



Электронный термометр для пищи TP-101

Руководство пользователя



## **ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Электронный термометр TP-101 позволяет с большой точностью контролировать температуру! Предназначен для измерения температуры в пределах от -50 до +300 °С.

Термометр TP-101 представляет собой металлический щуп с пластиковой ручкой, в которую встроен ЖК-дисплей.

Термометр-щуп имеет широкий диапазон измерения температур – от -50 до +300 градусов по Цельсию с точностью показания до десятой доли градуса.

Прибор предназначен для измерения температуры жидких, сыпучих и полутвердых сред методом погружения щупа-иглы в измеряемую среду. Широко используется в пищевой промышленности, в сферах хранения продуктов питания и переработки сельхозпродуктов.

С помощью электронного термометра TP-101 вы можете измерить температуру воды в ванной, внутри мяса в духовке, наконец-то узнать точную температуру в вашем холодильнике или просто на улице. Прибор очень прост в применении, имеет встроенную память и очень долго работает от одного комплекта батареек.

## **ОСОБЕННОСТИ**

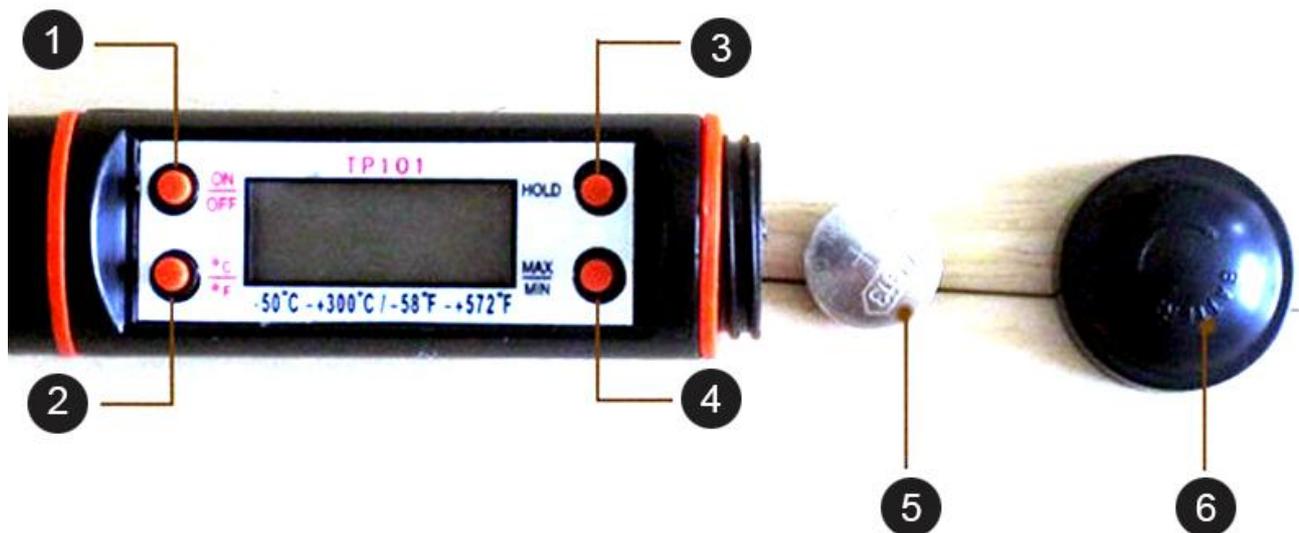
- Щуп из нержавеющей стали.
- Пластиковый чехол.
- Прост в применении.
- Длительное время работы.
- Автоотключение.
- Память последних значений.
- Очень широкий диапазон измерений.
- Индикатор разряда батареек.
- Выбор единиц измерения температуры °C/°F.
- Удержание текущего значения температуры.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Избегайте воздействия высоких температур на корпус прибора.
- Не допускайте воздействия открытого пламени.
- Избегайте воздействия прямых солнечных лучей.
- Соблюдайте полярность при установке элементов питания.
- Храните прибор в сухом, прохладном месте.
- Храните прибор в местах, недоступных детям.
- Не разбирайте прибор и не пытайтесь его модифицировать.

- Используйте прибор только по прямому назначению.

## ВНЕШНИЙ ВИД И ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения и выключения.
2. Кнопка переключения единиц измерения (°C/°F).
3. Кнопка удержания результатов измерения.
4. Кнопка памяти максимально низких и высоких зафиксированных температур. На экране максимальная температура обозначается символом "X", а минимальная – символом "N".
5. Элемент питания.
6. Крышка батарейного отсека.

## ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).
- Погрузите стальную часть щупа в тестируемый материал.
- Подождите до тех пор, пока температура на дисплее не перестанет меняться и показания стабилизируются.
- Нажмите кнопку ON/OFF для выключения устройства.
- Повторно включите прибор для просмотра последних значений.
- Отключите прибор.
- Уберите щуп с пластиковый чехол.
- Если на экране появился индикатор LOW – замените батарейку.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Во избежание повреждений прибора по окончании использования храните термометр в тубусе.
- По окончании использования промойте щуп и, если необходимо, силиконовую прокладку теплой водой. Допускается использование неагрессивных моющих средств.
- Корпус прибора протирайте влажной тканью или салфеткой. Не погружайте корпус в воду!

## УСТАНОВКА И ЗАМЕНА БАТАРЕЙКИ

1. Снимите крышку батарейного отсека.
2. Установите/замените батарейку.
3. Убедитесь, что полярность установки верная!
4. При необходимости снимите и протрите/промойте силиконовое кольцо-уплотнитель.
5. Закрутите крышку батарейного отсека



## ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕРМОМЕТРА ТР-101

Параметр	Значение
Точность измерения	$\pm 1$ °C
Диапазон измеряемых температур	от -50 до +300 °C
Градация дисплея	0,1 градус
Длительность теста	2–3 секунды
Питание	1 батарейка AG13
Длительность работы от одной батареи	5000 часов
Нормальная температура окружающей среды	от -10 до +50 °C
Габариты прибора	23 x 2 x 2 см
Габариты щупа	14,5 x 0,3 x 0,3 см
Вес	18 г
Материал щупа	нержавеющая сталь

Комплектация	Термометр, футляр, батарейка, ремешок на руку, инструкция
--------------	---

## ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ГОТОВЫХ БЛЮД

Наименование	Внутренняя температура
<b>Продукты, жаренные из фарша</b>	
Говядина, телятина, ягненок, свинина	71 °С
Цыпленок, индейка	74 °С
<b>Бифштексы из говядины, телятины, баранины</b>	
Средний полусырой	63 °С
Средней готовности	71 °С
Полностью готовый	77 °С
<b>Свинина</b>	
Отбивные, жареные куски средней готовности	71 °С
Отбивные, жареные куски полностью готовые	77 °С
Ветчина, длительное приготовление	61 °С
Ветчина свежая	71 °С
Колбаса свежая	71 °С
<b>Домашняя птица (индейка и курица)</b>	
Целая птица	по крайней мере 74 °С
Грудка	по крайней мере 74 °С
Голень и бедро	по крайней мере 74 °С
Фаршированная	74 °С
<b>Яйца</b>	
Жареные	желток и белок должны быть твердые
Омлет	74 °С
Вареные	74 °С

**Рыба**

контролировать готовность  
вилкой, кусочки должны легко  
отделяться