

ThermoPro

Model: TP-20S



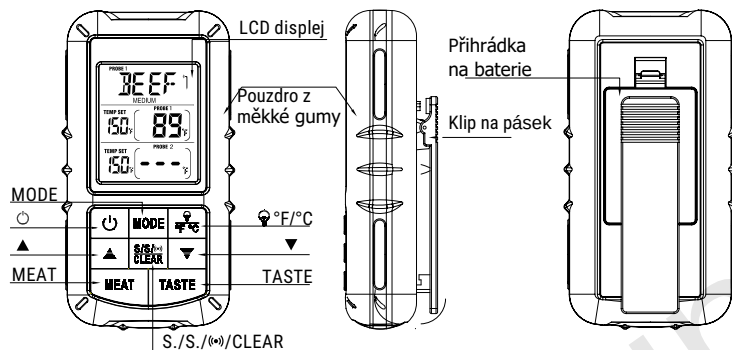
Vařte jako profesionál!

Dálkový Kuchyňský Teploměr s duální sondou

Obsah balení

- 1 x Teploměr
- 1 x Dálkový sensor
- 2 x Odnímatelná teplotní sonda z nerezové oceli a ocelovým lankem
- 4 x AAA baterie

Funkce dálkového sensoru

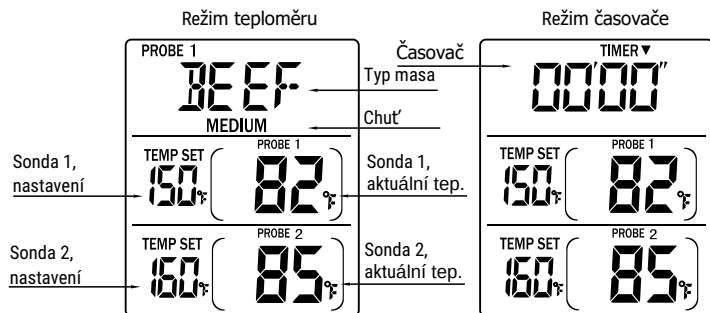


- LCD displej – zobrazuje symboly, teplotu a čas
- Zobrazení dvou teplotních sond
- Programovatelné teploty pro dané potraviny
- 99 h/ 59 min stopky/časovač
- Rozsah teplot: 0 – 300 °C
- Přesnost teplot: +/- 1.0 °C
- Příhrádka na baterie – 2x AAA baterie
- Stojan/klip na pásek – klip na pásek umožňuje mít teploměr stále u sebe, stojan slouží k položení na stůl

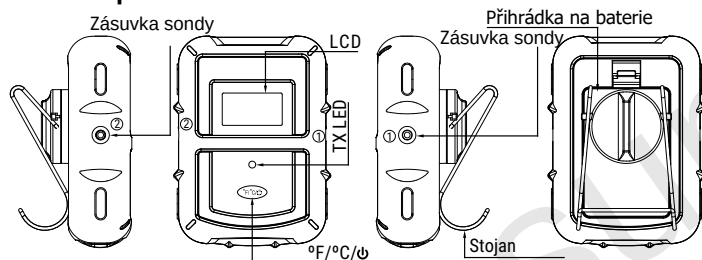
Tlačítka

1. **MODE** – stiskněte: výběr sondy 1 nebo 2 (PROBE 1, 2) nebo výběr časového režimu; stiskněte a přidržte po dobu 2 s: synchronizace/spárovací režim.
2. **▲** – Režim sondy (PROBE 1 nebo 2): stiskněte 1x: zvýšení hodnoty teploty; stiskněte a přidržte po dobu 2 s: rychlé přepínání hodnot teploty; Režim Času: stiskněte 1x: zvýšení hodnoty hodin/minut/sekund; stisknutím a přidržením tlačítka v režimu Času: rychlé přepínání hodnot h/min/s.
3. **▼** – Režim sondy (PROBE 1 nebo 2): stiskněte 1x: snížení hodnoty teploty; stiskněte a přidržte po dobu 2 s: rychlé přepínání hodnot teploty; Režim Času: stiskněte 1x: snížení hodnoty hodin/minut/sekund; stisknutím a přidržením tlačítka v režimu Času: rychlé přepínání hodnot h/min/s.
4. **S./S./ (°) /CLEAR** – Režim Času: po nastavení požadované hodnoty času, stiskněte – potvrzení nastaveného času. Opětovné stisknutí: start časovače (Pauza: opět stiskněte), Stiskněte a přidržte po dobu 2s: restart času; Režim BBQ: stiskněte 1x zapnutí/vypnutí alarmu
5. **MEAT** – stiskněte 1x pro výběr režimů masa: PROG (režim uživatele), GBEEF (mleté hovězí), GPUL (mleté drůbeží), BEEF (hovězí), VEAL (telecí), CHCKE (kuřecí), PORK (vepřové), POULT (drůbeží), LAMB (jehněčí), FISH (ryba) a HAM (šunka) and BBQ. Stiskněte 1x v režimu Času: výběr hodin, minut, sekund.
6. **TASTE** – stiskněte pro výběr režimu chuti v režimu sond: RARE (jemně propečený), MED RARE (mírně propečený), MEDIUM (středně propečený), MEDIUM WELL (téměř propečený) a WELL DONE (propečený). V režimu BBQ: stiskněte: výběr režimu HI nebo LO BBQ.
7. **°F/°C** – stiskněte 1x: zapnutí/vypnutí podsvícení displeje. Stiskněte a přidržte po dobu 2 s: nastavte požadovanou teplotní jednotku °F nebo °C.
8. **⏻** – stiskněte 1x: zapnutí/vypnutí sensoru.

