

Uživatelský manuál

ThermoPro⁺



Model:
TP-01H



Model :
TP-19H



Model:
TP-03B/TP-03B-2



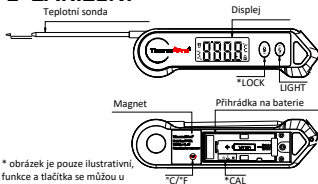
Model:
TP-510



Model:
TP-610

DIGITÁLNÍ TEPLOMĚŘ

1 ZAŘÍZENÍ



* obrázek je pouze ilustrativní, funkce a tlačítka se můžou u jednotlivých modelů lišit.

1. Displej: ukazuje aktuální teplotu
 2. LIGHT: Zapnutí/Vypnutí podsvícení: stiskněte 1x
 3. $\text{°C}/\text{°F}$: zapnutí: stiskněte 1x; změna jednotky teploty: stiskněte; vypnutí: stiskněte a přidržejte po dobu 3 s
 4. Příhrádka na baterie
 5. Teplotní sonda: Měření teploty potravin: vložte sondu do masa
 - * 6. CAL: Kalibrace teploty: stiskněte po dobu 5s; Potvrzení kalibrace: opět stiskněte
 - * 7. Automatické otáčení displeje
 - * 8. Detekce pohybu: režim spánku a aktivního provozu
 - * 9. Pojistka: vysunutí teplotní sondy: stiskněte pojistku
 - ** 10. Zarážka: teplotní sonda je plně vysunutá v zarážce
- * platí pro model TP-19H
** platí pro model TP-03B
- * 11. LOCK: Zámek teploty: stiskněte 1x po dobu 5 s; Odemknutí teploty: stiskněte opět tlačítko
- * platí pro modely TP-19H, TP-01H, TP-610
- ** 12. SET: Stiskněte a nastavte teplotu Sondy 2.
 - ** 13. USB nabíjecí port.

- ** 14. Otvírák lahví.
- ** 15. Indikátor baterie: Zobrazení zůstatku energie baterie.


** platí pro model TP-610

2 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vložte baterii. Dbejte na správnou polaritu.
2. Teplotní sondu omyjte mýdlem a osušte hadříkem.
3. Tělo teploměru nevkládejte do vody.
4. Přečtěte si pozorně následující instrukce.
5. Teploměr je nyní připraven k použití.

3 MĚŘENÍ TEPLoty



1. Narovnejte teplotní sondu teploměru (odsuňte ji od těla teploměru). Tím se teploměr zapne (vypnutí teploměru: opět přiložte teplotní sondu k tělu teploměru. Případně ho zapněte stiskem tlačítka $\text{°C}/\text{°F}$).
2. Stiskněte a přidržejte tlačítko $\text{°C}/\text{°F}$ po dobu 3 s. Nastavte požadovanou jednotku (po opětovném zapnutí bude nastavena předchozí použitá jednotka).
3. Špičku teplotní sondy zasuňte do vařené potraviny.

4. Stiskněte tlačítko LIGHT a zapněte podsvícení displeje.
5. Vyčkejte na ustálení teploty.
6. Vnitřní teplota potraviny bude zobrazena na displeji.
- *7. Stiskněte tlačítko LOCK po dobu 5 s.
8. Očistěte teplotní sondu pod tekoucí vodu.
9. Během nečinnosti se teploměr automaticky vypne. Případně stiskněte tlačítko  po dobu 3 s.

* platí pro modely TP-19H, TP-01H, TP-610

4. SONDA S KABLEM A MĚŘENÍ

* platí pro model TP-610

1. Zapojte sondu do zařízení. Použijte port. Ujistěte se, že kabel není nikde zamotán.
2. Ujistěte se, že konec sondy je řádně zastřešen do zařízení. Pokud nebude sonda správně vložena na displeji se zobrazí HHH.
3. Stiskněte tlačítko SET, na displeji začne teplota probíkávat.
4. Stiskněte tlačítko / a nastavte cílovou teplotu. Stiskněte a přidrže tlačítko, číslice začnou rychleji přebíhat. Opět stiskněte tlačítko SET a potvrďte nastavenou teplotu.
5. Vložte sondu do tenčí části masa, vyhněte se tuku a kostem.
6. Ujistěte se, že je sonda správně vložena do hrnce. Ujistěte se, že kabel není nikde zaháknut a že sonda nevypadne z hrnce.

- Tělo teploměru musí být umístěno vedle, mimo hrnec na rovné stabilní ploše. Kabel sondy musí být pořád zapojen.
7. Ve chvíli, kdy teplota potraviny dosáhne nastavené teploty, zařízení vydá zvukový signál. Stiskněte jakékoli tlačítko a alarm vypněte.
8. Před ukončením měření, opatrně zvedněte kabel sondy, nedotýkejte se holou rukou sondy. Sonda je příliš horká, hrozí riziko polápalání. Používejte žáruvzdorné rukavice.

5. NABÍJENÍ

* platí pro model TP-610

Odkryjte port a vložte USB nabíjecí kabel 5V typ-C. Indikátor stavu baterie na displeji zobrazí nabíjení zařízení. Ve chvíli, kdy bude zařízení plně nabit, indikátor bude mít 4 čárky.

