

Uživatelská příručka: Digitální teploměr na potraviny ThermoPro TP-717

1. Úvod

Děkujeme vám za zakoupení digitálního teploměru na potraviny ThermoPro. Nyní budete moci vařit jako profesionál! Abyste zajistili co nejlepší výkon výrobku, přečtěte si prosím celý tento návod k obsluze a uschovejte si jej pro budoucí použití.

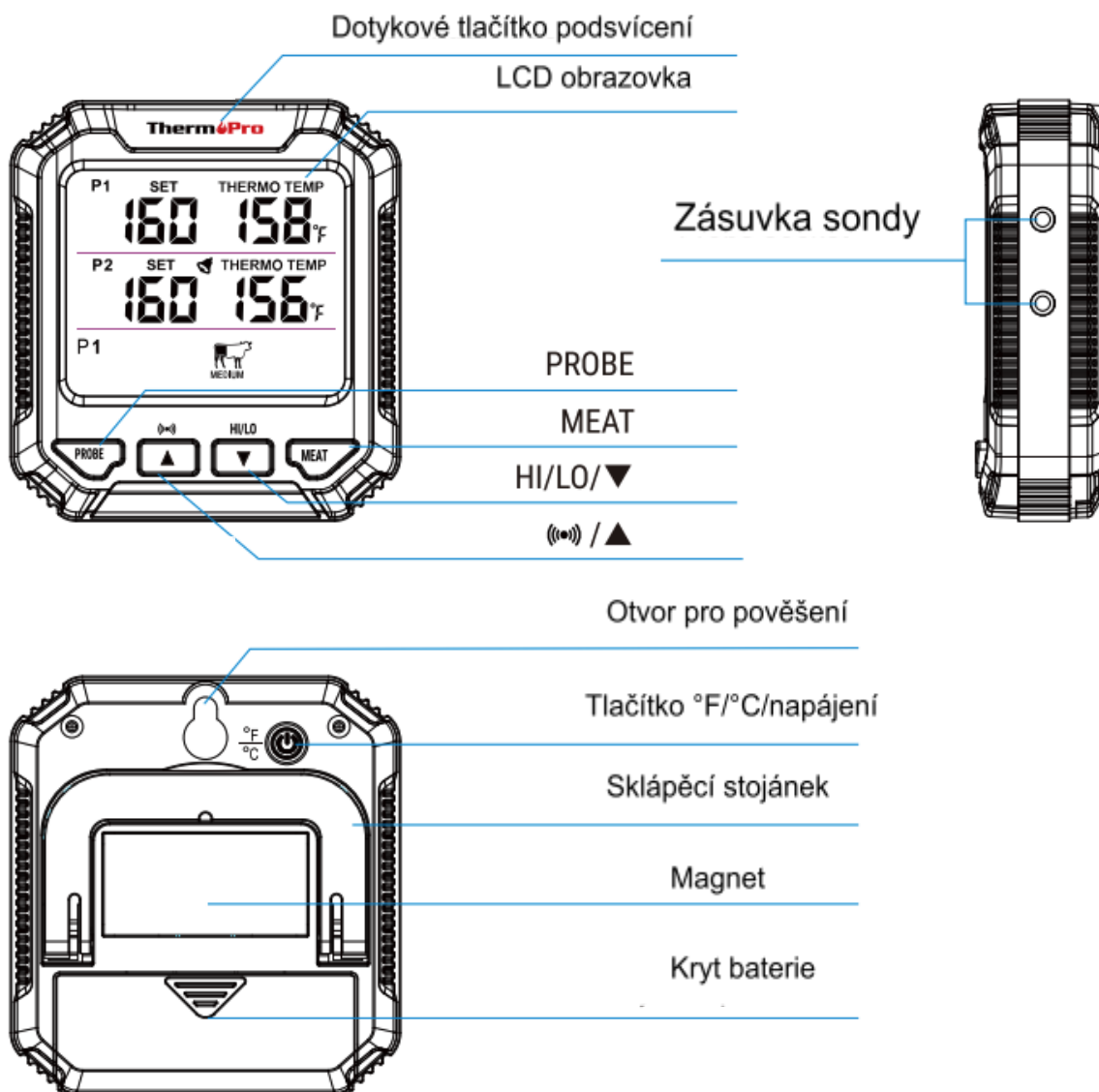
2. Vlastnosti

1. Programovatelné upozornění s přednastavenými teplotami doporučenými USDA pro konkrétní potraviny.
2. Nerezové sondy potravinářské kvality s ocelovým kabelem pro měření a sledování teploty dvou kusů masa nebo dvou částí stejného velkého kusu masa současně.
3. Teplotní rozsah: -10 °C až 300 °C (-14 °F až 572 °F).
4. Teplotní tolerance: +1,0 °C.
5. Teplotní údaje ve °F nebo °C.
6. Výklopný stojan na pult: Umožňuje uživateli umístit zařízení na pult pro snadné prohlížení.
7. Magnet: Umožňuje uživateli připevnit zařízení na ledničku, troubu nebo jiný kovový povrch.
8. Příhrádka na baterie: Pro napájení tohoto zařízení vložte 1 baterii AAA.
 - Pokud není sonda zasunuta do jídla a vložena přímo do trouby, bude teplota trouby nad 93 °C (200 °F) přesná s odchylkou od 1,1 °C do 2,7 °C (2 °F až 5 °F).

3. Součásti

- 1 x digitální teploměr na maso
- 2 x sondy z nerezové oceli
- 1 x klip
- 1 x AAA baterie
- 1 x Uživatelská příručka

4. Obrázky produktu



5. Definice tlačítek

Zásuvka sondy: Zasuňte sondu 1 a/nebo 2 do odpovídající zdířky pro měření teploty masa nebo grilu.

LCD obrazovka: Zobrazuje teploty a vybrané druhy masa

Tlačítko PROBE: Stisknutím vyberte Sonda 1 nebo 2.

Tlačítko MEAT: Stisknutím aktivujete "MEAT" mód, ve kterém můžete vybrat předdefinovaný druh masa. nebo program BBQ pomocí tlačítek ▲ nebo ▼. Pro potvrzení výběru opět zmáčkněte tlačítko **MEAT**.