LCD displej



Funkce teploměru



- LCD displej – zobrazuje teploty obou sond, automaticky přepíná teploty sond
- Stojan – možnost postavení/zavěšení sensoru na stůl/zed'
- Příhrádka na baterie – 2x AAA baterie
- Zásuvky pro dvě sondy • Frekvence: 433 MHz • Maximální přenos: 8 mW

Tlačítka

°F/°C/° – stiskněte 1x: zapnutí/vypnutí teploměru; stiskněte a přidržte po dobu 2 s: vyberte požadovanou teplotní jednotku °C nebo °F.

Vložení baterií

Otevřete příhrádku na baterie u sensoru. Vložte dvě baterie AA. Dbejte na správnou polaritu. Zavřete příhrádku na baterie. Stejný postup opakuje u teploměru.

Zapnutí/Vypnutí

Sensor: stiskněte °

Teploměr: stiskněte tlačítko °F/°C/°

Synchronize/Pair Transmitter and Receiver

Teploměr a dálkový sensor jsou již spárovány výrobcem. Zasuňte sondy do zásuvek v teploměru. Vložte baterie do obou zařízení. Zapněte obě zařízení a vyčkejte pár minut. Úspěšné párování: na teploměru a na sensoru bude zobrazena aktuální teplota. Nicméně občas se může stát, že spárování zařízení selže. Postupujte podle níže uvedeného postupu.

- Vložte sondy do zásuvek teploměru.
- Zapněte teploměr. Aktuální teplota bude zobrazena na displeji teploměru.
- Zapněte sensor.
- Stiskněte a přidržte tlačítko MODE po dobu 2-3 s. Synchronizace může trvat 60 s. Synchronizace může trvat 60 s. Na displeji se zobrazí problikávající symbol „---“.
- Vyčkejte, dokud se na displeji sensoru nezobrazí hodnota aktuální teploty (to znamená, že spárování bylo úspěšné). Nyní je připraveno zařízení k použití. Poznámka: Synchronizace obou zařízení bude zachována i ve chvíli, kdy budete vyměňovat baterie.

Upozornění na ztracený signál

Pokud se dálkový sensor dostane mimo dosah teploměru, nebo bude mezi senzorem a teploměrem překážka, spojení mezi senzorem a teploměrem se poruší (více než 4 minuty, upozornění pomocí alarmu). Alarm vypnete stlačením jakéhokoliv tlačítka. Sensor umístěte poté do blízkosti teploměru a vyčkejte opětovnému automatickému spojení (teplota bude opět zobrazena na displeji sensoru).

Funkce automatického vypnutí

Sensor se automaticky vypne pokud, během 30 min nezíská záznam od teploměru (bude oznámeno zvukovým upozorněním podobu 1 min). V případě režimu času, automatické vypnutí je automaticky deaktivováno.

Měření teploty pomocí přednastavené hodnoty (USDA)

1. Pomocí dvou sond můžete měřit teplotu dvou nezávislých plátků masa, nebo jednoho velkého plátku na dvou různých místech.
2. Stiskněte MODE a nastavte režim sondy 1 nebo 2 (poznáte podle symbolu PROBE 1 nebo PROBE 2 v horní části displeje).
3. Stiskněte MEAT a vyberte požadovaný režim: PROG (režim uživatele), GBEEF (mleté hovězí), GPOUL (mleté drůbeží), BEEF (hovězí), VEAL (telecí), CHCKE (kuřecí), PORK (vepřové). POULT (drůbeží), LAMB (jehněčí), FISH (ryba) a HAM (šunka).
4. Stiskněte pro výběr režimu chuti v režimu sond: RARE (jemně propečený), MED RARE (mírně propečený), MEDIUM (středně propečený), MEDIUM WELL (téměř propečený) a WELL DONE (propečený).
Poznámka: v levé části displeje je zobrazena přednastavená teplota podle USDA. Například: Hovězí-well done – dobře propečené 165 °F.
5. Ve chvíli, kdy teplota masa dosáhne nastavené teploty, alarm sensoru a podsvícení displeje se zapne. Vypnutí alarmu: stiskněte jakékoliv tlačítko.

