

Felhasználói kézikönyv: ThermoPro TP-717 digitális ételhőmérő

1. Bevezetés

Köszönjük, hogy a ThermoPro digitális ételhőmérőt választotta. Mostantól úgy főzhet, mint egy profi! A termék legjobb teljesítményének biztosítása érdekében kérjük, olvassa el a teljes használati útmutatót, és őrizze meg későbbi felhasználás céljából.

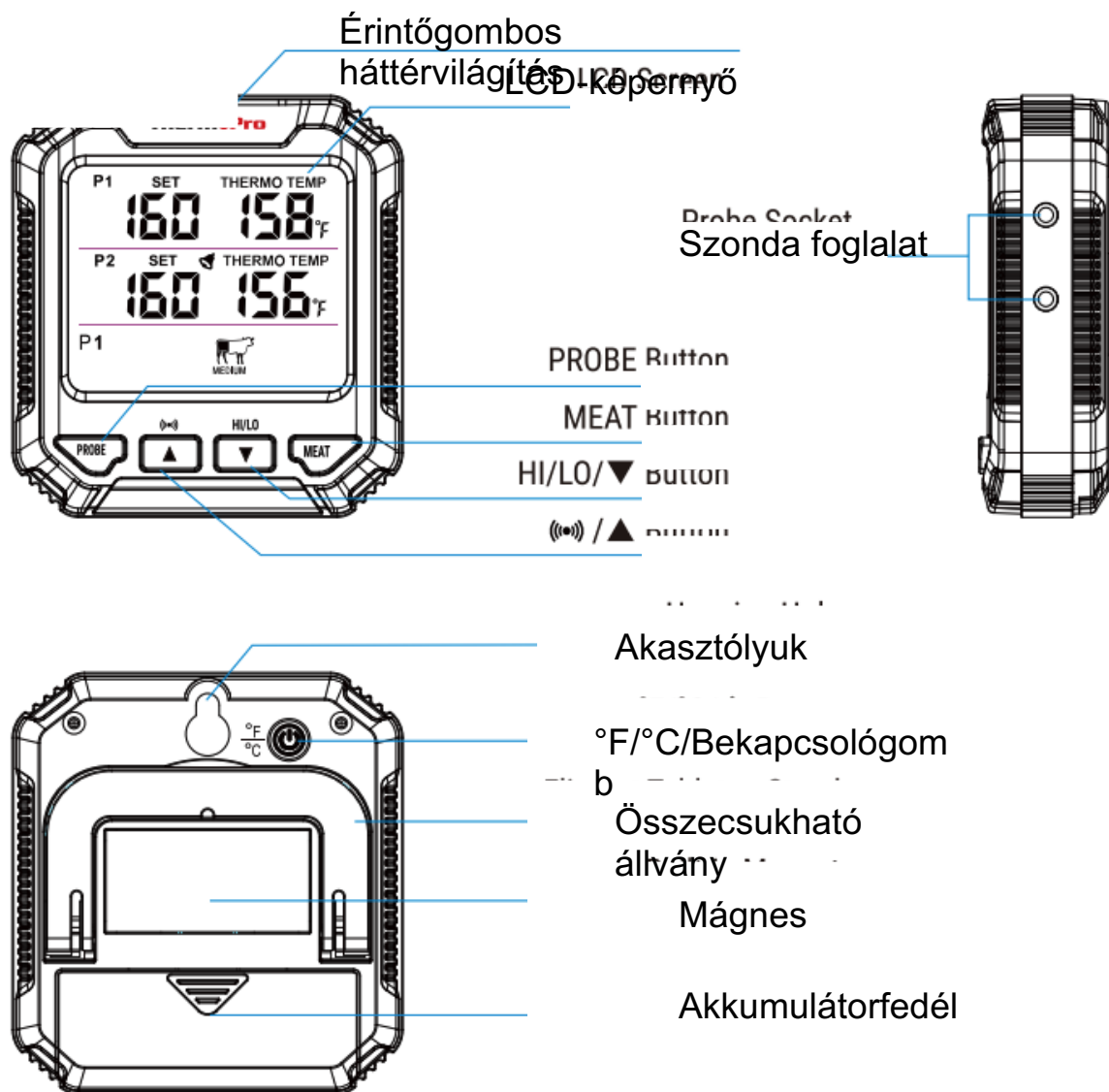
2. Jellemzők

1. Programozható riasztások az USDA előre beállított ajánlott hőmérsékleteivel bizonyos élelmiszerekhez.
2. Élelmiszeripari minőségű rozsdamentes acél szondák acélkábelrel két húsdarab vagy ugyanazon nagy húsdarab két részének egyidejű mérésére és hőmérsékletének ellenőrzésére.
3. Hőmérséklet-tartomány: -10°C és 300°C között (-14°F és 572°F között).
4. Hőmérséklet-tűrés: +1,0 °C.
5. Hőmérsékleti adatok °F vagy °C mértékegységben.
6. Felhajtható pultállvány: Lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy a készüléket pultra helyezze a könnyű megtekintés érdekében.
7. Mágnes: Lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy a készüléket hűtőszekrényhez, sütőhöz vagy más fém felülethez rögzítse.
8. Elemtartó rekesz: Helyezzen be 1 db AAA elemet a készülék tápellátásához.
 - Ha a szondát nem szúrja az ételbe, hanem közvetlenül a sütőbe helyezi, akkor a 93 °C (200 °F) feletti sütőhőmérséklet mérése 1,1 °C és 2,7 °C (2 °F és 5 °F) közötti pontossággal történik.

3. Alkatrészek

- 1 x digitális húshőmérő
- 2 db rozsdamentes acél szonda
- 1 db klipsz
- 1 db AAA elem
- 1 db felhasználói kézikönyv

4. Termékképek



5. Gombdefiníciók

Szonda foglalat: Helyezze az 1-es és/vagy 2-es érzékelőt a megfelelő aljzatba a hús vagy a grill hőmérsékletének méréséhez.

LCD-képernyő: Kijelzi a hőmérsékletet és a kiválasztott húsfajtákat

PROBE gomb: Nyomja meg a gombot az 1. vagy 2. szonda kiválasztásához.

HÚS gomb: Nyomja meg a gombot a „HÚS” mód aktiválásához, amelyben a ▲ vagy ▼ gombok segítségével kiválaszthat egy előre meghatározott húsfajtát vagy BBQ programot. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg ismét a HÚS gombot.

