

Használói kézikönyv

ThermPro⁺



**Modell:
TP-01H**



**Modell:
TP-19H**



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



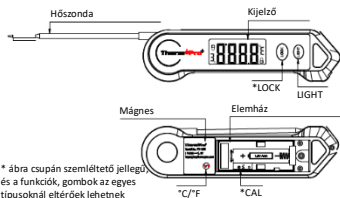
**Modell:
TP-510**



**Modell:
TP-610**

DIGITÁLIS HŐMÉRŐ

1. KÉSZÜLÉK



* ábra csupán szemléltető jellegű és a funkciók, gombok az egyes típusoknál eltérőek lehetnek

1. Kijelző: a pillanatnyi hőmérsékletet mutatja
2. LIGHT: Alulvilágítás be- /kikapcsolása: 1x lenyomni
3. $\text{°C}/\text{°F}$ - bekapcsolás: 1x lenyomni; mértékegység változtatása: a kikapcsolást nyomja le, és tartsa lenyomva 3 másodpercig;
4. Elemház

5. Hőszonda: Élelmiszer hőmérséklet mérése: a szondát helyezze a húsba

- *6. CAL: Hőmérséklet kalibrálása: a gombot nyomja le 5 mp-re; Kalibrálás igazolása: gombot ismétljen nyomja le
- *7. Kijelző automatikus forgása
- *8. Mozgás érzékelése: alvási és az aktív üzemi mód

*9. Biztosíték: hőszonda kitolása: a biztosítékot nyomja le

*10. Saru: hőszonda a saruig teljes mértékben előtolva van

* hatályos a TP-19H modell számára

** hatályos a TP-03B modell számára

*11. LOCK: Hőmérséklet lezárása: a gombot nyomja le 1x 5 mp--re; Hőmérséklet nyitása: a gombot ismételten nyomja le

* hatályos a TP-19H, TP-01H, TP-610 modellek számára

*12. SET: A gombot nyomja le és a 2.

szonda hőmérsékletét állítsa be.

**13. USB áramtöltő port.

**14. Palacknyitó.

*15. Elem indikátor: Az elem maradék energiájának a kiábrázolása.


** hatályos a TP-610 modell számára

2. ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Az elemet helyezze be. Ügyeljen a megfelelő polarításra.
2. A hőszondát szappanos vízzel mossa le, majd ronggyal törölje szárazra.
3. A hőmérő idomát tilos vízbe meríteni.
4. Jelen utasításokat gondosan olvassa el.
5. A hőmérő így a használatához előkészítve van.

3. HŐMÉRSÉKLET MÉRÉSE



1. A hőszonda helyzetét igazítsa meg (a hőmérő idomától távolabbra tolja el). A hőmérő ekkor bekapcsol (hőmérő kikapcsolása: a szondát ismét közelítse a hőmérő idomához. Ezt a gombbal esetleg be is kapcsolhatja).
2. A $\text{°C}/\text{°F}$ gombot nyomja le, tartsa lenyomva 3 mp-ig. Állítsa be a kívánt mértékegységet (a következő bekapcsoláskor az előzőleg használt mértékegység lesz beállítva).
3. A hőszonda tujét szűrje a főzött élelmiszer belsejébe.
4. A LIGHT gombot nyomja le, és a kijelző alulvilágítását kapcsolja be.
5. Várja ki a hőmérséklet állandó szintre állását.
6. Élelmiszer belső hőmérsékletét a kijelző fogja megjeleníteni.

- *7. A LOCK gombot 5 mp-re nyomja le.
8. A hőszondát vízpermettel tisztítsa le.
9. A működésen kívüli hőmérő automatikusan kikapcsol. Esetleg a  gombot is lenyomhatja 3 mp-re.

