

# ThermPro

Cook Like a Pro!



**Cyfrowy termometr do mięsa  
z natychmiastowym odczytem  
Instrukcja obsługi**

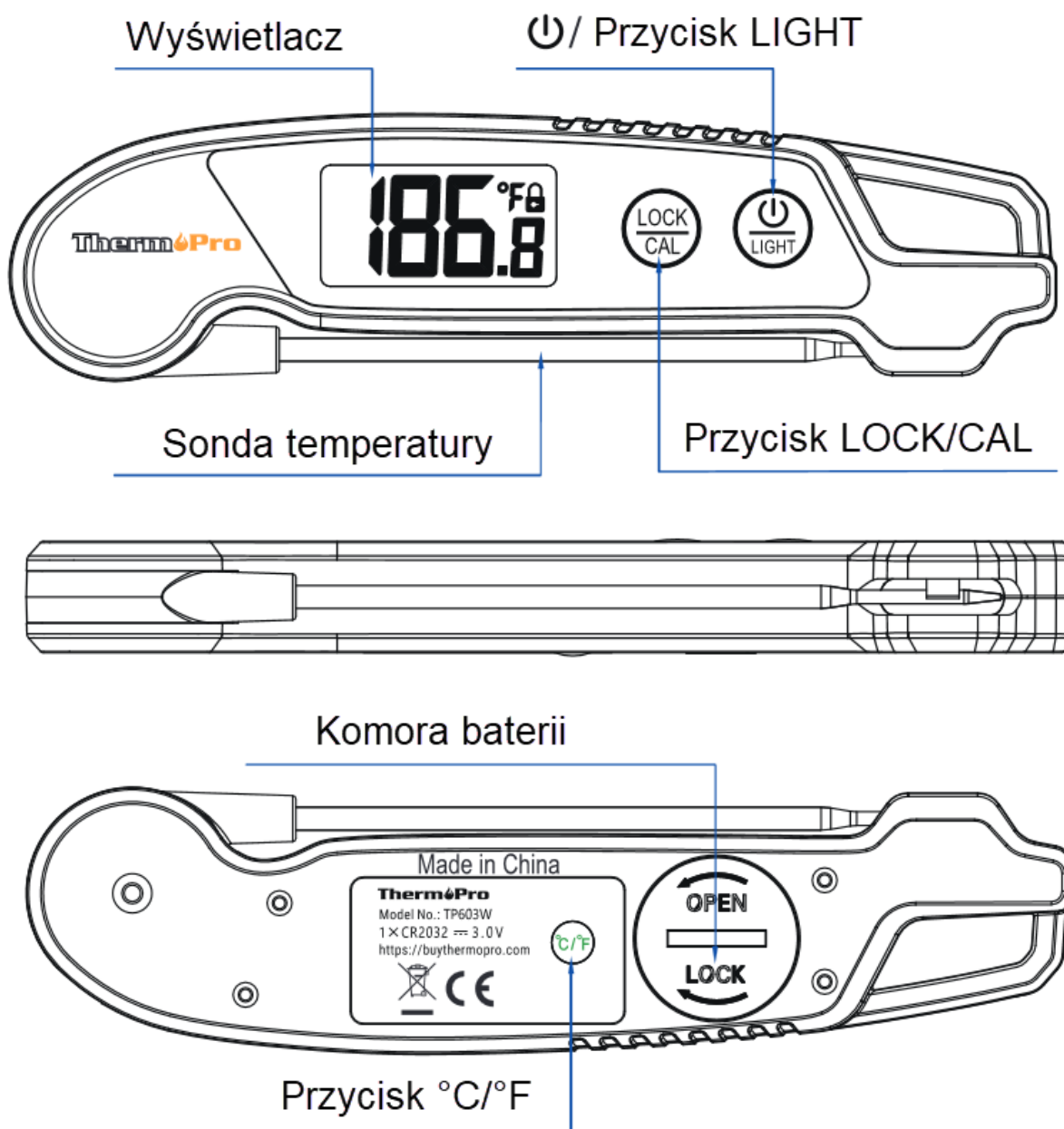
# 1. Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup tego cyfrowego termometru do mięsa z natychmiastowym odczytem. Aby zapewnić najlepszą możliwą wydajność produktu, należy przeczytać niniejszą instrukcję w całości i zachować ją do wykorzystania w przyszłości