▲ és ▼ gombok: Nyomja meg a gombot a hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez. „HÚS” módban válassza ki a hús típusát. BBQ módban a ▲ és ▼ gombokkal válasszon a „HI/LO” beállítások közül.

°F/°C/ gomb □: Nyomja meg egyszer a készülék be-/kikapcsolásához. Nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a °F és °C mértékegység közötti váltáshoz.

Érintőgombok háttérvilágítása: Nyomja meg a kijelző háttérvilágításának be- vagy kikapcsolásához. A háttérvilágítás automatikusan kikapcsol, ha a készülék 10 másodpercig nem regisztrál gombnyomásokat.

6. Első használat előtt

Akkumulátor behelyezése:

Nyissa ki az elemtartó rekesz fedelét, és helyezze be az AAA elemet. Győződjön meg a helyes polarításra (+ és -). Távolítsa el a védőfóliát a hőmérő kijelzőjéről. A készülék most már használatra kész.

7. Biztonsági és kezelési figyelmeztetések

- Ez a termék nem mikrohullámú sütőben való használatra készült.
- Gyermektől elzárva tartandó.
- Ne érintse meg a forró szondát vagy drótot csupasz kézzel, még közvetlenül főzés után sem; mindig használjon hőálló kesztyűt.
- Ne tegye ki a szondát közvetlen tűznek, mert ez károsíthatja a vezetékét.
- Amikor nem használja a készüléket, nyomja meg a bekapcsológombot az akkumulátor energiájának megtakarításához.
- Használjon jó minőségű elemet, és cserélje azt gyakran, mivel a gyenge elem a készülék pontosságának csökkenését okozza. A lemerült elemeket mindig biztonságosan ártalmatlanítsa.
- Az ételhőmérő segíthet a megfelelő ételkészítésben, de használata nem véd a nem biztonságos ételkészítési gyakorlatok ellen. Mindig kövesse a megfelelő ételkészítési technikákat az ételkészítés eredetű betegségek kockázatának csökkentése érdekében.
- A rozsdamentes acélhuzal-szondát nem szabad 380 °C-ot meghaladó sütőhőmérsékletnek kitenni.
- Ne engedje, hogy a szonda vagy a kábel közvetlenül érintkezzen a sütő fűtőelemeivel, mert ez hibás méréseket és/vagy károsodást okozhat.
- Ha a hőmérséklet meghaladja vagy az alá esik a mérhető tartománynak, az LCD kijelzőn a „HHH” felirat jelenik meg a tartomány feletti hőmérsékletek, az „LLL” pedig az alatti hőmérsékletek esetén.