Měření teploty masa podle vlastního nastavení

1. Stiskněte MODE a vyberte režim teploměru nebo sondy 1 nebo 2
2. Stiskněte ▲ nebo ▼. zvýšení/snížení hodnoty teploty (displej se dostane do režimu PROG – program). Stisknutím a přidržením tlačítek můžete rychleji posunovat číslice. Stisknutím MEAT se vrátíte do přednastavených hodnot (od USDA).
3. Ve chvíli, kdy teplota masa dosáhne nastavené teploty, alarm sensoru a podsvícení displeje se zapne. Vypnutí alarmu: stiskněte jakékoliv tlačítko.

Jak sledovat teplotu BBQ/troubu

1. Sonda 2 slouží k měření a monitorování teploty uvnitř BBQ, udríný nebo trouby. Přichyťte sondu ke grilovacímu roštu nebo k troubě.
2. Stiskněte MODE a vyberte režim PROBE 2.
3. Stiskněte MEAT opakovaně, až do doby nastavení BBQ.
4. Stiskněte ▲ nebo ▼ a nastavte požadovanou teplotu v režimu HI BBQ. Stisknutím a přidržením tlačítek nastavíte číslice rychleji. Hodnota nejvyšší BBQ teploty (HI BBQ) je v rozmezí 140 – 572 °F, přednastavená hodnota je 250 °F.
5. Stiskněte TASTE a zvolte režim LO BBQ. Stiskněte ▲ nebo ▼ a nastavte požadovanou teplotu v režimu LO BBQ. Stisknutím a přidržením tlačítek nastavíte číslice rychleji. Hodnota nejnižší BBQ teploty (LO BBQ) je v rozmezí 32 – 554 °F, přednastavená hodnota je 225 °F.
6. Stiskněte S./S./ (☞)/CLEAR a zapněte/vypněte alarm.
7. Stiskněte TASTE a vyberte HI nebo LO teplotu. (Poznámka: HI BBQ režim neumožňuje nastavení teploty pod LO teplotu. LO BBQ teplota je vždy nižší než HI BBQ teplota (2 °F). LO BBQ režim neumožňuje nastavení teploty nad LO teploty.

Venkovní gril

Níže je uveden návod, jak grilovat dva plátky masa současně (různé propečení masa).

1. Zapněte gril.
2. Položte dva plátky hovězího masa na rošt grilu.
3. Vložte sondu 1 do prvního plátku masa (plán: medium-středně propečené). Poté vložte druhou sondu do druhého plátku masa (plán: medium well-téměř propečené). Sonda by se neměla dotýkat kostí a tučné části masa.
4. Umístěte sondu tak, aby její hrot byl vnořen do masa. Kabel/lanko sondy umístěte tak, aby se nedostal do kontaktu s plameny, ale tak, aby byl stále v kontaktu grilovací plochou. Dávejte pozor, aby sonda nebo kabel/ lanko nebylo přitlačeno nebo rozdrčeno víkem grilu.
5. Postavte teploměr mimo zdroj tepla. Nepokládejte na/ pod víko grilu. Zařízení není voděodolné. Nevystavujte ho dešti.
6. Stiskněte MODE a vyberte sondu 1 (PROBE 1). Poté stiskněte MEAT a vyberte BEEF).
7. Stiskněte TASTE a vyberte MEDIUM (TEMP SET 150 °F).
8. Stiskněte MODE a vyberte sondu 2 (PROBE 2). Poté stiskněte MEAT a vyberte BEEF).
9. Stiskněte TASTE a vyberte MEDIUM WELL (TEMP SET 160 °F).
10. Dosah dálkového sensoru je až 91 m.
11. Ve chvíli, kdy první plátek masa dosáhne teploty 150 °F, sensor spustí alarm a zapne se podsvícení displeje.
12. Stiskněte jakékoliv tlačítko – vypnutí alarmu.
13. První plátek masa vyndejte z grilu. 14. Ve chvíli, kdy první plátek masa dosáhne teploty 160 °F, sensor spustí alarm a zapne se podsvícení displeje.
15. Stiskněte jakékoliv tlačítko – vypnutí alarmu.
16. Vypněte gril. Vyjměte sondy z obou plátků masa. Používejte rukavice. Nesahejte na lanko nebo sondu holou rukou.
17. Hrot sondy očistěte a usušte po každém použití.
18. Vypněte teploměr a sensor.

