

ThermPro

Przygotowuj posiłki jak profesjonalista za każdym razem!
Zdalny termometr do żywności z podwójną sondą
Model nr TP-22

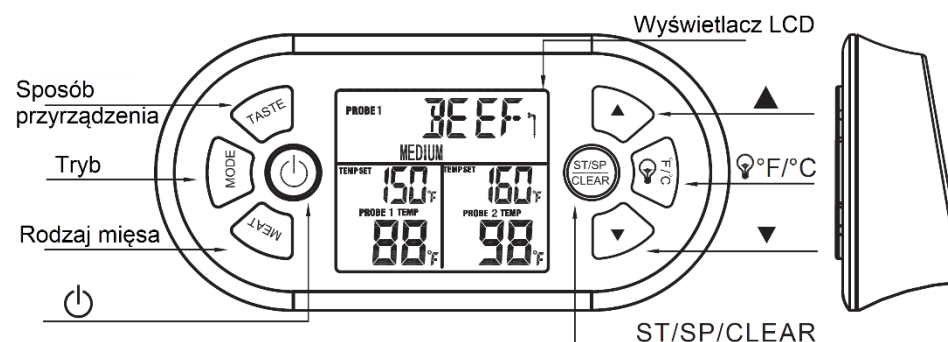
Wprowadzenie

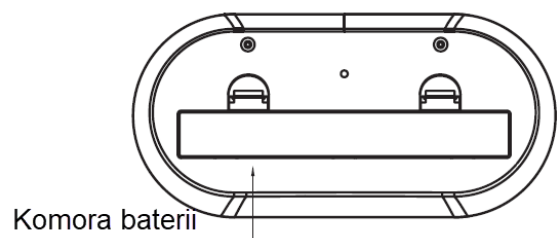
Gratulujemy zakupu profesjonalnego zdalnego programowalnego termometru do żywności o częstotliwości radiowej. Teraz będziesz mógł zdalnie monitorować temperaturę przyrządzanej żywności oraz temperaturę wewnątrz grilla, piekarnika lub wędzarni z dowolnego miejsca w domu.

Elementy

1. Jeden odbiornik.
2. Jeden moduł nadajnika.
3. Dwie odłączane sondy ze stali nierdzewnej z przewodem w oplocie stalowym.
4. Cztery baterie AAA.

Funkcje odbiornika





- Wyświetlacz LCD (ciekłokrystaliczny) - wyświetla wszystkie ikony, temperaturę i czas.
- Wyświetlacz temperatury z dwóch sond.
- Programowalny alarm z zaprogramowanymi temperaturami dla określonych typów mięsa.
- 99-godzinny, 59-minutowy timer (minutnik).
- Zakres temperatury sondy: 32°F do 572°F (0°C do 300°C).
- Tolerancja temperatury odczytu wewnątrz żywności: +/-1,8°F (+/-1,0°C).
- Komora baterii - mieści 2 baterie AAA.
- Klips do paska/stojak - Klips do paska umożliwia mobilność. Odbiornik można przypiąć do paska.
- Odchyła się i umożliwia postawienie odbiornika na blacie.

Przyciski

1. **MODE** - Naciśnij, aby wybrać sondę termometryczną 1, sondę termometryczną 2 lub tryb timera. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby przejść do trybu synchronizacji/parowania.

2. **▲** - W trybie termometru (sonda 1 lub 2) naciśnij raz, aby zwiększyć wartość temperatury. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, a wartość temperatury będzie wzrastać w szybszym tempie. W trybie timera naciśnij raz, aby zwiększyć ustawienie godziny, minuty lub sekundy. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, a godziny, minuty lub sekundy będą zwiększane w szybszym tempie.

3. **▼** - W trybie termometru (sonda 1 lub 2) naciśnij raz, aby zmniejszyć wartość temperatury. Naciśnięcie i przytrzymanie przez 2 sekundy spowoduje szybsze zmniejszanie wartości temperatury. W trybie timera naciśnij raz, aby zmniejszyć ustawienie godziny, minuty lub sekundy. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby zmniejszyć wartość godzin, minut lub sekund w szybszym tempie.

