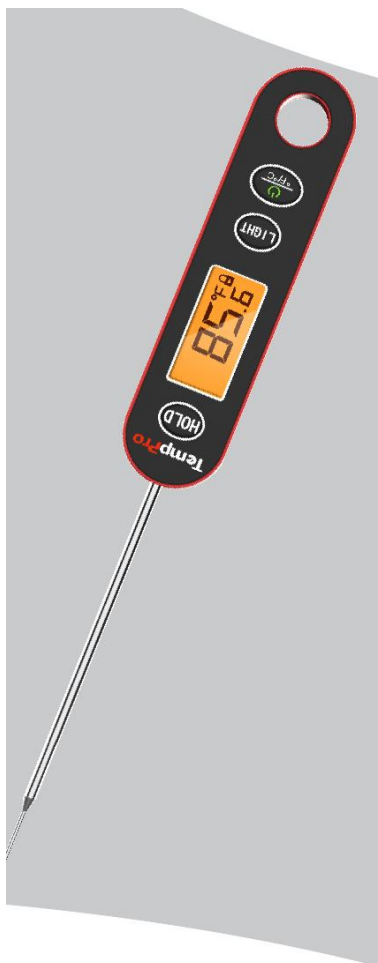


TempPro

Cyfrowy termometr kuchenny E30

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Natychmiastowy pomiar temperatury żywności

Budowa termometru

Parametr	Wartość
Wyświetlacz	Pokazuje aktualną temperaturę zmierzoną przez sondę.
Przycisk zasilania °C °F	Włącza i wyłącza termometr oraz zmienia jednostkę temperatury.
Przycisk LIGHT	Włącza i wyłącza podświetlenie wyświetlacza.
Przycisk HOLD	Zatrzymuje aktualny wynik pomiaru na wyświetlaczu.
Sonda temperatury	Służy do pomiaru temperatury wewnątrz żywności.
Magnes	Umożliwia przechowywanie termometru na powierzchni metalowej.
Komora baterii	Mieści jedną baterię guzikową CR2032 3 V.

Cechy produktu

1. Natychmiastowe wyświetlanie temperatury zmierzonej przez sondę.
2. Pomiar temperatury wewnątrz mięsa w ciągu 3-4 sekund.
3. Podświetlenie ułatwiające odczyt w ciemności.
4. Automatyczne wyłączenie po 10 minutach bezczynności.
5. Wbudowany magnes z tyłu obudowy ułatwiający przechowywanie.
6. Sonda ze stali nierdzewnej przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Specyfikacja techniczna

Parametr	Wartość
Długość sondy	120 mm (4,72 cala)
Zakres pomiaru	od -50°C do 300°C (od -58°F do 572°F)
Sygnalizacja przekroczenia zakresu	LL.L poniżej -50°C; HH.H powyżej 300°C
Rozdzielczość	0,1°C / 0,1°F
Dokładność	±0,5°C (±0,9°F) w zakresie od 0°C do 100°C
Zasilanie	1 bateria guzikowa CR2032 3 V, w zestawie

Obsługa przycisków

Przycisk zasilania °C °F

Naciśnij raz, aby włączyć termometr. Gdy urządzenie jest włączone, krótkie naciśnięcie przełącza jednostkę między °C i °F. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby wyłączyć termometr.

Przycisk LIGHT

Naciśnij raz, aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 15 sekundach bezczynności.

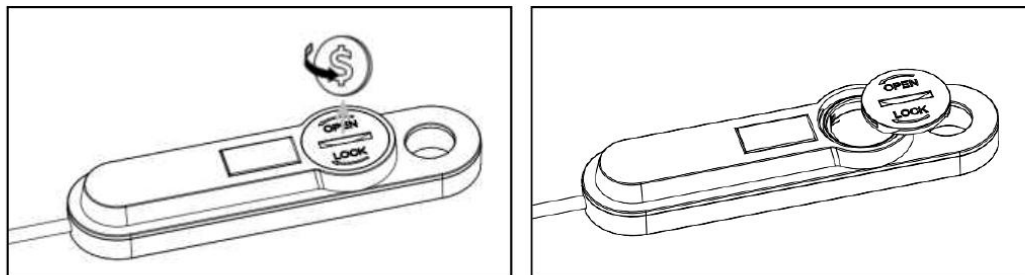
Przycisk HOLD

Naciśnij raz, aby zatrzymać aktualny wynik temperatury na wyświetlaczu. Naciśnij ponownie, aby zwolnić blokadę i wrócić do bieżącego pomiaru.