* hatályos a TP-19H, TP-01H, TP-610 modellek számára

*4. MÉRÉS A VEZETÉKES SZONDÁVAL

* hatályos a TP-610 modell számára

1. A szondát csatlakoztassa a készülékhez. Alkalmazza a megfelelő portot. Ügyeljen a vezeték akadálymentességére.
2. Ügyeljen szintén, hogy a szonda végződése a készülékbe biztosan legyen behelyezve. Ha a szonda helytelenül lenne beillesztve, úgy a kijelző a HHH jelölést fogja mutatni.
3. Nyomja le SET gombot, és a kijelzőn ekkor a hőmérsékleti adat fog villogni.
4. A / gombot nyomja le, és a célhőmérsékletet állítsa be. A gombot nyomja le és tartsa lenyomva, hogy a számjegyek gyorsabban kövessék egymást. A SET gombot ismét nyomja le, és a beállított hőmérsékletet igazolja.
5. A szondát – a csontos, zsíros szakaszokat elkerülve - a hús vékonyabb rétegébe helyezze be.
6. Ügyeljen, hogy a szonda az edénybe megfelelően legyen behelyezve. Tilos, hogy a vezetéke akadályozva legyen, és ügyeljen, hogy a szonda az edényből ne eshessen ki.

- Szükséges, hogy a hőmérő idoma az edényen kívül az egyenes, stabil felületen helyezkedjen el. A kábel vezetéke folytonosan bekötve legyen.
7. Amint az élelmiszer hőmérséklete az állított szintre emelkedik a készülék hangjelzést bocsát ki. A riasztási alarmjelzést bármelyik gomb lenyomásával kapcsolhatja ki.
 8. A mérési folyamat befejezését megelőzően a szonda vezetékét óvatosan emelje fel, de a szondát fedetlen kézzel megérinteni tilos. A szonda ekkor ugyanis nagyon forró, tehát az égési sérülés veszélye áll fenn. A kezelésekor hőálló konyhakesztyűt viseljen.

*5. ÁRAMTÖLTÉS

* hatályos a TP-610 modell számára

Nyissa fel a portot, és az 5V C-típusú USB töltőkábelt csatlakoztassa be. Az elem áramtöltését, tehát a készülék töltöttségét a kijelző mutatja. A teljes feltöltés pillanatát az indikátor 4 vonallal fogja jelezni.

Megjegyzés:

- ① Tilos be nem kapcsolt készüléket tölteni.
- ② Áramtöltési időtartam kb. 1,5 óra.
- ③ Az elem lemerültségét a LED indikátor villogása fogja jelezni. AA készüléket ekkor haladéktalanul feltölteni szükséges.

*6. KALIBRÁLÁS

* hatályos a TP-19H modell számára

A hőmérő a kalibrálási funkcióval is rendelkezik. A hőmérőt a készülék gyártója kalibrálta, tehát nem szükséges, hogy a használója ezt újra kalibrálja. A hosszantartó használatakor azonban a hőmérsékleti adatok leolvasása pontatlan lehet. Ezért a hőmérőt időnként kalibrálni kell.

1. Készítsen jégkockákat (tisztá vagy desztillált vízből).
2. Használjon hőszigetelt edénykét (lehet üvegedényt vagy csészét is használni).
3. Az edényt 70 % szinten töltsé meg az előkészített jéggel, majd ezt hideg vízzel (30 % alatti mennyiséggel) öntse fel.
4. A jeges vizet keverje meg, és hagyja pihenni 10 percen át.
5. A hőmérőt kapcsolja be. Az elemház fedél csavarjait lazítsa ki.
6. A hőszondát merítse a jeges vízbe. Tilos, hogy az edénykét megérintse. Várja ki, amíg a jeges keverék hőmérséklete 0 °C körüli lesz. Szükséges, hogy jeges víz hőmérséklet állománya megfelelő (-2°C és +2°C között) legyen. eltérő esetben a kalibrálást nem lehet elvégezni. A jég/víz fenti elkészítési módját ismételve meg.

7. Nyomja le a CAL gombot, és tartsa ezt lenyomva 5 mp-ig. A kalibrálás 3 mp-en át fog megjelenni, és a pillanatnyi hőmérsékletet a kijelző fogja mutatni.
8. A CAL gombot ismételten nyomja le (kalibrált hőmérséklet hitelesítése).

Megjegyzés:

A kalibrálási üzemmód tartama csupán 15 mp. Ha az adott idő alatt a kalibrálási folyamatot nem lenne képes befejezni, úgy a hőmérő (kalibrálási módban) automatikusan kikapcsol.

