

# Felhasználói kézikönyv és I

**ermoPro<sup>+</sup>**



**Modell:**  
**TP-01H**



**Modell:**  
**TP-19H**



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



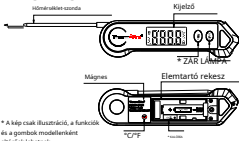
**Modell:**  
**TP-510**



**Modell:**  
**TP-610**

**FOLYADÉKHŐMÉRŐ**

# 1 ESZKÖZ



\* A kép csak illusztráció, a funkciók és a gombok modellenként eltérőek lehetnek.

1. Kijelző: mutatja az aktuális hőmérsékletet
2. VILÁGÍTÁS: Háttérvilágítás be-/kikapcsolása: nyomja meg 1x
3. °C/°F: bekapcsolás: nyomja meg 1x; hőmérséklet mértékegységének módosítása: nyomja meg; kikapcsolás: tartsa lenyomva 3 másodpercig

## 4. Elemtartó rekesz

5. Hőmérséklet-szonda: Az étel hőmérsékletének mérése: helyezze a szondát a húsba

- \* 6. CAL: Hőmérséklet kalibrálása: nyomja meg 5 másodpercig;

Kalibrálás megerősítése: nyomja meg újra

- \* 7. Automatikus kijelzőforgatás

- \* 8. Mozgásérzékelés: alvás és aktív üzemmód

- \* 9. Biztosíték: a hőmérséklet-érzékelő kioldásához nyomja meg a biztosítékot

- \* 10. Stop: a hőmérséklet-érzékelő teljesen ki van húzva a stop pozícióban.

\* a TP-104 modellre vonatkozik

\*\*a TP-010 modellre vonatkozik\*\*

- \* 11. ZÁROLÁS: Hőmérséklet-zárolás: nyomja meg 1x 5 másodpercig; Hőmérséklet-feloldás: nyomja meg ismét a gombot

\* a TP-104, TP-010 és TP-610 modellekre vonatkozik

- \* 12. BEÁLLÍTÁS: Nyomja meg a 2. szonda hőmérsékletének beállításához.

- \* 13. USB töltőport.

- \* 14. Üvegnyitó.

- \* 15. Akkumulátorjelző: Kijelzi az akkumulátor fennmaradó töltöttségi szintjét.

\*\*a TP-610 modellre vonatkozik\*\*

## 2 ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Helyezze be az elemet. Győződjön meg a polaritás helyességéről.
2. Mossa el a hőmérséklet-érzékelőt szappannal, majd törölje szárazra egy ruhával.

3. Ne tegye a hőmérő testét vízbe.

4. Olvassa el figyelmesen a következő utasításokat.

5. A hőmérő most már használatra kész.

## 3 HŐMÉRSÉKLET MÉRÉS

1. Igazítsa a hőmérő hőmérséklet-érzékelőjét (távolítsa el a hőmérő testétől). Ez bekapcsolja a hőmérőt (a hőmérő kikapcsolásához helyezze vissza a hőmérséklet-érzékelőt a hőmérő testére. Vagy kapcsolja be a gombot megnyomva).  
(1)

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a °C/°F gombot 3 másodpercig. Állítsa be a kívánt mértékegységet (a korábban használt mértékegység a következő bekapcsolás után áll be).

3. Szúrja a hőmérséklet-érzékelő hegyét a sült ételbe.

4. Nyomja meg a LIGHT gombot a kijelző háttérvilágításának bekapcsolásához.

5. Várja meg, amíg a hőmérséklet stabilizálódik.

**6. Az étel belső hőmérséklete megjelenik a kijelzőn.**

\* 7. Nyomja meg a ZÁROLÁS gombot 5 másodpercig.

8. Tisztítsa meg a hőmérséklet-érzékelőt folyó víz alatt.

9. A hőmérő automatikusan kikapcsol, ha nincs használatban. Vagy nyomja meg a gombot 3 másodpercig.

\* a TP-19H, TP-01H és TP-610 modellekre vonatkozik.