Tlačítka ▲ a ▼: Stisknutím zvýšíte nebo snížíte teplotu. V "MEAT" módu vyberete typ masa. Tlačítky ▲ a ▼ vyberete mezi "HI/LO" nastavením v BBQ módu.

Tlačítko °F/°C/□: Jedným zmáčknutím zapnete/vypnete zařízení. Stisknutím a podržením na 2s přepínáte mezi jednotkami °F a °C.

Dotykové tlačítko podsvícení: Stisknutím zapnete nebo vypnete podsvícení displeje. Podsvícení se automaticky vypne pokud zařízení 10s neregistruje zmáčknutí tlačítek.

6. Před prvním použitím

Instalace baterie:

Otevřete kryt prostoru pro baterie a vložte baterii AAA. Ujistěte se, že máte správnou polaritu (+ a -). Odstraňte ochrannou fólii z displeje teploměru. Zařízení je nyní připraveno k použití.

7. Bezpečnostní a manipulační varování

- Tento výrobek není určen k použití v mikrovlnných troubách.
- Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nedotýkejte se horké sondy ani drátu holýma rukama ani těsně po vaření; vždy používejte žáruvzdorné rukavice.
- Nevystavujte sondu přímému ohni, mohlo by dojít k poškození drátu.
- Pokud zařízení nepoužíváte, stiskněte tlačítko napájení, abyste šetřili baterii.
- Používejte kvalitní baterii a často ji vyměňujte, protože slabá baterie způsobí ztrátu přesnosti přístroje. Vybité baterie vždy bezpečně zlikvidujte.
- Teploměr na potraviny může pomoci se správnou přípravou jídla, ale jeho použití nechrání před nebezpečnými postupy při manipulaci s potravinami. Vždy dodržujte správné techniky přípravy jídla, abyste omezili riziko onemocnění z potravin.
- Drátěná sonda z nerezové oceli by neměla být vystavena teplotám v peci přesahujícím 380 °C.
- Nedovolte, aby se sonda nebo kabel dostaly do přímého kontaktu s topnými tělesy trouby, mohlo by to způsobit chybné hodnoty a/nebo poškození.
- Pokud teplota překročí nebo klesne pod měřitelné rozmezí, na LCD displeji se zobrazí „HHH“ pro teploty nad rozsahem a „LLL“ pro teploty pod rozsahem.

