

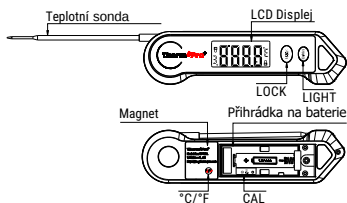
ThermoPro⁺



Model : TP-19H

DIGITÁLNÍ TEPLOMĚŘ UŽIVATELSKÝ MANUÁL

1 ZAŘÍZENÍ



1. LCD displej: ukazuje aktuální teplotu
2. LOCK: Zámek teploty: stiskněte 1x po dobu 5 s; Odemknutí teploty: stiskněte opět tlačítko
3. LIGHT: Zapnutí/Vypnutí podsvícení: stiskněte 1x
4. °C/°F: Změna jednotek mezi °C a °F: stiskněte po dobu 3 s
5. CAL: Kalibrace teploty: stiskněte po dobu 5s; Potvrzení kalibrace: opět stiskněte
6. Příhrádka na baterie: 1x AAA baterie
7. Teplotní sonda: Měření teploty potravin: vložte sondu do masa
8. Super rychlá teplotní sonda: Vysoce citlivá sonda, měření teploty během 3-4 s
9. V oděodolnost: IP65
10. Automatické otáčení displeje
11. Detekce pohybu: režim spánku a aktivního provozu
12. Vestavěný magnet
13. Teplotní záznam

2 SPECIFIKACE

1. Rozsah teploty: $-50 \sim 300\text{ }^{\circ}\text{C}$
(teplota pod $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$ – LLL zobrazení;
teplota nad $300\text{ }^{\circ}\text{C}$ – HHH zobrazení)
2. Tři tlačítka: LOCK, LIGHT, °C/°F
3. Funkce automatického vypnutí: po 90 s nečinnosti
4. Rozlišení: $0.1\text{ }^{\circ}\text{C}$
5. Přesnost měření: $\pm 0.5\text{ }^{\circ}\text{C}$
($-10 \sim 100\text{ }^{\circ}\text{C}$)
6. Baterie: 1x AAA (1.5 V)

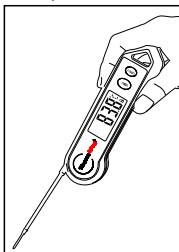
3 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vložte baterii. Dbejte na správnou polaritu.
2. Teplotní sondu omyjte mýdlem a osušte hadříkem.
3. Nebojte se použít tekoucí vodu.
4. Přečtěte si pozorně následující instrukce.
5. Teploměr je nyní připraven k použití.

4 MĚŘENÍ TEPLoty POTRAVIN

1. Narovnejte teplotní sondu teploměru (odsuňte ji od těla teploměru). Tím se teploměr zapne (vypnutí teploměru: opět přiložte teplotní sondu k tělu teploměru).

2. Stiskněte a přidržte tlačítko °C/°F po dobu 3 s. Nastavte požadovanou jednotku (po opětovném zapnutí bude nastavena předchozí použitá jednotka).
3. Špičku teplotní sondy zasuňte do vařené potraviny.

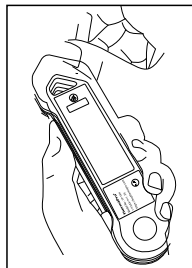


4. Vyčkejte na ustálení teploty.
5. Vnitřní teplota potraviny bude zobrazena na displeji.
6. Stiskněte tlačítko LOCK po dobu 5 s.
7. Očistěte teplotní sondu pod tekoucí vodou.
8. Během nečinnosti (90 s) se teploměr automaticky vypne.
9. Když nebude teplotní sonda umístěna k tělu teploměru, teploměr se při pohybu automaticky zapne.

5 KALIBRACE

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. Vytvořte 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).

6 ZRUŠENÍ KALIBRACE

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.

7 UŽITEČNÉ RADY

- Měření dvou teplotně rozdílných potravin: mezi jednotlivými měřeními, opláchněte teplotní sondu studenou vodou.
- Měření teploty odlišných potravin: mezi jednotlivými měřeními očistěte špičku teplotní sondy.
- Nepoužívejte teploměr v troubě, nepokládejte ho do extrémně teplých potravin nebo kapalin. Maximálně stanovená doba je 1 min.
- Maso: měřte teplotu u silnějších plátků. U tenkých plátků se obtížně stanovuje teplota. Nedotýkejte se kostí. Pokud se teplotní sonda dotkne kostí, tučného masa nebo je maso příliš tenké, opakujte měření.

- Skladujte mimo dosah dětí (méně jak 12 let).

8 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.

Distributor pro Českou republiku a Slovenskou republiku

Sunnysoft s.r.o.

Kovanecká 2390/1a, 190 00 Praha 9

www.sunnysoft.cz