśnij, aby wybrać sondę termometru 1 lub sondę termometru 2. Naciśnij, aby potwierdzić rodzaj mięsa lub ustawić temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy, aby wyłączyć alarm.
3. : Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach bezczynności. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć sygnał dźwiękowy.
4. : W trybie termometru naciśnij raz, aby zwiększyć ustawienie temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, wartość temperatury będzie rosła w szybszym tempie. W trybie timera naciśnij, aby ustawić godzinę i minuty.
5. **START/STOP/CLEAR**: Po ustawieniu timera naciśnij raz, aby go uruchomić. Gdy timer jest włączony, naciśnij raz, aby go zatrzymać. Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy, aby wyczyścić ustawienia timera.

6. ▼: W trybie termometru naciśnij raz, aby zmniejszyć ustawienie temperatury. Naciśnięcie i przytrzymanie przez 3 sekundy spowoduje szybsze zmniejszanie wartości temperatury. W trybie timera naciśnij, aby ustawić godzinę i minuty.

7. **TIMER/°F/°C**: Naciśnij, aby włączyć tryb timera (minutnika), wartość będzie migać przez 8 sekund. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wybrać °F lub °C.

8. **MEAT/HI/LO**: Po ustawieniu sondy naciśnij, aby aktywować wybór rodzaju mięsa. Naciśnij ponownie, aby wybrać rodzaj mięsa. Naciśnij przycisk **PROBE/SET/ALARM**, aby potwierdzić. W trybie BBQ naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy, aby ustawić temperaturę HI i LO.

5. Funkcje nadajnika



6. Przyciski

1. **⏻ /°F/°C**: Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć nadajnik. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wybrać °F lub °C.

2. **💡**: Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 15 sekundach bezczynności.

7. Wymiana baterii

Otwórz komorę baterii odbiornika i włóż dwie baterie "AAA" z zachowaniem prawidłowej biegunowości.

Otwórz komorę baterii nadajnika i włóż dwie baterie "AAA" z zachowaniem prawidłowej biegunowości.

8. Włączanie/wyłączanie urządzenia

Naciśnij przycisk **⏻** na odbiorniku, aby włączyć/wyłączyć odbiornik;

Naciśnij przycisk **⏻/°F/°C** na nadajniku, aby włączyć/wyłączyć nadajnik.

9. Funkcja automatycznego wyłączania

Odbiornik wyłączy się automatycznie, jeśli nie otrzyma sygnału temperatury z nadajnika przez ponad 30 minut, a przed wyłączeniem przez minutę będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

Nadajnik wyłączy się automatycznie, jeśli temperatura 2 sond utrzyma się poniżej 40°C przez 2 godziny.

10. Jak ustawić temperaturę mięsa na zaprogramowaną temperaturę

1. Naciśnij przycisk **PROBE/SET/ALARM**, aby wybrać sondę 1 lub sondę 2.

2. Naciśnij przycisk **MEAT/HI/LO**, aby aktywować tryb wstępnie ustawionego rodzaju mięsa. Naciśnij ponownie przycisk **MEAT/HI/LO**, aby wybrać wstępnie ustawiony rodzaj mięsa. Naciśnij przycisk **PROBE/SET/ALARM**, aby potwierdzić.

3. Gdy bieżąca temperatura osiągnie ustawioną temperaturę docelową dla sondy 1 lub sondy 2, odbiornik włączy alarm. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

11. Jak ustawić temperaturę mięsa według własnego gustu

1. Naciśnij przycisk **PROBE/SET/ALARM**, aby wybrać sondę 1 lub sondę 2.

2. Naciśnij przyciski **▲** lub **▼**, aby zwiększyć lub zmniejszyć ustawioną temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **▲** lub **▼**, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć wartość temperatury.