## 4. SZONDA KÁBELTEL ÉS MÉRŐEGYSÉGGEL

\* a TP-610 modellekre vonatkozik

1. Csatlakoztassa a szondát a készülékhez. Használja a portot. Győződjön meg róla, hogy a kábel sehol sincs összegubancolódva.

2. Győződjön meg arról, hogy a szonda hegye megfelelően be van helyezve a készülékbe. Ha a szonda nincs megfelelően behelyezve, a kijelzőn a HHH felirat jelenik meg.

3. Nyomja meg a SET gombot, a hőmérséklet villogni kezd a kijelzőn.

4. Nyomja meg a gombot ▲/▼ és állítsa be a célhőmérsékletet. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, a számjegyek gyorsabban kezdenek görgetni. Nyomja meg ismét a SET gombot a beállított hőmérséklet megerősítéséhez.

5. Szúrja a szondát a hús vékonyabb részébe, kerülje a zsírt és a csontokat.

6. Győződjön meg arról, hogy a szonda megfelelően be van helyezve a mérőpohárba. Győződjön meg arról, hogy a kábel nem akad be sehova, és hogy a szonda nem esik ki a mérőpohárból.

A hőmérő testét a mérőedény mellett, annak külsején, sík, stabil felületen kell elhelyezni. A szonda kábelének mindig csatlakoztatva kell lennie.

7. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, a készülék sípol. Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás kikapcsolásához.

8. A mérés befejezése előtt óvatosan emelje fel a szondakábelt, ne érintse meg a szondát csupasz kézzel. A szonda túl forró, tűzveszély áll fenn. Viseljen hőálló kesztyűt.

## 5. TÖLTÉS

\* a TP-610 modellekre vonatkozik

Nyissa ki a port fedelét, és helyezze be az 5 V-os C típusú USB töltőkábelt. A kijelzőn látható akkumulátor állapotjelzője mutatja az eszköz töltését. Amikor az eszköz teljesen fel van töltve, a jelzőn 4 sáv látható.

### Jegyzet:

1. Töltse a készüléket kikapcsolt állapotban.
2. A töltési idő körülbelül 1,5 óra.
3. Amikor az akkumulátor töltöttségi szintje alacsony, a LED jelzőfény villogni kezd. Azonnal töltse fel a készüléket.

## \* 6 KALIBRÁLÁS

\* a TP-19H modellre vonatkozik

A hőmérő kalibrációs funkcióval van felszerelve. A hőmérőt a gyártó kalibrálja, és a felhasználónak nem kell újrakalibrálnia. Hosszabb használat esetén azonban a hőmérséklet-mérések pontatlanná válhatnak. Ezért szükséges időnként kalibrálja a hőmérőt.

1. Készítsen jégkockákat (lehetőleg tiszta vagy desztillált vízzel).
2. Használjon hőszigetelt edényt (ha nincs, használjon főzőpoharat vagy sima bögrét).
3. Töltse fel a tartályt 70%-ig előkészített jéggel, és öntsön rá hideg vizet (legfeljebb mint 30%).
4. Keverje meg a keveréket, és hagyja állni 10 percig.
5. Kapcsolja be a hőmérőt. Csavarja le az elemtartó fedelét.
6. Merítse a hőmérséklet-érzékelőt a jég/víz keverékbe. Ne érintse meg az edényt. Várjon, a mért keverék hőmérsékletének 0 °C körül kell lennie. A keverék hőmérsékletének (-2°C)-(+2 °C) körül kell lennie. Ellenkező esetben a hőmérő nem kalibrálható. Ismétlje meg a fenti eljárást a jég/víz keverék elkészítéséhez.

7. Nyomja meg és tartsa lenyomva a CAL gombot 5 másodpercig. A kalibráció 3 másodpercig látható, az aktuális hőmérséklet pedig a kijelzőn.
8. Nyomja meg ismét a CAL gombot (erősítse meg a kalibrációs hőmérsékletet).

## Jegyzet:

A kalibrációs mód mindössze 15 másodpercig tart. Ha a kalibráció nem fejeződik be a megadott időn belül, a hőmérő automatikusan kikapcsol (kalibrációs mód).