Przed pierwszym użyciem

1. Sprawdź, czy bateria jest zamontowana w termometrze. Jeśli jej nie ma, włóż nową baterię CR2032 zgodnie z oznaczeniami biegunów (+) i (-). Dokładnie zamknij pokrywę komory baterii.
2. Umyj sondę ciepłą wodą z mydłem przy użyciu gąbki lub ściereczki, następnie optucz ją i osusz.
3. Przeczytaj całą instrukcję i przestrzegaj podanych zaleceń.
4. Termometr jest gotowy do użycia.

Wkładanie baterii



Otwórz pokrywę komory baterii, włóż baterię CR2032 zgodnie z oznaczeniami biegunowości, a następnie zamknij pokrywę i upewnij się, że jest dobrze dokręcona.

Pomiar temperatury

1. Naciśnij przycisk zasilania °C °F, aby włączyć termometr.
2. Naciśnij ponownie przycisk zasilania °C °F, aby wybrać jednostkę °C lub °F. Wybrana jednostka zostanie zapamiętana i będzie używana przy następnym włączeniu termometru.
3. Wsuń końcówkę sondy do przygotowywanej żywności. Termometr rozpocznie pomiar temperatury wewnątrz produktu.
4. W razie potrzeby naciśnij przycisk LIGHT, aby włączyć podświetlenie. Wyłączy się ono automatycznie po 15 sekundach bezczynności.
5. Poczekaj, aż wskazanie temperatury ustabilizuje się na wyświetlaczu.
6. Naciśnij przycisk HOLD, aby zatrzymać aktualny wynik pomiaru.
7. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania °C °F przez 3 sekundy, aby wyłączyć termometr. Jeżeli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez 10 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Przydatne wskazówki

- Podczas pomiaru wielu różnych potraw lub rodzajów mięsa warto schłodzić sondę między pomiarami, płucząc jej końcówkę zimną wodą.
- Po każdym pomiarze wytrzyj końcówkę sondy do czysta. Jest to szczególnie ważne przy sprawdzaniu różnych produktów i rodzajów mięsa.
- Termometr jest przeznaczony do krótkotrwałego używania w dłoni. Nie używaj go w piekarniku. Nie pozostawiaj sondy w bardzo gorącej żywności ani cieczy o temperaturze powyżej 300°C (572°F) dłużej niż przez 1 minutę.
- Mierz temperaturę w najgrubszej części mięsa. Cienkie kawałki szybko się dopiekają i trudniej uzyskać w nich miarodajny wynik. Nie dotykaj sondą kości. Jeśli końcówka dotknie kości, trafi w grubą warstwę tłuszczu albo zostanie wsunięta zbyt płytko, wykonaj drugi pomiar.
- Produkt nie jest przeznaczony do obsługi przez dzieci w wieku 12 lat lub młodsze.

Czyszczenie i przechowywanie

- Nie dotykaj stalowej części termometru podczas pomiaru ani bezpośrednio po nim, ponieważ może być gorąca.
- Nie pozostawiaj urządzenia w skrajnie wysokiej ani niskiej temperaturze, ponieważ może to uszkodzić elementy elektroniczne i części z tworzywa.
- Nie pozostawiaj termometru w żywności podczas gotowania lub pieczenia.
- Wyjmij baterię, jeśli termometr ma być przechowywany dłużej niż cztery miesiące.
- Nie narażaj urządzenia na nadmierną siłę, uderzenia, kurz, skrajną temperaturę ani wysoką wilgotność.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Nie wykręcaj żadnych śrub.
- Nie wrzucaj urządzenia do ognia. Grozi to wybuchem.
- Przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci. Urządzenie lub jego części mogą stwarzać ryzyko zadławienia.
- Utylizuj urządzenie zgodnie z przepisami i, jeśli to możliwe, oddaj je do recyklingu.

Utylizacja urządzenia elektrycznego

Tego urządzenia elektronicznego nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Przekaż je do zatwierdzonego punktu zbiórki lub lokalnego centrum recyklingu. Podczas utylizacji przestrzegaj aktualnych przepisów. W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym urzędem.

Utylizacja baterii

Zużyte baterie umieszczaj w przeznaczonych do tego pojemnikach, dostępnych między innymi w punktach sprzedaży. Baterii nie wolno wyrzucać z odpadami komunalnymi. Oddaj je do zatwierdzonego punktu zbiórki lub centrum recyklingu. W razie wątpliwości skontaktuj się z lokalnym urzędem.

Dystrybutor

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

TempPro