Časovač Odpočítávání

1. Stiskněte MODE a vyberte režim času (TIMER). Časovač se zobrazí v horní části displeje (00:00).
2. Stiskněte MEAT a vyberte mezi hodinami, minutami nebo sekundami.
3. Stiskněte ▲ nebo ▼ a nastavte požadovaný čas. Stiskněte a přidržte tlačítko: rychlejší posun číslic. Stiskněte S./S./ (⌂)/CLEAR a potvrďte nastavený čas. Maximální nastavení času: 99:59.
4. Stiskněte a přidržte S./S./ (⌂) /CLEAR: reset čísel 00:00.
5. Po nastavení požadovaného času, stiskněte S./S./ (⌂) /CLEAR: start odpočítávání. TIMER ▼ bude problikávat a ukazovat zbývajcí čas.
6. Pozastavení času: Pauza: stiskněte S./S./ (⌂) /CLEAR (TIMER ▼ přestane problikávat). Pokračování odčítání času: stiskněte tlačítko znova.
7. Po dosažení stanoveného času, teploměr spustí alarm po dobu 1 minuty a zapne se podsvícení displeje.

Poznámka: Když čas dosáhne hodnoty pod 1 h, na displeji se automaticky zobrazí 59'59" (59 min a 59 s). Když časovač dosáhne 0'00", čas se začne přičítat nahoru a po dobu 60 s teploměr spustí alarm. Vypnutí alarmu: stiskněte jakékoliv tlačítko.

Přičítání času

1. Stiskněte MODE a vyberte režim času (TIMER). Časovač se zobrazí v horní části displeje (00:00). Pokud uvedený čas není 00:00, stiskněte a přidržte S./S./ (●)/CLEAR a nastavte 00:00.
2. Stiskněte S./S./ (●)/CLEAR: start přičítání času. TIMER ▲ bude problikávat aukazovat přičtený čas. Maximální čas: 99h 59 min.
3. Pozastavení času: Pauza: stiskněte S./S./ (●)/CLEAR (TIMER ▲ přestane problikávat).
4. Stiskněte a přidržte S./S./ (●)/CLEAR restart časovače 00:00.
5. Po dosažení 59 min a 59 sekund, čas bude zobrazen na displeji ve formátu hodiny:minuty.

Užitečné rady

- Pokud teploměr nebo sensor nebude zobrazovat teplotu, ponechte sondu při pokojové teplotě. Ujistěte se, že je sonda dobře upevněna v zásuvce teploměru (zkuste s jackem sondy chvíli otáčet). Pokud problém přetrvává, pravděpodobně sonda zkratovala vlivem vlhkosti nebo vysokou teplotou.
- Teploměr a sensor otírejte pouze navlhčeným hadříkem. Zařízení není vodotěsné, nekládejte do vody.
- Nevystavujte teploměr a sensor vysokým teplotám. Dávejte pozor také na lanka sond. Nekládejte je do ohně, nevystavujte je vysokým teplotám.
- Pokud je zobrazovaná teplota příliš vysoká, nebo se teplota zvyšuje příliš rychle, zkontrolujte, zda je hrot sondy správně zasunut do masa. Přemístěte sondu do silnější části masa. Vyhněte se kostem a tučným částí.

Varování

1. Vždy používejte tepelně odolné rukavice. Nedotýkejte se kovových částí holou rukou.

2. Uchovávejte mimo dosah dětí.

3. Po každém použití, sondy očistěte horkou mýdlovou vodou a důkladně osušte.
4. Zařízení není vodotěsné, nekládejte do vody ani do jiných kapalin. Snažte se, aby se voda nedostala do zásuvek. Mohlo by dojít k poškození zařízení.
5. Nevystavujte teploměr a sensor vysokým teplotám (více než 300 °C).
6. Nekládejte sondy do mikrovlnné trouby.
7. Teploměr používejte pouze v rozsahu teplot: (0) – 300 °C. LLL symbol se zobrazí, když teplota bude nižší než 0 °C. HHH – symbol se zobrazí, když teplota bude vyšší než 300 °C.
8. Zařízení není vhodné pro děti do 12 let.

Přednastavené teploty masa

Maso	Rare	Med Rare	Medium	Med Well	Well Done
Mleté hovězí			160°F/71°C		
Mleté drůbeží			165°F/74°C		
Hovězí	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Telecí	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Kuřecí			165°F/74°C		
Vepřové			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Drůbeží			165°F/74°C		
Jehněčí	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Ryba			145°F/63°C		
Šunka			160°F/71°C		
Program			145°F/63°C		

Distributor pro Českou republiku a Slovenskou republiku

Sunnysoft s.r.o.

Kovanecká 2390/1a, 190 00 Praha 9

www.sunnysoft.cz