8. Používání teploměru na vaření

1. Nerezové sondy čistěte horkou vodou a mýdlem. Neponořujte sondu a kabel do vody, protože spojení není vodotěsné.
2. Zapojte sondy do odpovídajících zásuvek na pravé straně zařízení. Ujistěte se, že kabely nejsou zauzlené a zástrčky jsou zcela zasunuté.
3. Horní dva řádky obrazovky zobrazují teploty – první pro sondu 1 a druhý pro sondu 2. Pravá strana zobrazuje skutečnou teplotu a levá nastavenou teplotu.
4. Zapíchněte hrot sondy do nejtlustší části masa a vyhněte se kostem nebo chrupavkám. Obě sondy najednou můžete použít k monitorování dvou různých kusů masa nebo dvou částí velkého kusu.
5. Vložte jídlo do trouby a ujistěte se, že kabel sondy má dostatečnou vůli. Teploměr by měl zůstat vně trouby na stabilním, nehorkém povrchu.
6. Jakmile jídlo dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový alarm. Stisknutím libovolného tlačítka alarm vypnete.
7. Před vyjmutím jídla z trouby odpojte od spotřebiče nerezové kabely teplotní sondy.

9. Tabulka vaření s přednastavenou teplotou

Následující tabulka uvádí doporučené vnitřní teploty pro různé druhy potravin:

Označení nastavení	Typ jídla a přednastavená teplota
FISH BEEF RARE	Ryby a hovězí maso (pečené, steaky a kotlety) – Rare má doporučenou vnitřní teplotu 63 °C.
HAM	Vaječné pokrmy a šunka (syrová) mají doporučenou teplotu 71 °C. Předvařená šunka má teplotu 60 °C.
BEEF MEDIUM	Hovězí maso (pečeně, steaky a kotlety) a středně propečené vepřové maso (pečeně, steaky, kotlety, klobásy) mají doporučenou teplotu 71 °C. To platí i pro středně propečené (růžové) mleté maso (hovězí, telecí, vepřové).
VEAL PORK	Telecí maso (steaky, pečeně, opečené i neopečené kusy) a vepřové maso Well Done (pečeně, steaky, kotlety, klobásy) – Well Done mají doporučenou teplotu 77 °C.
BEEF WELL	Hovězí maso (pečené, steaky a kotlety) – Doporučená teplota pro pečení je 77 °C.
POULTRY	Drůbež (kuře, krůta), celá kachna a husa mají doporučenou teplotu 74 °C.

Exportovat do Tabulek

10. Nastavení teploty vaření

1. Rychlé nastavení teploty (doporučeno USDA):

- Stiskněte tlačítko PROBE pro výběr sondy 1 nebo sondy 2. Displej vybrané sondy bude blikat.
- Stiskněte tlačítko MEAT pro přístup k rychlému nastavení teploty.
- Pomocí tlačítka ▲ nebo ▼ vyberte požadovaný druh jídla.
- Stiskněte tlačítko MEAT znovu pro potvrzení.

2. Uživatelsky definované nastavení teploty:

- Pokud nechcete používat přednastavené teploty, můžete si nastavit vlastní teplotu vaření.
- Pro nastavení teploty jednoduše stiskněte tlačítko ▲ nebo ▼.
- Nebo stiskněte tlačítko MEAT pro vstup do režimu „Uživatelsky definované“ a poté pomocí tlačítka ▲ nebo ▼ nastavte požadovanou teplotu.
- Ikona ozubeného kola (⚙) v pravém dolním rohu obrazovky označuje uživatelsky definované nastavení teploty.
- Pro rychlejší nastavení můžete stisknout a podržet tlačítko ▲ nebo ▼.