4. **ST/SP/CLEAR** - Podczas ustawiania timera naciśnij, aby potwierdzić nastawy. Po ustawieniu timera naciśnij raz, aby uruchomić timer. Gdy timer jest uruchomiony, naciśnij raz, aby wstrzymać go. Naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy, aby wyczyścić ustawienia timera.

5. **MEAT** (mięso) - w trybie termometru naciśnij, aby wybrać rodzaj mięsa: PROG (program - zdefiniowany przez użytkownika), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony drób), BEEF (wołowina), VEAL (cielęcina), CHCKE (kurczak), PORK (wieprzowina), POULT (drób), LAMB & FISH (jagnięcina i ryba) oraz OVEN (piekarnik).

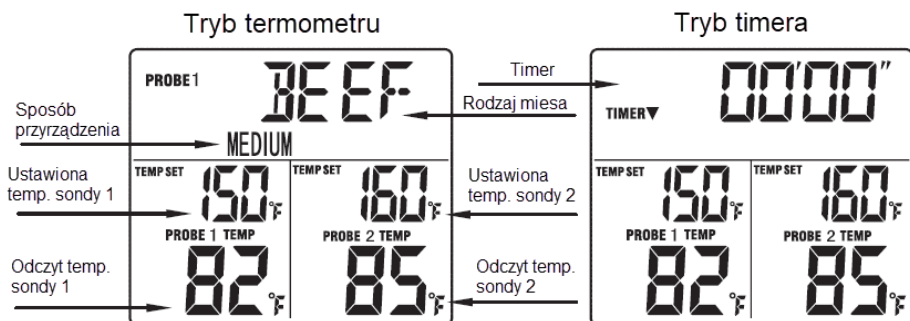
W trybie timera naciśnij gp, aby wybrać tryb godzinowy, minutowy lub minutowo-sekundowy.

6. **TASTE** (Smak) - w trybie termometru naciśnij, aby wybrać poziom przyrządzenia smaku mięsa: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL i WELL DONE (surowy, pół surowy, średnio krwisty, średnio wypieczony, dobrze wypieczony).

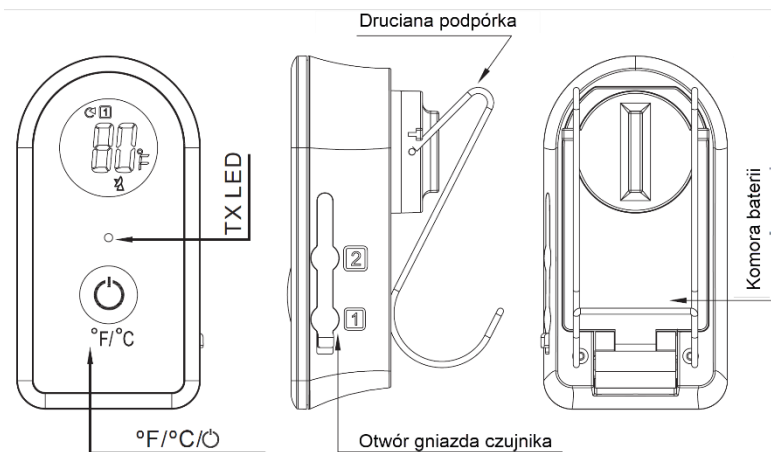
7. **°F/°C** - naciśnij raz, aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby wybrać odczyty temperatury w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita.

8. - Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć odbiornik.