*7. EREDETI KALIBRÁLÁS MEGÚJÍTÁSA

* hatályos a TP-19H modell számára

Amennyiben a hőmérő eredeti (gyártói) kalibrálásához kívánna visszatérni, úgy az alábbi eljárást szükséges alkalmazni:

1. Nyomja le a CAL gombot, és tartsa ezt lenyomva 5 mp-ig (kalibrálási mód aktiválva).
2. Nyomja le a LOCK gombot. A készülék ekkor újraindít, majd a gyártói állításokban fog ismét készenlétben lenni.

8. HASZNOS TANÁCSOK

- Ha egymás után többféle élelmiszer hőmérsékletét kívánna mérni, úgy az egyes mérések között a hőszondát hideg vízzel mossa le.
- A mérések befejezés után a hőszondát mossa le és szárítsa.
- A hőmérő csupán a manuális méréshez van rendeltetve. Tilos ezt a sütő belterében méréshez alkalmazni. A hőszondát 1 percnél hosszabb időn át tilos a túlságosan forró élelmiszerbe vagy folyadékba behelyezni.
- A hőszondát mindig a hús legvastagabb rétegébe helyezze be. A vékonyabb réteg jóval gyorsabban sül meg. Tilos a szondát a csont közelébe beszúrni.
- Ha a hőszonda a csont, zsírosabb húsrész közelébe vagy a vékonyabb húsrétegbe kerülne, úgy mérést egy kis idővel később ismételni kell.
- Ha hőszondán a LLL vagy HHH jelentés lenne látható, úgy várja ki a szobahőmérsékletet. Ha szimbólumok ezután is megjelenének, úgy valószínű, hogy a túl magas hőmérséklet vagy rövidzárlat következtében a szonda sérülést szenvedett.
- Tartsa a szondát a tűztől, nyílt lángtól távol. Ha a hőmérséklet hirtelenül emelkedne, úgy vizsgálja meg, hogy a szonda az élelmiszerbe megfelelően lett-e behelyezve.

- A hőszondát vagy a vezetékét tilos vízbe meríteni. A szonda és kábel nem vízálló. Tilos szintén a készüléket forró felületekre helyezni, mivel ekkor megrongálódás veszélye áll fenn.
- Tilos, hogy a készüléket 12 éven aluli gyerekek kezeljék.

9. HŐMÉRŐ KARBANTARTÁSA

- Tilos a hőmérő fémanyagú részeit megérinteni. Ezek a készülékrészek felforrósodva lehetnek.
- A hőmérőt tilos a mosogatógépbe, behelyezni vagy folyadékba meríteni. A lemosásához csupán szappant használjon, majd a készüléket ronggyal szárítsa.
- Tilos a hőmérőt az extrém hőmérsékletek méréséhez használni. A készülék egyes részei ugyanis műanyagból lettek elkészítve.
- A hőszondát ne hagyja túl hosszú időn át a főzött élelmiszer belsejében.
- Ha a hőmérőt 4 hónapnál hosszabb időn át nem használná, úgy az elemét távolítsa el.

JAVASOLT HŐMÉRSÉKLETEK TÁBLÁZATA

Hús	Ételfélék	Javasolt hőmérséklet
Hal MED RARE marhahús	Hal Marhahús (pecsenye, steak & kotlett) – közepesen sült	145° F/63° C
Sonka	Tojás Sonka (nyers) Előpárolt sonka (140 °F)	160° F/71° C
MEDIUM marhahús	Marhahús (pecsenye, steak & kotlett) – közepesen Sertéshús (pecsenye, steak & kotlett, kolbászok) – közepesen (rózsaszín) Darált hús (marha- borjú- és sertéshús)	160° F/71° C
Borjűhús Sertéshús	Borjűhús (steak, pecsenye, minőség/szokásos szeletek) – nagyon jól megsütve Sertéshús (pecsenye, steak & kotlett, kolbászok) – nagyon jól megsütve	170° F/77° C
WELL marhahús	Marhahús (pecsenye, steak & kotlett) – közepesen sült – jól megsütve	170° F/77° C
Baromfihús	Baromfihús (csirke, pulyka) – kacsza & liba egészben	165° F/74° C

Forgalmazó

Sunnysoft s.r.o. (Kft.)

Kovanecká u. 2390/1a, 190 00 Praha 9

Cseh Köztársaság

www.sunnysoft.cz