

**ThermoPro**



Cyfrowy termometr z natychmiastowym odczytem  
Instrukcja obsługi

## Instrukcja Obsługi ThermoPro TP-605

## Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup tego cyfrowego termometru do natychmiastowego odczytu. Teraz będziesz mógł przyrządzać potrawy jak profesjonalista!

Składniki

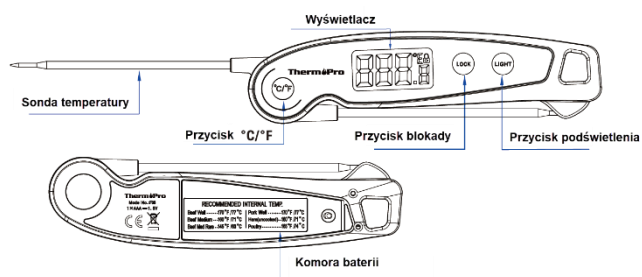
1 x termometr do żywności

1 x bateria AAA

1 x śrubokręt

1 x Instrukcja obsługi

## Cechy i specyfikacja produktu



1. Wyświetlacz: Wyświetla aktualną temperaturę.
2. Sonda temperatury: Włóż sondę temperatury do żywności, aby odczytać temperaturę wewnętrzną.
3. Wodoodporność klasy IPX6
4. Podświetlenie LCD.
5. Wbudowany magnes.
6. Automatyczne wyłączenie: Wyłącza się automatycznie po 10 minutach bezczynności.
7. Kalibracja: Umożliwia użytkownikom ponowną kalibrację termometru.
8. Sonda ze stali nierdzewnej klasy spożywczej: Długość: 4,3 cala (109 mm).
9. Zakres temperatury:  $-58^{\circ}\text{F} \sim 572^{\circ}\text{F}$  ( $-50^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$ ). Jeśli temperatura jest niższa niż  $-58^{\circ}\text{F} (-50^{\circ}\text{C})$  lub wyższa niż  $572^{\circ}\text{F} (300^{\circ}\text{C})$ , na wyświetlaczu pojawi się LL.L lub HH.H.
10. Rozdzielczość:  $0,1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ .
11. Dokładność temperatury:  $\pm 0,9^{\circ}\text{F}$  ( $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ) w zakresie od  $32^{\circ}\text{F} \sim 212^{\circ}\text{F}$  ( $0 \sim 100^{\circ}\text{C}$ ).
12. Bateria: 1x bateria AAA (1,5 V) w zestawie.

## Przyciski

1. Przycisk °C/°F: Naciśnij raz, aby przełączyć jednostkę temperatury między °C i °F.
2. Przycisk LOCK: Naciśnij raz, aby zablokować wyświetlaną bieżącą temperaturę. Naciśnij ponownie, aby odblokować. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund, aby skalibrować termometr.
3. Przycisk LIGHT: Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie. Podświetlenie wyświetlacza LCD wyłączy się automatycznie po 10 sekundach bezczynności.

## Użytkowanie

### 1. Przed pierwszym użyciem

- (1) Włóż 1 baterię AAA zgodnie z prawidłową polaryzacją (+) i (-).
- (2) Umyj końcówkę sondy ciepłą gąbką lub ściereczką z mydłem, a następnie opłucz i wysusz.
- (3) PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI.
- (4) Termometr jest teraz gotowy do użycia.

### 2. Jak mierzyć temperaturę

- (1) Odciągnij sondę od korpusu termometru, aby włączyć termometr.
- (2) Naciśnij przycisk °C/°F, aby wybrać wyświetlaną jednostkę temperatury. Należy pamiętać, że ostatnio wybrana jednostka temperatury zostanie zapisana do następnego użycia.
- (3) Z całkowicie rozłożoną sondą, włóż końcówkę sondy do pieczonej żywności. Następnie termometr zacznie mierzyć wewnętrzną temperaturę potrawy.
- (4) Naciśnij przycisk LIGHT, aby w razie potrzeby włączyć podświetlenie. (Uwaga: Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach bezczynności).
- (5) Poczekaj, aż odczyt temperatury na wyświetlaczu ustabilizuje się.
- (6) Naciśnij przycisk LOCK, aby zablokować odczyt temperatury na 5 sekund.
- (7) Po użyciu umyj termometr pod bieżącą wodą.
- (8) Złóż sondę, aby wyłączyć termometr.