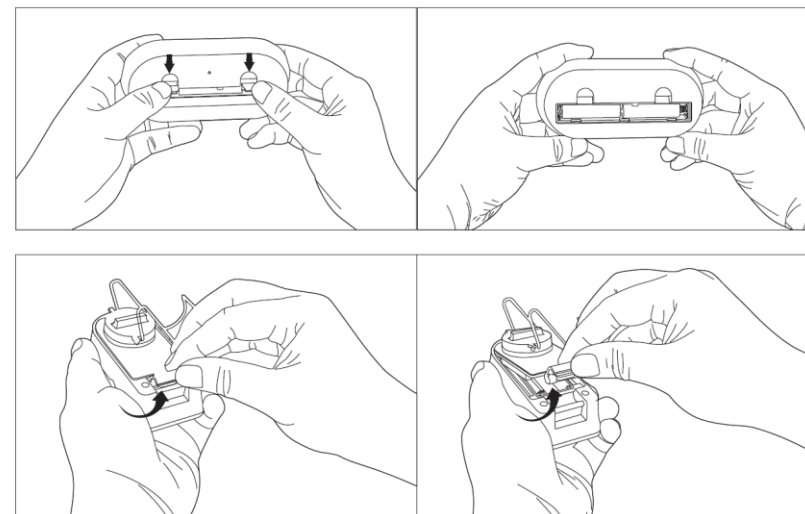
Wyświetlacz LCD



Funkcje nadajnika



- LCD (wyświetlacz ciekłokrystaliczny) - wyświetla temperaturę zarówno sondy 1, jak i sondy 2. Automatycznie przełącza się między wyświetlaczami sondy 1 i sondy 2.
- Podstawa drucziana - umożliwia postawienie nadajnika na blacie lub odwrócenie go i użycie jako wieszaka.
- Komora baterii - mieści 2 baterie AAA.
- Otwór gniazda czujnika – do podłączenia sondy 1 i sondy 2 ze stali nierdzewnej.



Włączanie/wyłączanie urządzenia

Naciśnij przycisk ⏻ na odbiorniku, aby włączyć/wyłączyć odbiornik;
Naciśnij przycisk $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\text{⏻}$ na nadajniku, aby włączyć/wyłączyć nadajnik.

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 zostaną wyświetlone zarówno na odbiorniku, jak i nadajniku. Urządzenia będą gotowe do użycia.

Jednak w niektórych nietypowych przypadkach nadajnik i odbiornik nie są sparowane, wówczas może być konieczna ich ponowna synchronizacja, wykonując poniższe czynności:

- Włóż sondy ze stali nierdzewnej do odpowiednich gniazd w nadajniku.
- Włącz nadajnik, naciskając przycisk $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\text{⏻}$. Nadajnik wyświetli bieżące temperatury na wyświetlaczu LCD.

- c. Włącz odbiornik, naciskając przycisk .
 - d. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Mode na odbiorniku przez 2~3 sekundy, aby przejść do trybu synchronizacji, który będzie trwał 60 sekund. Wyświetlacz pokazuje migający symbol "----".
 - e. Poczekaj chwilę, aż na wyświetlaczu odbiornika pojawi się odczyt temperatury, co oznacza, że synchronizacja/parowanie zostało zakończone. Profesjonalny zdalny termometr do gotowania jest teraz gotowy do użycia.
- Uwaga:** Synchronizacja między nadajnikiem i odbiornikiem nie zostanie utracona nawet po wymianie baterii.

Alarm utraty połączenia

Jeśli odbiornik znajdzie się poza zasięgiem lub wystąpią nietypowe zakłócenia zewnętrzne lub po wyłączeniu nadajnika, odbiornik może nie być w stanie odbierać transmisji z nadajnika. Jeśli taka sytuacja potrwa ponad 4 minuty, urządzenie wyświetli ostrzeżenie o utracie sygnału. Naciśnięcie dowolnego przycisku na odbiorniku zatrzyma sygnał dźwiękowy Loss Link (utrata połączenia). Aby odzyskać sygnał transmisji, przesuń odbiornik bliżej nadajnika, połączenie powinno zostać automatycznie przywrócone, a temperatura powinna pojawić się na wyświetlaczu odbiornika.

Funkcja automatycznego wyłączania

Odbiornik wyłączy się automatycznie, jeśli nie otrzyma sygnału temperatury z nadajnika przez ponad 30 minut, a sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez minutę przed wyłączeniem. Jednak funkcja automatycznego wyłączania zostanie automatycznie dezaktywowana, jeśli timer jest uruchomiony.