8. Főzőhőmérő használata

1. A rozsdamentes acél szondákat forró vízzel és szappannal tisztítsa. Ne merítse a szondát és a kábelt vízbe, mivel a csatlakozás nem vízálló.
2. Csatlakoztassa a szondákat a készülék jobb oldalán található megfelelő aljzatokba. Győződjön meg arról, hogy a kábelek nincsenek összegubancolódva, és a csatlakozódugók teljesen be vannak dugva.
3. A képernyő felső két sora a hőmérsékleteket mutatja – az első az 1. érzékelőhöz, a második a 2. érzékelőhöz. A jobb oldalon a tényleges hőmérséklet, a bal oldalon pedig a beállított hőmérséklet látható.

- Helyezze a szonda hegyét a hús legvastagabb részébe, kerülje a csontokat és a porcot. Mindkét szondát egyszerre használhatja két különböző húsdarab vagy egy nagyobb húsdarab két részének vizsgálatához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és győződjön meg arról, hogy a szonda kábele kellően laza. A hőmérőt a sütőn kívül, stabil, nem forró felületen kell tartani.
- Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. A riasztás kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
- Mielőtt kivenné az ételt a sütőből, húzza ki a rozsdamentes acél hőmérséklet-érzékelő kábeleit a készülékből.

9. Főzési táblázat előre beállított hőmérséklettel

Az alábbi táblázat a különböző élelmiszertípusok ajánlott belső hőmérsékleteit mutatja:

Beállítás jelzése	Ételtípus és előre beállított hőmérséklet
HAL MARHAH ÚS RITKA	Hal és marhahús (sült, steak és karaj) – A ritka húsok ajánlott belső hőmérséklete 63°C.
SONKA	A tojásételek és a (nyers) sonka ajánlott hőmérséklete 71°C. Az előfőzött sonka hőmérséklete 60°C.
KÖZEPE S MARHAH ÚS	A marhahús (sültek, steakek és karajok) és a közepesen átsült sertéshús (sültek, steakek, karajok, kolbászok) ajánlott hőmérséklete 71°C. Ez vonatkozik a közepesen átsült (rózsaszín) darált hústra (marha, borjú, sertés) is.
BORJÚ SERTÉS HÚS	Borjúhús (steak, sült, pirított és pirítatlan húsrészek) és sertéshús (sültek, steakek, karaj, kolbász) – A jól átsütött állapot ajánlott hőmérséklete 77 °C.
MARHAH ÚS	Marhahús (sült, steak és karaj) – Az ajánlott sütési hőmérséklet 77 °C.
BAROMFI	A baromfi (csirke, pulyka), az egész kacsza és a liba ajánlott hőmérséklete 74°C.

10. A főzési hőmérséklet beállítása

- Gyors hőmérséklet-beállítás (USDA ajánlással):**
 - Nyomja meg a PROBE gombot az 1. vagy a 2. szonda kiválasztásához. A kiválasztott szonda kijelzője villogni kezd.
 - A gyors hőmérséklet-beállítás eléréséhez nyomja meg a HÚS gombot.
 - A ▲ vagy ▼ gombbal válassza ki a kívánt ételtípust.

- A megerősítéshez nyomja meg ismét a HÚS gombot.
 - 2. **Felhasználó által meghatározott hőmérséklet-beállítások:**
 - Ha nem szeretné az előre beállított hőmérsékleteket használni, beállíthatja a saját sütési hőmérsékletét.
 - A hőmérséklet beállításához egyszerűen nyomja meg a ▲ vagy a ▼ gombot.
 - Vagy nyomja meg a MEAT gombot a „Felhasználó által meghatározott” módba lépéshez, majd a ▲ vagy ▼ gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
 - A képernyő jobb alsó sarkában található fogaskerék ikon (⚙️) a felhasználó által meghatározott hőmérséklet-beállítást jelzi.
 - A gyorsabb beállításhoz tartsa lenyomva a ▲ vagy ▼ gombot.
-