11. Režim časovače

1. Stiskněte tlačítko **MODE** pro vstup do režimu časovače.
 2. Stiskněte tlačítko **MEAT** pro výběr hodin, minut nebo sekund. Vybraná číslice bude blikat.
 3. Pomocí tlačítek **▲** nebo **▼** upravte čas. Stiskněte a podržte pro rychlejší nastavení.
 4. Stiskněte tlačítko **ALARM S./S.** pro potvrzení nastavení. Maximální nastavení časovače je 99 hodin a 59 minut.
 5. Chcete-li vynulovat časovač, stiskněte a podržte tlačítko **ALARM S./S.** po dobu dvou sekund.
 6. Stisknutím tlačítka **ALARM S./S.** spustíte nebo pozastavíte časovač.
 7. Budík zazní, když časovač dosáhne nuly. Stisknutím libovolného tlačítka budík zastavíte.
-

12. Nastavení teploty BBQ uživatelem

1. Stiskněte tlačítko **PROBE** pro výběr sondy 1 nebo 2 pro nastavení. Displej pro vybranou sondu bude několik sekund blikat.
 2. Stiskněte tlačítko **MEAT** pro povolení možnosti úpravy rychlých nastavení teploty.
 3. Stiskněte tlačítko **▲** nebo **▼** pro výběr **BBQ** a poté stiskněte tlačítko **MEAT** pro potvrzení výběru.
 4. Teplotní rozsah HI BBQ je 140°F ~ 572°F a výchozí nastavení je 50°F. Teplotní rozsah LO BBQ je 32°F ~ 570°F a výchozí nastavení je 225°F.
 5. Stiskněte a podržte tlačítko **MEAT** po dobu 2 sekund pro vstup do nastavení cílové teploty BBQ.
 6. Zatímco teplota HI BBQ bliká, stiskněte tlačítko **▲** nebo **▼** pro nastavení požadované teploty pro HI BBQ. Stiskněte a podržte tlačítko **▲** nebo **▼** pro rychlé nastavení.
 7. Stiskněte tlačítko **MEAT** pro potvrzení nastavení HI BBQ. Poté začne blikat teplota LO BBQ. Stiskněte tlačítko **▲** nebo **▼** pro nastavení požadované teploty pro LO BBQ. Stiskněte a podržte tlačítko **▲** nebo **▼** pro rychlé nastavení. (Poznámka: HI BBQ vám neumožní nastavit teplotu pod teplotu LO BBQ. Teplota LO BBQ je vždy o 2°F nižší než teplota HI BBQ.)
 8. Stiskněte tlačítko **MEAT** pro potvrzení nastavení LO BBQ. Cílová teplota přestane blikat.
 9. Stiskněte tlačítko **ALARM** pro zapnutí/vypnutí funkce alarmu.
 10. Stiskněte tlačítko **HI/LO** pro změnu nastavení teploty HI nebo LO.
-

14. Prohlášení o shodě

Výrobce tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a platné předpisy směrnice o rádiových zařízeních 2014/53/EU a směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU. Úplné prohlášení o shodě je k dispozici na adrese:

<https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

15. Likvidace

Význam symbolu „popelnice“:



- Chraňte naše životní prostředí: nevhazujte elektrická zařízení do domovního odpadu.
- Prosím, vraťte veškeré elektrické spotřebiče, které již nebudete používat, do sběrných míst k tomu určených.
- To pomáhá předcházet potenciálním dopadům nesprávné likvidace na životní prostředí a lidské zdraví.
- To přispěje k recyklaci a dalším formám opětovného využití elektrických a elektronických zařízení.
- Informace o tom, kde lze zařízení zlikvidovat, získáte od místního úřadu.

POZOR: Baterie/nabíjecí baterie se nesmí likvidovat s domovním odpadem!

- Baterie musí být ze spotřebiče vyjmuty.
- Použité baterie odevzdejte na příslušném sběrném místě nebo k prodejci.
- Informace o veřejných sběrných místech vám může poskytnout vaše město nebo místní úřad.

Tento symbol se nachází na bateriích/dobíjecích bateriích, které obsahují nebezpečné látky:



- **Pb** = obsahuje olovo
- **Cd** = obsahuje kadmium
- **Hg** = obsahuje rtuť
- **Li** = obsahuje lithium

Distributor
Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00 Praha 9 - Libeň
www.sunnysoft.cz