Zmierz temperaturę mięsa zgodnie z zakresem temperatur USDA

1. Można użyć dwóch sond (sonda 1 i sonda 2) do pomiaru i monitorowania temperatury dwóch kawałków mięsa lub dwóch części tego samego dużego kawałka mięsa w tym samym czasie.

2. Naciśnij MODE, aby wybrać tryb termometru, Sonda 1 lub Sonda 2, będą reprezentowane przez małą ikonę (PROBE 1 lub PROBE 2) na górnym wyświetlaczu.
 3. Naciśnij MEAT, aby wybrać rodzaj mięsa: PROG (Program - samodzielnie zdefiniowany przez użytkownika), GBEEF (Mielona wołowina), GPOUL (Mielony drób), BEEF (Wołowina), VEAL (Cielęcina), CHCKE (Kurczak), PORK (Wieprzowina), POULT (Drób), LAMB & FISH (Jagnięcina i ryba).
 4. Naciśnij przycisk TASTE, aby wybrać poziom wypieczenia dla wybranego rodzaju mięsa: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL i WELL DONE (surowy, pół surowy, średnio krwisty, średnio wypieczony, dobrze wypieczony)
- Uwaga:** Temperatura wyświetlana po lewej stronie rzeczywistej temperatury mięsa będzie wskazywać ustawioną temperaturę TEMP SET zgodnie z poziomami wysmażenia USDA.
- Przykład: Wołowina będzie dobrze wypieczona przy 165 °F.
5. Gdy temperatura mięsa (sonda 1 lub sonda 2) osiągnie ustawiony poziom wysmażenia, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy i włączy się podświetlenie wyświetlacza LCD. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Pomiar temperatury mięsa dostosowany do indywidualnych upodobań

1. Naciśnij MODE, aby wybrać tryb termometru, sondę 1 lub sondę 2.
2. Naciśnij  lub , aby podnieść lub obniżyć ustawioną temperaturę. Po naciśnięciu przycisku  lub , na wyświetlaczu pojawi się PROG (program). Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje szybkie podnoszenie lub obniżanie ustawianej temperatury. Naciśnięcie przycisku MEAT spowoduje powrót do wstępnie ustawionych zakresów USDA.
3. Gdy temperatura mięsa osiągnie ustawiony poziom wypieczenia, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy, a podświetlenie wyświetlacza LCD zostanie włączone. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Pomiar temperatury piekarnika/wędzarni/grilla

1. Do pomiaru i monitorowania temperatury wewnątrz piekarnika, wędzarni lub grilla można użyć jednej sondy (Probe 1 lub 2). Przypnij wybraną sondę do rusztu piekarnika lub komory grilla.
2. Naciśnij MODE, aby wybrać tryb termometru, sondę 1 lub sondę 2.
3. Naciśnij kilkakrotnie MEAT, aż na wyświetlaczu pojawi się OVEN.
4. Wyświetlacz pokaże temperaturę wewnątrz piekarnika, wędzarni lub grilla.

Procedura typowego użycia na grillu zewnętrznym

Poniższy typowy przykład obejmuje kroki, które należy wykonać, aby profesjonalny termometr do zdalnego przyrządzania potraw ostrzegł użytkownika o jednoczesnym przyrządzaniu dwóch kawałków steku wołowego, przy czym jeden kawałek steku wołowego ma być przyrządzony w stopniu średnio krwistym - medium (poziom wysmażenia USDA), a drugi kawałek steku wołowego ma być przyrządzony w stopniu średnim - medium well (poziom wysmażenia USDA).