11. Időzítő mód

1. Nyomja meg a MODE gombot az időzítő módba való belépéshez.
 2. Nyomja meg a MEAT gombot az óra, perc vagy másodperc kiválasztásához. A kiválasztott számjegy villogni fog.
 3. A ▲ vagy ▼ gombokkal állítsa be az időt. A gyorsabb beállításhoz tartsa lenyomva a gombot.
 4. A beállítás megerősítéséhez nyomja meg az ALARM S./S. gombot. Az időzítő maximális beállítása 99 óra 59 perc.
 5. Az időzítő visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva az ALARM S./S. gombot két másodpercig.
 6. Az időzítő elindításához vagy szüneteltetéséhez nyomja meg az ALARM S./S. gombot.
 7. A riasztás akkor szólal meg, amikor az időzítő eléri a nullát. Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás leállításához.
-

12. A felhasználó által beállítható grillsütő hőmérséklet

1. Nyomja meg a PROBE gombot az 1. vagy 2. szonda kiválasztásához a beállításhoz. A kiválasztott szonda kijelzője néhány másodpercig villog.
2. Nyomja meg a HÚS gombot a gyors hőmérséklet-beállítás engedélyezéséhez.
3. A ▲ vagy ▼ gombbal válassza ki a BBQ lehetőséget, majd a MEAT gombbal erősítse meg a kiválasztást.
4. A HI BBQ hőmérséklet-tartomány 61°C ~ 290°C, az alapértelmezett beállítás 10°C. Az LO BBQ hőmérséklet-tartomány 0°C ~ 290°C, az alapértelmezett beállítás 100°C.
5. Nyomja meg és tartsa lenyomva a MEAT gombot 2 másodpercig a BBQ célhőmérséklet beállításának eléréséhez.
6. Miközben a HI BBQ hőmérséklet villog, nyomja meg a ▲ vagy ▼ gombot a kívánt HI BBQ hőmérséklet beállításához. A gyors beállításhoz nyomja meg és tartsa lenyomva a ▲ vagy ▼ gombot.
7. A MEAT (HÚS) gomb megnyomásával erősítse meg a HI BBQ beállítást. Ezután a LO BBQ hőmérséklet villogni kezd. A ▲ vagy ▼ gombbal állítsa be a kívánt LO BBQ hőmérsékletet. A gyorsbeállításhoz tartsa lenyomva a ▲ vagy ▼ gombot.

(Megjegyzés: A HI BBQ nem teszi lehetővé a LO BBQ hőmérséklet alatti hőmérséklet beállítását. A LO BBQ hőmérséklet mindig 2°F-kal alacsonyabb, mint a HI BBQ hőmérséklet.)

8. A LO BBQ beállítás megerősítéséhez nyomja meg a MEAT gombot. A célhőmérséklet villogása megszűnik.
9. Az ébresztő funkció be-/kikapcsolásához nyomja meg az ALARM gombot.
10. A hőmérséklet-beállítás HI vagy LO értékre váltásához nyomja meg a HI/LO gombot.

14. Megfelelőségi nyilatkozat

A gyártó ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel a rádióberendezésekről szóló 2014/53/EU irányelv és az elektromágneses kompatibilitásról szóló 2014/30/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. A teljes megfelelőségi nyilatkozat a következő címen érhető el: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

15. Ártalmatlanítás

A "kuka" szimbólum jelentése:



- Óvjuk környezetünket: ne dobjuk az elektromos készülékeket a háztartási hulladékba.
- Kérjük, a már nem használt elektromos készülékeket vigye le a kijelölt gyűjtőhelyekre.
- Ez segít megelőzni a helytelen ártalmatlanításból eredő környezeti és emberi egészségi hatásokat.
- Ez hozzájárul az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosításához és egyéb újrafelhasználási formáihoz.
- Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz a készülék elhelyezésével kapcsolatos információkért.

FIGYELEM: Az elemeket/akkumulátorokat tilos a háztartási hulladékkal együtt kidobni!

- Az elemeket ki kell venni a készülékből.
- Kérjük, a használt elemeket vigye vissza a megfelelő gyűjtőhelyre vagy a kereskedőhöz.
- A város vagy a helyi önkormányzat tud tájékoztatást nyújtani a nyilvános gyűjtőpontokról.

Ez a szimbólum veszélyes anyagokat tartalmazó elemeken/akkumulátorokon található:



- **Ólom**= ólmot tartalmaz
- **CD**= kadmiumot tartalmaz
- **Higany**= higanyt tartalmaz
- **Ha**= lítiumot tartalmaz

Forgalmazó Sunnysoft sro Kovanecká 2390/1a 190 00 Prága 9 - Libeň www.sunnysoft.cz