**Uwaga:** Urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach bezczynności.

## Kalibracja

Termometr jest wyposażony w funkcję kalibracji. W większości przypadków termometr został precyzyjnie skalibrowany w naszym zakładzie produkcyjnym i generalnie NIE ma potrzeby jego kalibracji. Jeśli jednak uważasz, że odczyt temperatury wyświetlany przez termometr nie jest dokładny po długim okresie użytkowania, możesz wykonać poniższą procedurę, aby ponownie skalibrować termometr:

1. Użyj wody destylowanej lub oczyszczonej do zrobienia kostek lodu w lodówce.
  2. Kup termoizolowaną butelkę. Jeśli jej nie masz, użyj zlewki lub zwykłego kubka.
  3. Napełnij 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 odstawić na 10 minut, aby lód i woda osiągnęły równowagę temperaturową, która wynosi 0°C. Można użyć termometru rtęciowego, aby sprawdzić, czy temperatura mieszaniny osiągnęła 0°C.
  5. Włącz termometr, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk LOCK przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji. CAL zacznie migać przez kilka sekund, a następnie zacznie migać bieżący odczyt temperatury, co oznacza, że termometr jest w trybie kalibracji.
  6. Zanurz dwie trzecie sondy w mieszaninie lodu i wody i upewnij się, że nie dotyka ona ścianek pojemnika. Poczekaj, aż odczyt temperatury spadnie do najniższej wartości, która powinna wynosić około 32°F lub 0°C. Jeśli temperatura mieszaniny lodu i wody nie mieści się w zakresie od 28°F do 36°F (lub od -2°C do +2°C), kalibracja nie może być kontynuowana. W tym momencie należy wykonać powyższe kroki, aby ponownie przygotować mieszaninę lodu i wody.
  7. Naciśnij i przytrzymaj przycisk LOCK przez 3 sekundy, aby potwierdzić kalibrację i wyjść z trybu kalibracji.
- Uwaga:** Tryb kalibracji będzie trwał tylko 10 sekund. Jeśli nie uda się zakończyć kalibracji w ciągu 10 sekund, termometr automatycznie wyjdzie z trybu kalibracji.

## Cofnięcie kalibracji

Jeśli chcesz cofnąć kalibrację i powrócić do domyślnych ustawień kalibracji, wykonaj poniższe czynności:

1. Włącz termometr i przytrzymaj przycisk LOCK przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji.
2. Gdy odczyt temperatury zacznie migać, naciśnij i przytrzymaj przycisk LIGHT przez 3 sekundy.

Odczyt temperatury przestanie migać. Teraz kalibracja powróciła do ustawień domyślnych.

## Pomocne wskazówki

- Podczas pomiaru wielu lub różnych produktów spożywczych i mięs, może być wskazane schłodzenie sondy poprzez przepłukanie końcówki zimną wodą pomiędzy odczytami.
- Zaleca się czyszczenie końcówki sondy pomiędzy odczytami. Jest to szczególnie ważne w przypadku dokonywania odczytów temperatury różnych produktów spożywczych lub mięsa.
- Termometr jest przeznaczony do tymczasowego, ręcznego użytku. NIE używaj go w piekarniku. NIE WOLNO pozostawiać go w ekstremalnie gorących produktach spożywczych lub płynach (wszystko powyżej 572°F) na dłużej niż 1 minutę.
- Zawsze dokonuj pomiaru w najgrubszej dostępnej porcji mięsa. Cienkie porcje mięsa są trudne do zmierzenia, ponieważ mają tendencję do szybkiego pieczenia. Unikaj dotykania kości. Jeśli końcówka dotyka kości lub grubego tłuszczu w mięsie lub jeśli końcówka nie jest włożona wystarczająco głęboko, należy dokonać drugiego odczytu w celu zapewnienia dokładności.
- Nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat lub młodsze.

## Konserwacja termometru

- Nie należy dotykać nierdzewnej części termometru podczas lub zaraz po pomiarze temperatury, ponieważ będzie ona bardzo gorąca.
- Nie należy wystawiać termometru na działanie ekstremalnie wysokich lub niskich temperatur, ponieważ może to spowodować uszkodzenie części elektronicznych i plastikowych.
- Nie umieszczać urządzenia w zmywarce ani nie zanurzać w żadnym płynie. W celu wyczyszczenia należy przetrzeć końcówkę

sondy wilgotną ściereczką z mydłem lub gąbką, a następnie wysuszyć.

- Nie pozostawiać termometru w żywności podczas pieczenia.
- Jeśli termometr jest przechowywany dłużej niż cztery miesiące, należy wyjąć z niego baterię.
- Nie wrzucać urządzenia do ognia. MOŻE ONO EKSPLODOWAĆ.
- Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci. Urządzenie lub jego części mogą stanowić zagrożenie zadławieniem.
- Urządzenie należy zutylizować zgodnie z prawem i poddać recyklingowi, jeśli to możliwe.

## 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/>.

## 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 na temat tego, gdzie można utylizować sprzęt, 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 mieście lub u władz lokalnych.

Ten symbol można znaleźć na bateriach/akumulatorach zawierających niebezpieczne substancje.



Pb = zawiera ołów

Cd = zawiera kadm

Hg = zawiera rtęć

Li=zawiera lit

## Dystrybutor

AZE Sp. z o.o. sp. k.  
Długa 29  
PL-55040 Królikowice  
[info@thermopro.pl](mailto:info@thermopro.pl)