## \* 7 KALIBRÁLÁS MEGSZAKÍTÁSA

\* a TP-19H modellre vonatkozik

Ha vissza szeretné állítani a hőmérő eredeti (gyári) kalibrálását, kövesse az alábbi eljárást:

1. Kapcsolja be a hőmérőt, és nyomja meg a CAL gombot 5 másodpercig (kalibrációs mód).
2. Nyomja meg a LOCK gombot. A hőmérő újraindul, és belép a gyári beállítások.

## 8 HASZNOS TIPP

- Ha egymás után több étel hőmérsékletét szeretné megmérni, akkor a hőmérséklet-érzékelőt minden mérés között mossa el hideg vízzel.
- Használat után mindig mossa el és szárítsa meg a hőmérséklet-érzékelőt.
- A hőmérő kizárólag kézi hőmérsékletmérésre szolgál. Ne helyezze a hőmérőt sütőbe. Ne helyezze a szondát rendkívül forró ételbe vagy folyadékba 1 percnél tovább.
- A szondát mindig a hús legvastagabb részébe kell szúrni. A vékonyabb rész sokkal gyorsabban sül meg. Ne szúrja a szondát a csontok közelében.
- Ha a szonda közel kerül csontokba, zsíros részekbe vagy a hús vékonyabb részébe, ismételje meg a hőmérsékletmérést egy idő után.
- Ha a szonda LLL vagy HHH jelzést mutat, várjon szobahőmérsékleten. Ha a szimbólum továbbra is látható, a szonda valószínűleg magas hőmérséklet vagy rövidzárlat miatt sérült meg.

- Ne tegye ki a szondákat tűznek. Ha a hőmérséklet hirtelen emelkedni kezd, ellenőrizze, hogy a szonda megfelelően be van-e helyezve az ételbe. Ne merítse vízbe a szondát vagy a kábelét. A szonda és a kábelcsatlakozás nem vízálló. Ne helyezze a készüléket forró felületre, különben fennáll a készülék károsodásának veszélye. A készüléket 12 év alatti gyermekek nem használhatják.

## 9 HŐMÉRŐ KARBANTARTÁSA

- Ne érintse meg a hőmérő fém részeit. Források lehetnek. Ne tegye a hőmérőt mosogatógépbe vagy folyadékokba. Kizárólag szappant használjon, és törölje szárazra egy ruhával. Ne tegye ki a hőmérőt szélsőséges hőmérsékletnek. Műanyag alkatrészeket tartalmaz. Főzés közben ne hagyja a hőmérséklet-érzékelőt hosszú ideig ételbe merítve.
- Vegye ki az elemet, ha 4 hónapnál tovább nem használja a hőmérőt.

## HŐMÉRSÉKLET TÁBLÁZAT

| Hús                             | Típus<br>élelmiszer                                                                                                                                                   | Ajánlott<br>hőmérséklet |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Hal<br>Marhahús KÖZEPESEN VÉRES | Hal<br>Marhahús (sült, steak és karaj) - közepesen átsütve                                                                                                            | 145°F/63°C              |
| Sonka                           | Tojás<br>Sonka (nyers) Előfőzött sonka (60°C)                                                                                                                         | 160°F/71°C              |
| Marhahús<br>KÖZEPES             | Marhahús (sült, steak és karaj) - közepesen átsütve<br>Sertéshús (sült, steak és karaj, kolbász) - közepesen átsütve (rózsaszín)<br>Darált hús (marha, borjú, sertés) | 160°F/71°C              |
| Borjűhús<br>Sertéshús           | Borjűhús (steak, sült, választható/nem választható) szeletek) – nagyon jól átsütve<br>Sertéshús (sült, steak & chopped, kolbász) – nagyon jól sikerült                | 170°F/77°C              |
| Marhahús WELL                   | Marhahús (sült, steak és karaj) – jó                                                                                                                                  | 170°F/77°C              |
| Baromfi                         | Baromfi (csirke, pulyka) – egész kacs és liba                                                                                                                         | 165°F/74°C              |

### Elosztó

Sunnysoft sro  
Kovanecka 2390/1a  
190 00 Prága 9  
Cseh Köztársaság  
www.sunnysoft.cz