

VAŘTE JAKO PROFESIONÁL! DÁLKOVÝ KUCHYŇSKÝ TEPLOMĚR S DUÁLNÍ SONDOU



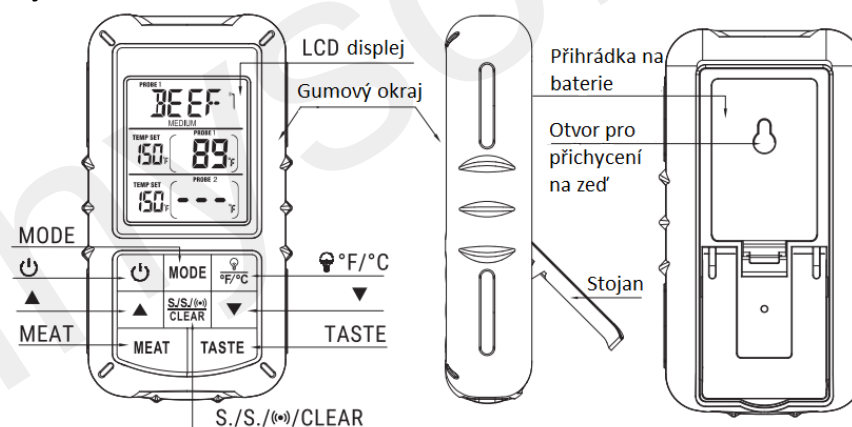
MODEL: TP-20B/TP-20C

Uživatelský manuál

Obsah balení

- 1x přijímač
- 1x vysílač
- 1x spona
- 2x nerezová odnímatelná teplotní sonda
- 4x AAA baterie

Přijímač



LCD displej – zobrazení všech symbolů, teploty a času.

Zobrazení hodnoty teploty obou teplotních sond.

Programovatelné upozornění na specifickou teplotu.

Časovač – 23 h a 59 min, přičítání odčítání času.

Rozsah teplot: 0 – 300 °C.

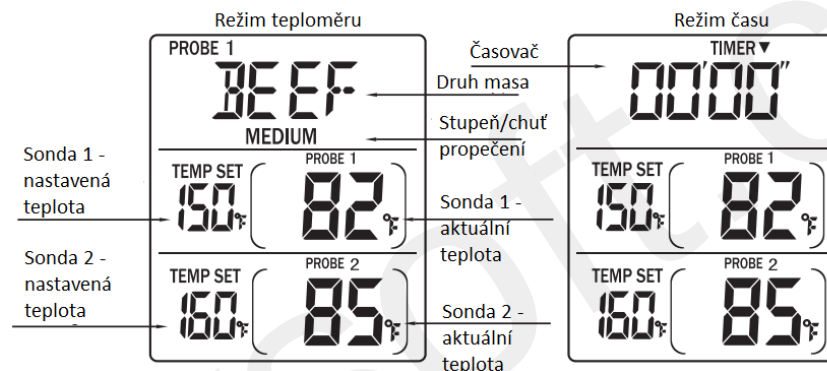
Přesnost teploty: $\pm 1,0$ °C.

Zdroj napětí: 2x AAA baterie.

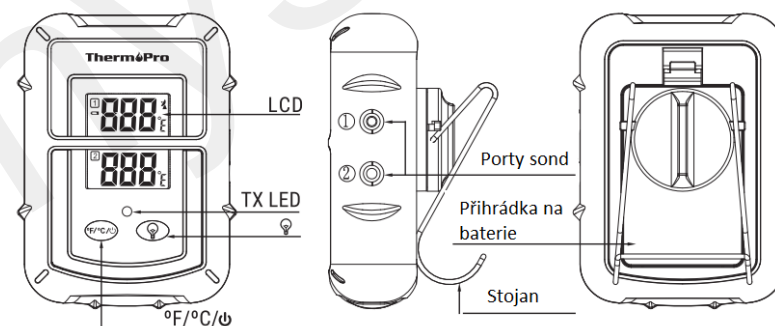
Stojan/otvor pro přichycení na zeď – prostřednictvím stojanu lze přijímač postavit na stůl/prostřednictvím otvoru lze přijímač zachytit na zeď.