# 2. Elementy




- 1 x Termometr do mięsa
- 1 x Bateria CR2032
- 1 x Instrukcja obsługi

# 3. Cechy i specyfikacja produktu



1. Wyświetlacz: Wyświetla bieżącą temperaturę.
2. Sonda temperatury: Włóż sondę temperatury do żywności, aby uzyskać temperaturę wewnętrzną w ciągu 4 sekund.
3. Wodoodporność klasy IPX6.
4. Podświetlenie LCD.
5. Automatyczne wyłączenie: Wyłącza się automatycznie po 10 minutach bezczynności.
6. Kalibracja: Umożliwia użytkownikom ponowną kalibrację termometru.
7. Sonda ze stali nierdzewnej klasy spożywczej: Długość = 4,13 cala (105 mm).
8. 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.
9. Rozdzielczość:  $0,1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ .
10. Dokładność temperatury:  $\pm 0,9^{\circ}\text{F}$  ( $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ) w zakresie od  $32^{\circ}\text{F}\sim 212^{\circ}\text{F}$  ( $0^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ ).
11. Zasilanie: 1 x bateria CR2032 (3,0 V).

## 3.1. Przyciski

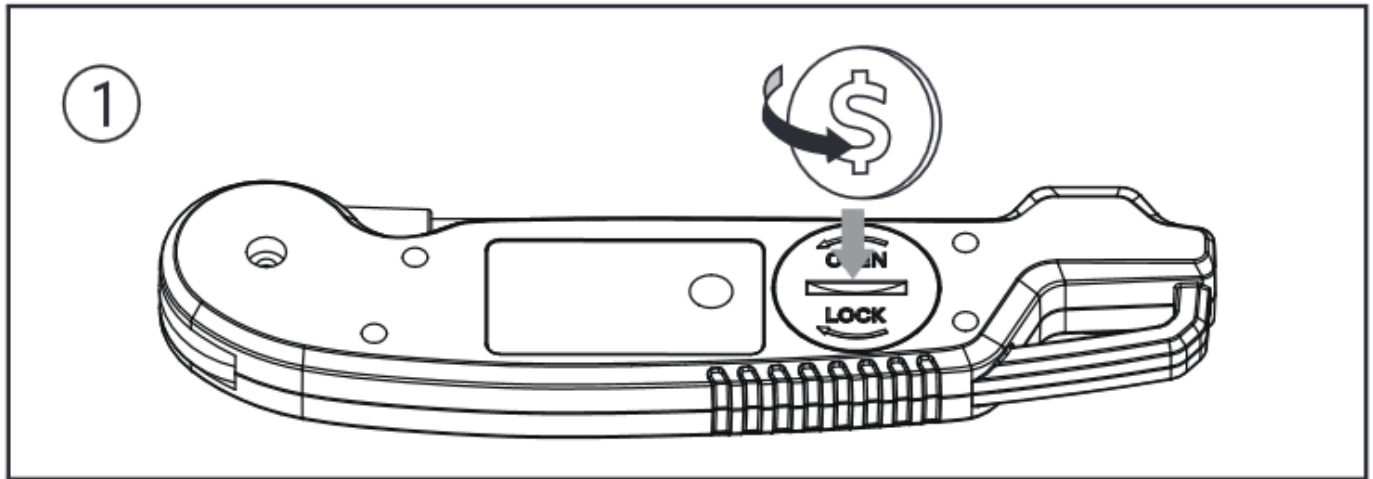
1. Przycisk : Naciśnij raz, aby włączyć/wyłączyć podświetlenie. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć/wyłączyć urządzenie. Podświetlenie LCD wyłączy się automatycznie po 10 sekundach bezczynności.
2. Przycisk : Naciśnij raz, aby zablokować wyświetlanie aktualnej temperatury, naciśnij ponownie, aby odblokować. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund, aby skalibrować termometr.
3. Przycisk : Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączyć jednostkę temperatury pomiędzy  $^{\circ}\text{F}$  i  $^{\circ}\text{C}$ .