Poznámka:

- ① Nabíjejte zařízení, když je vypnuté.
- ② Doba nabíjení je cca 1.5 h.
- ③ Ve chvíli, kdy bude stav baterie nízký, LED indikátor začne blikat. Zařízení ihned nabijte.

6 KALIBRACE

* platí pro model TP-19H

Teploměr je vybaven funkcí kalibrace. Teploměr je kalibrován výrobcem a není potřeba ho znovu kalibrovat uživatelem. Nicméně, při dlouhodobém používání může dojít k nepřesnostem odečtu teploty. Proto je nutné teploměr občas kalibrovat.

1. Vyroberte si kostky ledu (využijte nejlépe čistou nebo destilovanou vodu).
2. Použijte tepelně izolovanou nádobu (pokud nemáte, použijte kádinku nebo obyčejný hrnek).
3. Naplňte nádobu ze 70 % připraveným ledem a zalijte studenou vodou (ne více než 30 %).
4. Směs promíchejte a ponechte stát po dobu 10 min.
5. Zapněte teploměr. Odšroubujte dvířka od baterie.
6. Ponořte teplotní sondu do směsi ledu a vody. Nedotýkejte se nádoby. Vyčkejte, teplota měřené směsi by měla být kolem 0 °C. Teplota směsi se musí pohybovat okolo (-2° C)-(+2 °C). Jinak nelze provést kalibraci teploměru. Opakujte výše uvedený postup přípravy směsi led/voda.

7. Stiskněte a přidržte tlačítko CAL po dobu 5 s. Kalibrace se zobrazí po dobu 3 s, aktuální teplota se zobrazí na displeji.
8. Stiskněte tlačítko CAL ještě jednou (potvrzení teploty kalibrace).

Poznámka:

Režim kalibrace trvá pouze 15 s. Pokud nestihne za uvedený čas dokončit kalibraci, teploměr automaticky vypne (režim kalibrace).

7 ZRUŠENÍ KALIBRACE

* platí pro model TP-19H

Pokud se chcete vrátit na původní kalibraci teploměru (od výrobce), postupujte podle níže uvedeného postupu:

1. Zapněte teploměr a stiskněte tlačítko CAL po dobu 5 s (režim kalibrace).
2. Stiskněte tlačítko LOCK. Teploměr se restartuje a uvede se do továrního nastavení.

8 UŽITEČNÉ RADY

- Pokud budete chtít měřit teplotu více potravin za sebou, teplotní sondu mezi každým měřením omyjte studenou vodou.
- Teplotní sondu vždy po skončení práce omyjte a osušte.
- Teploměr je navržen pouze pro ruční měření teploty. Nevkládejte teploměr do trouby. Nevkládejte sondu do extrémně horkých potravin nebo kapalin po dobu delší než 1 min.
- Sondu vkládejte vždy do nejsilnější části masa. Tenká část se vaří mnohem rychleji. Nevkládejte sondu do blízkosti kostí.
- Pokud se sonda dostane do blízkosti kosti, tučné části nebo do tenčí části masa, měření teploty po chvíli opakujte.
- Pokud se na sondě objeví oznámení LLL nebo HHH, vyčkejte na pokojovou teplotu. Pokud i tak symbol přetrvává, pravděpodobně došlo k poškození sondy vysokou teplotou nebo zkratem.

- Nevystavujte sondy ohni. Pokud se teplota začne prudce zvedat, překontrolujte, zda je sonda správně vložena do potraviny.
- Nevkládejte sondu ani její kabel do vody. Sonda a kabelové spojení není vodotěsné. Nevkládejte zařízení na horké povrchy, jinak hrozí riziko poškození zařízení.
- Zařízení nesmějí používat děti do 12 let.

9 ÚDRŽBA TEPLoměRU

- Nedotýkejte se kovových částí teploměru. Mohou být horké.
- Nevkládejte teploměr do myčky nádobí nebo do kapalin. Používejte pouze mýdlo a osušte hadříkem.
- Nevystavujte teploměr extrémním teplotám. Obsahuje plastové části.
- Nenechávejte teplotní sondu vnořenou do potravin během vaření po dlouhou dobu.
- Vyndejte baterii, pokud teploměr nebudete používat více jak 4 měsíce.

TABULKA TEPLIT

Maso	Typ jídla	Doporučená teplota
Ryba Hovězí MED RARE	Ryba Hovězí (pečeně, steak & kotleta) - středně propečené	145°F/63°C
Šunka	Vajíčka Šunka (syrová) Předvařená šunka (140 °F)	160°F/71°C
Hovězí MEDIUM	Hovězí (pečeně, steak & kotleta) - středně Vepřové (pečeně, steak & kotleta, klobásy) –středně (růžové) Mleté maso (hovězí, telecí, vepřové)	160°F/71°C
Telecí Vepřové	Telecí (steak, pečeně, výběrové/nevýběrové plátky) – velmi dobře propečené Vepřové (pečeně, steak & kotleta, klobásy) –velmi dobře propečené	170°F/77°C
Hovězí WELL	Hovězí (pečeně, steak & kotleta) – dobře	170°F/77°C
Drůbeží	Drůbeží (kuřecí, krůtí) – celá kachna & husa	165°F/74°C

Distributor

Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00 Praha 9
Česká republika
www.sunnysoft.cz