1. Włącz grill.
2. Umieść dwa kawałki steku wołowego na ruszcie grilla.
3. Włóż czujnik sondy 1 w środek najgrubszej części pierwszego kawałka steku. Unikaj dotykania kości lub obszarów obfitych w tłuszcz. Włóż czujnik sondy 2 do drugiego kawałka steku. Załóżmy, że pierwszy kawałek steku ma być średnio krwisty (medium), a drugi średni (medium well).
4. Umieść przewód czujnika sondy tak, aby nie stykał się z płomieniami i wychodził z powierzchni grilla bez przygnięcia przez pokrywę grilla.
5. Ustawić nadajnik z dala od źródła ciepła grilla. NIE umieszczaj nadajnika na zamkniętej pokrywie lub pod pokrywą. Nadajnik nie jest wodoodporny. NIE używaj go podczas deszczu.
6. Naciśnij przycisk Mode, aby wybrać opcję Thermometer Probe 1. Naciśnij MEAT, aby wyświetlić BEEF.
7. Naciśnij TASTE, aby wyświetlić MEDIUM, 150 °F zostanie wyświetlone jako ustawiona TEMP.
8. Naciśnij MODE, aby zmienić sondę termometru 2. Naciśnij MEAT (MIĘSO), aby wyświetlić BEEF (WOŁOWINA).

9. Naciśnij TASTE, aby wyświetlić MEDIUM WELL, jako TEMP SET zostanie wyświetlone 160 °F.

10. Odbiornik może znajdować się w odległości do 300 stóp od grilla zewnętrznego. W razie potrzeby wejdź do pomieszczenia.

11. Gdy temperatura pierwszego kawałka steku osiągnie 150 °F MEDIUM, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy, a podświetlenie wyświetlacza LCD zostanie włączone.

12. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

13. Wyjmij pierwszy kawałek steku z grilla.

14. Gdy temperatura drugiego kawałka steku osiągnie 160 °F MEDIUM WELL, odbiornik wyemituje sygnał dźwiękowy, a podświetlenie wyświetlacza LCD zostanie włączone.

15. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

16. Wyłącz grill. Wyjmij czujniki sondy z obu steków. Zawsze noś rękawicę odporną na ciepło, aby dotykać czujnika lub przewodu sondy ze stali nierdzewnej podczas pieczenia lub tuż po jego zakończeniu. Nie dotykaj gołymi rękami.

17. Wyczyść sondę ze stali nierdzewnej i dokładnie wysusz po każdym użyciu.

18. Wyłączyć nadajnik i odbiornik.

Korzystanie z timera

Odliczanie w dół

1. Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać tryb TIMER. W górnej części wyświetlacza pojawi się licznik czasu 00:00 z małą ikoną TIMER.
2. Naciśnij przycisk MEAT, aby przełączyć między trybem Godziny:Minuty na minutnik z sekundami i z powrotem.
3. Naciśnij ▲ lub ▼, aby dostosować ustawienia timera. Naciśnij i przytrzymaj ▲ lub ▼, aby dostosować ustawienia w szybszym tempie. Naciśnij ST/SP/CLEAR, aby potwierdzić ustawienie. Maksymalne ustawienie minutnika wynosi 99 godzin i 59 minut.
4. Naciśnij i przytrzymaj ST/SP/CLEAR, aby przywrócić ustawienie 00:00.
5. Po ustawieniu naciśnij ST/SP/CLEAR, aby uruchomić minutnik. Będzie migać symbol ▼, wskazując, że timer jest uruchomiony.

6. Aby wstrzymać proces odliczania, naciśnij przycisk ST/SP/CLEAR.

Symbol ▼ pojawi się na stałe. Naciśnij przycisk ST/SP/CLEAR, aby kontynuować odliczanie.

7. Gdy licznik czasu osiągnie 00:00, rozlegnie się alarm i podświetlenie włączy się na jedną minutę.

Uwaga: Gdy minutnik odlicza poniżej 1 godziny 1:00, wyświetlacz automatycznie zmieni się na 59'59", wskazując 59 minut i 59 sekund. Następnie wyświetlane będzie odliczanie sekund. Gdy odliczanie osiągnie 0'00", minutnik rozpocznie odliczanie w górę i wyemituje 60-sekundowy sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać minutnik.

