

Uporabniški priročnik

ThermoPro⁺



**Model:
TP-01H**



**Model:
TP-19H**



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



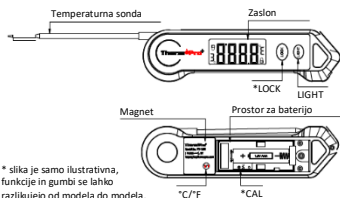
**Model:
TP-510**



**Model:
TP-610**

DIGITALNI TERMOMETER

1 NAPRAVA



* slika je samo ilustrativna, funkcije in gumbi se lahko razlikujejo od modela do modela.

1. Zaslon: prikazuje trenutno temperaturo
2. LIGHT: Vklop/Izklop osvetlitve ozadja: pritisnite 1x
3. C/F : vklop: pritisnite 1x; spremenite temperaturno enoto: pritisnite; izklop: pritisnite in držite 3 s
4. Prostor za baterijo

5. Temperaturna sonda: Merjenje temperature živil: sondo vstavite v meso

*6. CAL: Kalibracija temperature: pritisnite za 5 s; Potrditev kalibracije: ponovno pritisnite

*7. Samodejno sukanje zaslona

*8. Zaznavanje gibanja: način mirovanja in aktivnega delovanja

**9. Sprožilec: izmet temperaturne sonde: pritisnite sprožilec

**10. Varovalo: temperaturna sonda je popolnoma iztegnjena v varovalu

* velja za model TP-19H

** velja za model TP-03B

*11. LOCK: Zaklepanje temperature: pritisnite 1x za 5 s; Odklepanje temperature: ponovno pritisnite gumb

* velja za modele TP-19H, TP-01H, TP-610

**12. SET: Pritisnite in nastavite temperaturo Sonde 2.

**13. USB priključek za polnjenje.

**14. Odpiralč za steklenice.

**15. Indikator baterije: Prikazuje stanje baterije.


** velja za model TP-610

2 PRED PRVO UPORABO

1. Vstavite baterijo. Prepričajte se, da je polarnost pravilna.
2. Temperaturno sondo umijte z milom in posušite s krpo.
3. Telesa termometra ne potaplajte v vodo.
4. Pozorno preberite naslednja navodila.
5. Termometer je zdaj pripravljen za uporabo.

3 MERJENJE TEMPERATURE



1. Poravnajte temperaturno sondo termometra (odmaknite jo od telesa termometra). S tem se termometer vklopi (izklop termometra: temperaturno sondo postavite nazaj ob telo termometra. Druga možnost je, da ga vklopite s pritiskom na gumb C/F)
2. Pritisnite in držite gumb C/F 3 sekunde. Nastavite želeno enoto (ob ponovnem vklopu bo nastavljena prej uporabljena enota).
3. Konico temperaturne sonde vstavite v kuhano hrano.

4. Pritisnite gumb LIGHT in vklopite osvetlitev ozadja zaslona.
5. Počakajte, da se temperatura ustali.
6. Na zaslonu se bo prikazala notranja temperatura hrane.
- *7. Pritisnite gumb LOCK za 5 sekund.
8. Očistite temperaturno sondo pod tekočo vodo.
9. Med neaktivnostjo se termometer samodejno izklopi. Druga možnost je, da pritisnete gumb  za 3 s.

* velja za modele TP-19H, TP-01H, TP-610

*4. SONDA S KABLOM IN MERITVE

* velja za model TP-610

1. Priključite sondo na napravo. Uporabite vrata. Prepričajte se, da kabel ni nikjer zapleten.
2. Prepričajte se, da je konec sonde pravilno vstavljen v napravo. Če sonda ni pravilno vstavljena, se na zaslonu prikaže HHH.
3. Pritisnite gumb SET, temperatura bo začela utripati na zaslonu.
4. Pritisnite gumb  / , da nastavite ciljno temperaturo. Pritisnite in držite gumb, številke se bodo začele premikati hitreje. Ponovno pritisnite gumb SET, da potrdite nastavljeno temperaturo.
5. Sondo vstavite v tanjši del mesa, pri čemer se izogibajte maščobi in kostem.
6. Prepričajte se, da je sonda pravilno vstavljena v lonec. Pazite, da kabel ni nikamor zataknjen in da sonda ne pade ven iz lonca.

Telo termometra je treba postaviti zraven, izven lonca na ravno, stabilno površino. Kabel sonde mora biti vedno priključen.

7. Ko temperatura hrane doseže nastavljeno temperaturo, naprava zapiska. Pritisnite katerikoli gumb, da izklopite alarm.
8. Pred zaključkom meritve previdno dvignite kabel sonde, ne dotikajte se sonde z golimi rokami. Sonda je prevroča, obstaja nevarnost opeklin. Nosite toplotno odporne rokavice.

*5. POLNENJE

* velja za model TP-610

Odprite vrata in vstavite polnilni kabel USB 5V tipa C. Indikator stanja baterije na zaslonu prikazuje polnjenje naprave. Ko je naprava popolnoma napolnjena, bo indikator imel 4 črtice.

