

Instrukcja użytkownika

ThermoPro⁺



**Model:
TP-01H**



**Model:
TP-19H**



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



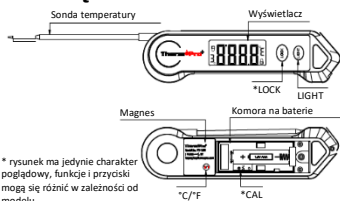
**Model:
TP-510**



**Model:
TP-610**

TERMOMETR CYFROWY

1. URZĄDZENIE



* rysunek ma jedynie charakter poglądowy, funkcje i przyciski mogą się różnić w zależności od modelu.

1. Wyświetlacz: pokazuje aktualną temperaturę.
2. LIGHT: Aby włączyć/wyłączyć podświetlenie: naciśnij 1 x.
3. $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$: włączenie: naciśnij 1x; zmiana jednostki temperatury: naciśnij; wyłączenie: naciśnij i przytrzymaj przez 3 s.
4. Komora baterii.
5. Sonda temperatury: pomiar temperatury żywności: włóż sondę do mięsa.

*6. CAL: Kalibracja temperatury: naciśnij przez 5 s; Aby potwierdzić kalibrację: naciśnij ponownie.

*7. Automatyczne obracanie wyświetlacza.

*8. Wykrywanie ruchu: tryb uśpienia i aktywna praca.

**9. Bezpiecznik: wysunięcie sondy temperatury: wciśnij bezpiecznik.

**10. Ogranicznik: sonda temperatury jest całkowicie wysunięta w ogranicznik.

* dotyczy modelu TP-19H

** dotyczy modelu TP-03B

*11. LOCK: Blokada temperatury: naciśnij 1x przez 5 s; Aby odblokować temperaturę: naciśnij ponownie przycisk.

* dotyczy modelu TP-19H, TP-01H, TP-610

**12. SET: Naciśnij i ustaw temperaturę sondy 2.

**13. Port ładowania USB.

**14. Otwieracz do butelek.

**15. Wskaźnik baterii: Wyświetla stan naładowania baterii.

** dotyczy modelu TP-610

2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Włóż baterię. Upewnij się, że polaryzacja jest prawidłowa.
2. Umyj czujnik temperatury mydłem i osusz ściereczką.
3. Nie zanurzaj korpusu termometru w wodzie.
4. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje.
5. Termometr jest teraz gotowy do użycia.

3. POMIAR TEMPERATURY

1. Wyprostuj sondę temperatury termometru (odsuń ją od korpusu termometru). Spowoduje to włączenie termometru (wyłączenie termometru: umieść czujnik temperatury z powrotem na korpusie termometru. Alternatywnie włącz go, naciskając przycisk $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$).
2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Ustaw żądaną jednostkę (poprzednio używana jednostka zostanie ustawiona po ponownym włączeniu zasilania).
3. Włóż końcówkę czujnika temperatury do gotowanej potrawy.
4. Naciśnij przycisk LIGHT i włącz podświetlenie wyświetlacza.

5. Poczekaj, aż temperatura się ustabilizuje.
6. Na wyświetlaczu pojawi się wewnętrzna temperatura żywności.
- *7. Naciśnij przycisk LOCK przez 5 sekund.
8. Wyczyść sondę temperatury pod bieżącą wodą.
9. Termometr wyłącza się automatycznie, gdy nie jest używany. Alternatywnie naciśnij przycisk przez 3 s.

* dotyczy modelu TP-19H, TP-01H, TP-610

***4. SONDA Z KABLEM I POMIAR**

* dotyczy modelu TP-610

1. Podłącz sondę do urządzenia. Skorzystaj z portu. Upewnij się, że kabel nie jest nigdzie zaplątany.
2. Upewnij się, że końcówka sondy jest prawidłowo włożona do urządzenia. Jeśli sonda nie jest włożona prawidłowo, na wyświetlaczu pojawi się HHH.
3. Naciśnij przycisk SET, temperatura zacznie migać na wyświetlaczu.
4. Naciśnij przycisk ▲ / ▼, aby ustawić temperaturę docelową. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, cyfry zaczną przewijać się szybciej. Naciśnij ponownie przycisk SET, aby potwierdzić ustawioną temperaturę.
5. Włóż sondę do cieńszej części mięsa, nie w część, gdzie jest tłuszcz i kości.
6. Upewnij się, że sonda jest prawidłowo włożona do garnka. Upewnij się, że kabel nie jest nigdzie zaczepiony i sonda nie wypadnie z garnka.

Korpus termometru należy umieścić na zewnątrz garnka, na płaskiej, stabilnej powierzchni. Kabel sondy musi być zawsze podłączony.

7. Gdy temperatura żywności osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.
8. Przed zakończeniem pomiaru ostrożnie podnieś kabel sondy, nie dotykaj sondy gołymi rękami. Sonda jest za gorąca, istnieje ryzyko poparzenia. Należy nosić rękawice odporne na ciepło.

***5. ŁADOWANIE**

* dotyczy modelu TP-610

Odstoń port i włóż kabel ładujący USB 5V typu C. Wskaźnik baterii na wyświetlaczu pokazuje ładowanie urządzenia. Gdy urządzenie jest w pełni naładowane, wskaźnik będzie miał 4 paski.

Uwaga:

- ① Ładuj urządzenie, gdy jest wyłączone.
- ② Czas ładowania wynosi ok. 1,5 godziny.
- ③ Gdy poziom naładowania baterii jest niski, wskaźnik LED zacznie migać. Natychmiast naładuj urządzenie.