3. Po ustawieniu temperatury naciśnij przycisk **PROBE/SET/ALARM**, aby potwierdzić.

4. Gdy bieżąca temperatura osiągnie temperaturę docelową dla sondy 1 lub 2, odbiornik włączy alarm. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

12. Jak ustawić i monitorować temperaturę grilla

1. Naciśnij przycisk PROBE/SET/ALARM, aby wybrać sondę 1 lub sondę 2.
2. Naciskaj przycisk MEAT/HI/LO, aż na wyświetlaczu LCD pojawi się BBQ.
3. Naciśnij przyciski ▲ lub ▼, aby ustawić żądaną temperaturę HI BBQ. Naciśnij i przytrzymaj przyciski ▲ lub ▼, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć wartość temperatury. Zakres temperatur HI BBQ wynosi 140°F - 572°F (zalecany zakres temperatur), a ustawienie domyślne to 250°F.
4. Naciśnij przycisk PROBE/SET/ALARM, aby potwierdzić temperaturę HI i przejść do ustawiania temperatury LO.
5. Naciśnij przyciski ▲ lub ▼, aby ustawić żądaną temperaturę LO BBQ. Naciśnij i przytrzymaj przyciski ▼, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć wartości temperatury. Zakres temperatur LO BBQ wynosi 32°F - 554°F (zalecany zakres temperatur), a ustawienie domyślne to 225°F.
6. Naciśnij przycisk PROBE/SET/ALARM, aby potwierdzić temperaturę LO BBQ.
7. Gdy bieżąca temperatura będzie wyższa niż temperatura HI lub niższa niż temperatura LO, odbiornik włączy alarm, a podświetlenie zacznie migać. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

Uwaga: HI BBQ nie pozwoli na ustawienie temperatury poniżej LO BBQ.

13. Jak ustawić timer odliczający w dół

1. Naciśnij przycisk TIMER/°F/°C, aby wybrać tryb timera.
2. Naciśnij przycisk ▲, aby zwiększyć ustawienie godziny lub minuty. Naciśnij przycisk ▼, aby zmniejszyć ustawienie godziny lub minuty. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ▲ lub ▼, aby przyspieszyć regulację. Naciśnij przycisk START/STOP/CLEAR, aby potwierdzić ustawienie godziny lub minut.

Uwaga: Maksymalne ustawienie minutnika to 23 godziny i 59 minut.

3. Naciśnij przycisk TIMER/°F/°C lub START/STOP/CLEAR, aby potwierdzić tryb czasu.
4. Po ustawieniu timera naciśnij przycisk START/STOP/CLEAR, aby uruchomić timer. TIMER ▼ zacznie migać, wskazując uruchomienie minutnika.

5. Gdy timer osiągnie 00:00, odbiornik włączy alarm, a podświetlenie włączy się i zacznie migać. Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać miganie.

6. Jeśli chcesz wyzerować timer, naciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP/CLEAR.

14. Jak ustawić timer odliczający w górę

1. Naciśnij przycisk TIMER/°F/°C, aby wybrać tryb timera.
2. Naciśnij przycisk START/STOP/CLEAR, aby uruchomić timer. TIMER ▲ zacznie migać, wskazując, że timer jest uruchomiony.
3. Aby zatrzymać proces odliczania, naciśnij przycisk START/STOP/CLEAR. TIMER zacznie świecić światłem ciągłym.
4. Aby wyzerować timer, naciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP/CLEAR.

15. Synchronizacja/parowanie nadajnika i odbiornika

Nadajnik i odbiornik zostały już sparowane w naszym zakładzie produkcyjnym. Zazwyczaj NIE trzeba ponownie synchronizować ani parować urządzeń. Wystarczy podłączyć sondy, włożyć baterie, włączyć odbiornik i nadajnik i odczekać kilka sekund, a temperatury będą wyświetlane zarówno na odbiorniku, jak i nadajniku, a urządzenia będą gotowe do użycia. Jednak w niektórych nietypowych przypadkach nadajnik i odbiornik nie są już sparowane, wówczas może być konieczna ich ponowna synchronizacja, 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 aktualną temperaturę każdej sondy.
- c. Przytrzymaj przycisk  przez trzy sekundy na odbiorniku, aby wejść w tryb synchronizacji.
- d. Poczekaj chwilę, aż na wyświetlaczu odbiornika pojawi się odczyt temperatury, co oznacza, że synchronizacja/parowanie zostało zakończone. Profesjonalny zdalny termometr do pieczenia jest teraz gotowy do użycia.

Uwaga: Synchronizacja między nadajnikiem, a odbiornikiem nie zostanie utracona nawet po wymianie baterii.