Opomba:

- ① Napravo napolnite, ko je izklopljena.
- ② Čas polnjenja je približno 1,5 h.
- ③ V trenutku, ko je baterija prazna, začne LED indikator utripati. Napravo takoj napolnite.

*6 KALIBRACIJA

* velja za model TP-19H

Termometer je opremljen s funkcijo kalibracije. Kalibriral ga je proizvajalec in uporabniku tega ni treba ponovno delati. Vendar pa lahko pri dolgotrajni uporabi pride do netočnih odčitkov temperature. Zato ga je potrebno občasno znova kalibrirati.

1. Naredite ledene kocke (po možnosti iz čiste ali destilirane vode).
2. Uporabite toplotno izolirano posodo (če je nimate, uporabite čašo ali navadno skodelico).
3. Posodo do 70 % napolnite s pripravljenim ledom in prelijte s hladno vodo (ne več kot 30 %).
4. Mešanico premešajte in pustite stati 10 minut.
5. Vklomite termometer. Odvijte pokrovček baterije.
6. Temperaturno sondo potopite v mešanico ledu in vode. Ne dotikajte se posode. Počakajte, da bo temperatura merjene mešanice imela okoli 0 °C. Temperatura mešanice mora biti približno (-2 °C) - (+ 2 °C). V nasprotnem primeru termometra ni mogoče kalibrirati. Ponovite zgornji postopek priprave mešanice ledu in vode.

7. Pritisnite in držite gumb CAL 5 sekund. Kalibracija se prikaže 3 s, trenutna temperatura se prikaže na zaslonu.

8. Ponovno pritisnite gumb CAL (za potrditev kalibracijske temperature).

Opomba:

Način kalibracije traja le 15 sekund. Če se v tem času ne dokonča, se termometer samodejno izklopi (način kalibracije).

*7 PREKLIC KALIBRACIJE

* velja za model TP-19H

Za vrnitev na prvotno kalibracijo termometra (proizvajalčevo) sledite postopku, ki je naveden spodaj:

1. Vklomite termometer in pritisnite gumb CAL za 5 s (način kalibracije).
2. Pritisnite gumb LOCK. Termometer se ponovno zažene in se vrne na tovarniške nastavitve.

8 KORISTNI NASVETI

- Če želite izmeriti temperaturo več živil zapored, temperaturno sondo med vsako meritvijo sperite s hladno vodo.
- Po končanem delu temperaturno sondo vedno operite in posušite.
- Termometer je zasnovan samo za ročno merjenje temperature. Termometra ne postavljajte v pečico. Sonde ne postavljajte v zelo vročo hrano ali tekočino dlje kot 1 minuto.
- Sondo vedno vstavite v najdebelejši del mesa. Tanki deli se kuhajo veliko hitreje. Sonde ne postavljajte v bližino kosti.
- Če se sonda približa kosti, mastnemu delu ali tanjšemu delu mesa, čez nekaj časa ponovite merjenje temperature.
- Če se na sondi prikaže obvestilo LLL ali HHH, počakajte, da doseže sobno temperaturo. Če simbol ostane, je sonda verjetno poškodovana zaradi visoke temperature ali kratkega stika.
- Sonde ne izpostavljajte ognju. Če začne temperatura močno naraščati, preverite, ali je sonda pravilno vstavljena v živilo.

- Sonde ali njenega kabla ne potaplajte v vodo. Sonda in kabelska povezava nista vodotesna. Naprave ne postavljajte na vroče površine, sicer obstaja nevarnost, da jo poškodujete.
- Naprave ne smejo uporabljati otroci, mlajši od 12 let.

9 VZDRŽEVANJE TERMOMETRA

- Ne dotikajte se kovinskih delov termometra. Utegnejo biti vroči.
- Termometra ne dajajte v pomivalni stroj ali v tekočine. Uporabljajte samo milo in posušite s krpo.
- Termometra ne izpostavljajte ekstremnim temperaturam. Vsebuje plastične dele.
- Med kuhanjem temperaturne sonde ne puščajte dlje časa v hrani.
- Odstranite baterijo, če termometra ne boste uporabljali več kot 4 mesece.

TEMPERATURNÁ TABELA

Meso	Vrsta živila	Priporočena temperatura
Riba Govedina MED RARE	Riba Govedina (pečenka, zrezki in kotleti) - srednje pečena	145 °F/63 °C
Šunka	Jajca Šunka (surova), predkuhana šunka (140 °F)	160 °F/71 °C
Govedina MEDIUM	Govedina (pečenka, zrezki in kotleti) – srednje Svinjina (pečenka, zrezki in kotleti, klobase) – srednje pečena (rožnata) Mleto meso (govodina, teletina, svinjina)	160 °F/71 °C
Teletina Svinjina	Teletina (zrezki, pečenka, izbrane/neizbrane rezine) – zelo dobro pečeno Svinjina (pečenka, zrezki in kotleti, klobase) – zelo dobro pečeno	170 °F/77 °C
Govedina WELL	Govedina (pečenka, zrezki in kotleti) – dobro	170 °F/77 °C
Perutnina	Perutnina (piščančje, puranje) – cela raca in gos	165 °F/74 °C

Distributer

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