*6. KALIBRACJA

* dotyczy modelu TP-19H

Termometr wyposażony jest w funkcję kalibracji. Termometr jest kalibrowany przez producenta i nie wymaga ponownej kalibracji przez użytkownika.

Jednak przy dłuższym użytkowaniu mogą wystąpić niedokładne odczyty temperatury. Dlatego konieczne jest okresowe kalibrowanie termometru.

1. Przygotuj kostki lodu (najlepiej z wody czystej lub destylowanej).
2. Użyj pojemnika z izolacją termiczną (jeśli nie masz, użyj zlewki lub zwykłego kubka).
3. Napełnij pojemnik 70% przygotowanym lodem i zalej zimną wodą (nie więcej niż 30%).
4. Wymieszaj mieszankę i odstaw na 10 minut.
5. Włącz termometr. Odkręć pokrywę komory baterii.
6. Zanurz sondę temperatury w mieszaninie lodu i wody. Nie dotykaj pojemnika. Poczekaj, temperatura mierzonej mieszanki powinna wynosić około 0°C. Temperatura mieszaniny musi wynosić około (- 2°C) – (+ 2°C). W przeciwnym razie termometr nie może zostać skalibrowany. Powtórz powyższą procedurę, aby przygotować mieszankę lodu z wodą.

7. Wciśnij i przytrzymaj przycisk CAL przez 5 s. Kalibracja jest wyświetlana przez 3 s, aktualna temperatura jest pokazana na wyświetlaczu.

8. Ponownie naciśnij przycisk CAL (potwierdź kalibrację temperatury).

Uwaga:

Tryb kalibracji trwa tylko 15 s. Jeżeli kalibracja nie zostanie ukończona w wyznaczonym czasie, termometr automatycznie się wyłączy (tryb kalibracji).

*7. ANULOWANIE KALIBRACJI

* dotyczy modelu TP-19H

Aby powrócić do oryginalnej kalibracji termometru (ustawienia fabryczne), wykonaj poniższe czynności:

1. Włącz termometr i naciśnij przycisk CAL przez 5 s (tryb kalibracji).
2. Naciśnij przycisk LOCK. Termometr uruchomi się ponownie i powróci do ustawień fabrycznych.

8. PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Jeśli chcesz zmierzyć temperaturę kilku produktów, umyj czujnik temperatury zimną wodą między każdym pomiarem.
- Po użyciu zawsze umyj i wysusz czujnik temperatury.
- Termometr jest przeznaczony wyłącznie do ręcznego pomiaru temperatury. Nie wkładaj termometru do piekarnika. Nie umieszczaj sondy w bardzo gorących potrawach lub płynach na dłużej niż 1 minutę.
- Zawsze wkładaj sondę do najgrubszej części mięsa. Cienka część gotuje się znacznie szybciej. Nie umieszczaj sondy w pobliżu kości.
- Jeśli sonda zbliży się do kości, tłustej części lub cieńszej części mięsa, po chwili należy powtórzyć pomiar temperatury.
- Jeśli na sondzie pojawi się komunikat LLL lub HHH, poczekaj na osiągnięcie temperatury pokojowej. Jeśli symbol nadal się pojawia, prawdopodobnie sonda jest uszkodzona przez wysoką temperaturę lub zwarcie.
- Nie wystawiaj sond na działanie ognia. Jeśli temperatura zacznie gwałtownie rosnąć, sprawdź, czy sonda jest prawidłowo włożona do potrawy.

- Nie zanurzaj sondy ani jej kabla w wodzie. Sonda i połączenie kablowe nie są wodoszczelne. Nie umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach, w przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia.
- Dzieci poniżej 12 roku życia nie mogą używać urządzenia.

9. KONSERWACJA TERMOMETRU

- Nie dotykaj metalowych części termometru. Mogą być gorące.
- Nie wkładaj termometru do zmywarki ani do różnych płynów. Używaj tylko mydła. Termometr osusz ściereczką.
- Nie wystawiaj termometru na działanie ekstremalnych temperatur. Zawiera plastikowe części.
- Nie pozostawiaj sondy temperatury w potrawie podczas gotowania przez dłuższy czas.
- Wyjmij baterię, jeśli nie będziesz używać termometru przez ponad 4 miesiące.

TABELA TEMPERATUR

| Mięso | Rodzaj jedzenia | Zalecana temperatura |
|------------------------------|---|----------------------|
| Ryba Wołowina MED RARE | Ryba Wołowina (pieczeń, stek & kotlet) – średnio krwista | 145°F/63°C |
| Szynka | Jajka Szynka (surowa), Szynka gotowana (140°F) | 160°F/71°C |
| Wołowina MEDIUM | Wołowina (pieczeń, stek & kotlet) – średnio wysmażona Wieprzowina (pieczeń, stek & kotlet, kielbaski) – średnio wysmażona (różowa) Mięso mielone (wołowina, cielęcina, wieprzowina) | 160°F/71°C |
| Cielęcina Wieprzowina | Cielęcina (stek, pieczeń, plastry bardzo wysokiej jakości/normalne) – bardzo dobrze wysmażone Wieprzowina (pieczeń, stek & kotlet, kielbaski) - bardzo dobrze wysmażone | 170°F/77°C |
| Wołowina WELL | Wołowina (pieczeń, stek & kotlet) – dobrze wysmażona | 170°F/77°C |
| Drób | Drób (kurczak, indyk) & cała kaczka i gęś | 165°F/74°C |

Dystrybutor

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