16. Pomocne wskazówki

- Jeśli odbiornik i/lub nadajnik nie pokazują temperatury, należy poczekać, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową. Wciśnij mocniej wtyki sondy do nadajnika i przekręć je do przodu i do tyłu, aby zapewnić dobry kontakt. Jeśli problem nie ustąpi, prawdopodobnie doszło do zwarcia wewnętrznego przewodu sondy na skutek wilgoci lub uszkodzenia termicznego.
- Nie zanurzaj sondy w wodzie podczas czyszczenia.
- Nie dopuszczaj do kontaktu sondy lub przewodu sondy z płomieniami.
- W okresie gwarancyjnym należy odesłać wadliwą sondę na poniższy adres wraz z adresem zwrotnym, a my wyślemy bezpłatnie sondę zastępczą.
- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się zbyt wysoka lub temperatura wydaje się rosnać zbyt szybko, sprawdź, czy końcówka sondy nie przebija żywności. Umieść końcówkę sondy na środku najgrubszej części potrawy. Unikaj dotykania kości lub obszarów obfitych w tłuszcz.

17. Przestrogi

1. Należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę, aby dotykać czujników lub przewodów sondy ze stali nierdzewnej podczas pieczenia lub tuż po jego zakończeniu. Nie dotykaj gołymi rękami.
2. Czujniki i przewody sondy ze stali nierdzewnej należy trzymać z dala od dzieci.
3. Po każdym użyciu należy wyczyścić i dokładnie wysuszyć sondy ze stali nierdzewnej.
4. Nie wystawiaj wtyczek sond ze stali nierdzewnej ani gniazd sond nadajnika na działanie wody lub innych płynów. Spowoduje to nieprawidłowe połączenie i błędne odczyty.
5. Przecieraj nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką.
6. Nie wystawiaj odbiornika ani nadajnika na bezpośrednie działanie ciepła.
7. Nie używaj sond ze stali nierdzewnej w kuchence mikrofalowej.
8. Termometr z sondą rejestruje temperatury od -10°C (14°F) do 300°C (572°F). Nie należy używać czujnika ze stali nierdzewnej powyżej 572°F. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
9. Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.

18. Czyszczenie

- Podczas pieczenia lub tuż po jego zakończeniu należy zawsze dotykać czujnika lub przewodu sondy ze stali nierdzewnej w rękawicach odpornych na wysoką temperaturę. Nie dotykać gołymi rękami.
- Czujnik i przewód sondy ze stali nierdzewnej należy trzymać z dala od dzieci.
- Umyj metalową końcówkę sondy gorącą wodą z mydłem i dokładnie wysusz. Nie zanurzaj sondy w wodzie podczas czyszczenia
- Przetrzyj nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką. Nie zanurzaj ich w wodzie.

19. Informacje dla użytkownika dotyczące zgodności z przepisami FCC

Ostrzeżenie: Zmiany lub modyfikacje tego urządzenia, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić prawo użytkownika do korzystania z 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 mają na celu zapewnienie rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie jest zainstalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

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

- Zmiana orientacji lub lokalizacji anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- W celu uzyskania pomocy należy skonsultować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom:

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

20. Deklaracja zgodności

Niniejszym producent oświadcza, że niniejszy 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 "Kosz na śmieci"

- Chroń nasze środowisko: nie wyrzucaj sprzętu elektrycznego do odpadów domowych.
- Wszelkie urządzenia elektryczne, które nie będą już używane, należy oddawać do punktów zbiórki przeznaczonych do ich utylizacji.
- Pomaga to uniknąć potencjalnych skutków nieprawidłowej utylizacji dla środowiska i zdrowia ludzkiego.
- Przyczyni się to do recyklingu i innych form ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Informacje dotyczące miejsc utylizacji sprzętu można uzyskać od władz lokalnych.



UWAGA: Baterii/akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!

- Baterie należy wyjąć z urządzenia.
- Zużyte baterie należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki lub do sprzedawcy.
- Informacje na temat publicznych punktów zbiórki odpadów można uzyskać w urzędzie 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

22. Dystrybutor

AZE Sp. z o.o. sp. k.
Długa 29
55-040 Królikowice
info@thermopro.pl