## 4. Użytkowanie






### 4.1. Przed pierwszym użyciem

- (1) Upewnij się, że bateria jest zainstalowana w urządzeniu. Jeśli nie, włóż lub wymień baterię: Włóż 1 baterię CR2032 zgodnie z prawidłową polaryzacją (+) i (-) (patrz poniższy obrazek). Upewnij się, że pokrywa baterii jest dobrze dokręcona.
- (2) Wyczyść końcówkę ze stali nierdzewnej: umyj końcówkę ciepłą gąbką lub szmatką z mydłem, a następnie opłucz i wysusz.
- (3) PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI.
- (4) Teraz termometr jest gotowy do użycia.

## 4.2. Jak wymienić baterię



## 4.3. Aby zmierzyć temperaturę żywności

- (1) Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, aby włączyć termometr.
- (2) Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, aby przełączyć jednostkę temperatury pomiędzy °F i °C. 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) Poczekać, aż odczyt temperatury na wyświetlaczu ustabilizuje się.
- (5) Naciśnij przycisk , aby zablokować odczyty temperatury na 5 sekund.
- (6) W razie potrzeby naciśnij przycisk , aby włączyć podświetlenie. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach bezczynności.
- (7) Po użyciu umyj termometr pod bieżącą wodą.
- (8) Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, aby wyłączyć termometr. Urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach bezczynności.


## 5. Kalibracja

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


1. Używaj wody destylowanej lub oczyszczonej do robienia kostek lodu w lodówce.
2. Kup izolowaną termicznie 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. Wymieszaj mieszaninę i odstaw na 10 minut, aby lód i woda osiągnęły równowagę temperaturową, która wynosi 32°F (0°C). Można użyć termometru rtęciowego, aby sprawdzić, czy temperatura mieszaniny osiągnęła 32°F(0°C).

5. Włącz termometr i przytrzymaj przycisk  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 znajduje się 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  przez 3 sekundy, aby potwierdzić kalibrację i wyjść z trybu kalibracji.

**Uwaga:** Tryb kalibracji trwa tylko 10 sekund. Jeśli nie uda się zakończyć kalibracji w ciągu 10 sekund, termometr automatycznie wyjdzie z trybu kalibracji.

## 6. Cofanie kalibracji

Jeśli chcesz cofnąć kalibrację i powrócić do domyślnych ustawień kalibracji, należy wykonać poniższe kroki:

1. Włącz termometr i przytrzymaj przycisk  przez 5 sekund, aby przejść do trybu kalibracji.

2. Gdy odczyt temperatury zacznie migać, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Odczyt temperatury przestanie migać. Teraz kalibracja powróciła do ustawień domyślnych.

## 7. Pomocne wskazówki

- Podczas pomiaru wielu lub różnych produktów spożywczych i mięs, może być pożądaną 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 gorącej żywności lub płynach (wszystko powyżej 572°F) na dłużej niż 1 minutę.
- Zawsze dokonuj odczytu w najgrubszej dostępnej porcji mięsa. Cienkie porcje mięsa są trudne do zmierzenia, ponieważ mają tendencję do szybkiego upieczenia. Unikaj dotykania kości. Jeśli końcówka dotknie kości lub grubej warstwy 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.

## 8. 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 temperatur wyższych lub niższych niż zakres pomiarowy (-58°F~572°F), ponieważ spowoduje to uszkodzenie części elektronicznych i plastiku.
- 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.
- Nie narażać urządzenia na działanie nadmiernej siły, wstrząsów, kurzu, temperatury lub wilgotności.
- Nie umieszczać całego produktu w zmywarce ani nie zanurzać w żadnym płynie. Czyścić pod bieżącą wodą.

## 9. 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://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

## 10. 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 sprzedawcy.

- Informacje na temat publicznych punktów zbiórki odpadów można uzyskać w mieście lub u władz lokalnych.

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



Pb=zawiera ołów

Cd=zawiera kadm

Hg=zawiera rtęć

Li=zawiera lit

## 11. Dystrybutor

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

Długa 29

PL-55040 Królikowice

info@thermopro.pl