Odliczanie w górę

1. Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać tryb TIMER. W górnej części wyświetlacza pojawi się licznik czasu 00:00 z małą ikoną TIMER. Jeśli ustawienie timera nie wynosi 00:00, naciśnij i przytrzymaj ST/SP/CLEAR, aby wyczyścić ustawienie do 00:00.

2. Naciśnij przycisk ST/SP/CLEAR, aby rozpocząć odliczanie. Symbol ▲ będzie migać, wskazując, że trwa odliczanie. Maksymalny czas odliczania wynosi 99 godzin i 59 minut.

3. Aby zatrzymać proces odliczania, naciśnij przycisk ST/SP/CLEAR.

Symbol ▲ pojawi się na stałe.

4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ST/SP/CLEAR, aby przywrócić ustawienie 00:00.

5. Gdy licznik czasu osiągnie 59 minut i 59 sekund, automatycznie zmieni format wyświetlania na Godz: Minuty.

Pomocne wskazówki

- Jeśli odbiornik i/lub nadajnik wyświetlają LLL lub HHH zamiast temperatury sondy, poczekaj, aż sonda osiągnie temperaturę pokojową. Jeśli nadal wyświetlany jest komunikat LLL lub HHH lub wyświetlana jest fałszywa temperatura, ściśnij mocniej gniazda sondy w nadajniku i przekręć je do przodu i do tyłu, aby dobrze się stykały. Jeśli problem nadal występuje, 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 zwróć wadliwą sondę na poniższy adres wraz z adresem zwrotnym, a my wyślemy Ci bezpłatną sondę zastępczą.
- Jeśli wyświetlana temperatura wydaje się zbyt wysoka lub temperatura wydaje się rosnąć zbyt szybko, sprawdź, czy końcówka sondy nie przebija żywności. Umieść końcówkę sondy na środku najgrubszej części żywności. Unikaj dotykania kości lub ciężkich obszarów tłuszczu.

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 dotykać gołymi rękami.
2. Czujniki i przewody sondy ze stali nierdzewnej należy trzymać z dala od dzieci.
3. Sondy ze stali nierdzewnej należy czyścić i dokładnie suszyć po każdym użyciu.
4. Nie używaj urządzenia podczas deszczu. NIE jest ono odporne na deszcz.
5. Nie należy narażać wtyczek sond ze stali nierdzewnej lub otworów w nadajniku na działanie wody lub innych płynów. Spowoduje to uszkodzenie połączeń i błędne odczyty.
6. Nie wystawiać odbiornika ani nadajnika na bezpośrednie działanie ciepła.
7. Nie używaj sond ze stali nierdzewnej w kuchence mikrofalowej.
8. Termometr z sondą rejestruje temperatury tak niskie jak 32 °F (0 °C) i tak wysokie jak 572 °F (300 °C). LLL będzie wyświetlane poniżej 32 °F, a HHH powyżej 572 °F. Nie używaj czujnika z sondą nierdzewną powyżej 572°F. Spowoduje to uszkodzenie przewodu.
9. Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.

Czyszczenie

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 dotykać gołymi rękami.
2. Czujniki i przewody sondy ze stali nierdzewnej należy trzymać z dala od dzieci.
3. Umyć metalowe końcówki sondy gorącą wodą z mydłem i dokładnie wysuszyć. Nie zanurzać sondy w wodzie podczas czyszczenia.
4. Przetrzeć nadajnik i odbiornik wilgotną szmatką. Nie zanurzać żadnego z nich w wodzie.

Zgodność z FCC

Informacje dla użytkownika

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.
- 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 akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

Dystrybutor

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

Długa 29

55-040 Królikowice

info@thermopro.pl

Mierz temperaturę mięsa zgodnie z zakresem temperatur USDA

Rodzaj mięsa	surowe	pół surowy	średnio krwisty	średnio wypieczony	dobrze wypieczony
Mielona wołowina			160°F/71°C		
Drób mielony			165°F/74°C		
Wołowina	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°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
Ryby			145°F/63°C		
Program		145°F/63°C			