Tlačítka

1. **MODE**: stiskněte 1x – výběr režimu sondy 1, sondy 2 nebo času. Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s – režim synchronizace/spárování.
2. **▲**: V režimu teploměru (sonda 1 nebo sonda 2) stiskněte a nastavte teplotu (zvýšení). Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2: rychlejší přebíhání hodnot teploty. V režimu časovače stiskněte a nastavte hodiny/minuty/sekundy. Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2: rychlejší přebíhání hodnot.
3. **▼**: V režimu teploměru (sonda 1 nebo sonda 2) stiskněte a nastavte teplotu (snížení). Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2: rychlejší přebíhání hodnot teploty. V režimu časovače stiskněte a nastavte hodiny/minuty/sekundy. Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2: rychlejší přebíhání hodnot.
4. **S./S./⏻/CLEAR** – v režimu času: stiskněte tlačítko a potvrďte nastavený čas. Poté stiskněte tlačítko ještě jednou a časovač aktivujte (opětovné stisknutí tlačítka – stop/pauza). Stiskněte a přidržte po dobu 2 s – reset nastaveného času. V režimu BBQ – stiskněte tlačítko – zapnutí/vypnutí alarmu.
5. **MEAT**: v režimu teploměru stiskněte a vyberte druh masa, PROG (program, nastavení uživatelem), GBEEF (mleté hovězí), GPOUL (mleté kuřecí), BEEF, VEAL, CHCKE (hovězí, telecí, kuřecí), PORK, POULT (vepřové, drůbež), LAMB, FISH&HAM a BBQ (jehněčí, ryba, šunka a BBQ). V režimu času: stiskněte a vyberte formát časovače: h/min nebo min/s.
6. **TASTE**: v režimu teploměru: stiskněte a vyberte chuť/stupeň propečení masa: RARE (syrový), MED RARE (středně opečený), MEDIUM (středně/mírně propečený), MED WELL (více propečený), WELL DONE (dokonale propečený).
7. **°C/°F** – stiskněte 1x: zapnutí/vypnutí podsvícení displeje. Stiskněte a přidržte po dobu 2 s: výběr teplotní jednotky °C nebo °F.
8. **📶** – stiskněte 1x: zapnutí/vypnutí přijímače.



Vysílač



- 1) LCD displej – zobrazení aktuální teploty sondy 1 a 2.
- 2) Stojan – prostřednictvím stojanu lze přijímač postavit na stůl nebo zaháknout.
- 3) Příhrádka na baterie: 2x AAA baterie.
- 4) Porty sondy – zapojení teplotních sond.
- 5) Maximální přenos – 8 mW

Tlačítka

°F/°C/⏻: stiskněte: zapnutí/vypnutí vysílače; stiskněte a přidržte po dobu 2 s: výběr teplotní jednotky v °C nebo °F.

💡: stiskněte 1x: zapnutí/vypnutí podsvícení displeje.

Instalace baterií

Přijímač: Otevřete přihrádku na baterie a vložte 2x AAA baterie. Přihrádku zase uzavřete.

Vysílač: Otevřete přihrádku na baterie a vložte 2x AAA baterie. Přihrádku zase uzavřete.

Dbejte na správnou polaritu.

Zapnutí/vypnutí

Přijímač: stiskněte tlačítko: ⏻

Vysílač: stiskněte tlačítko: °F/°C/⏻

Synchronizace/párování

Není potřeba provádět spárování vysílače a přijímače, neboť spárování je přednastaveno výrobcem. Stačí pouze vložit sondy, vložit baterie a zapnout vysílač i přijímač. Vyčkejte pár minut. Po zobrazení hodnot teplot na displeji přijímače i vysílače můžete zařízení začít používat. Nicméně občas se může stát, že opětovná synchronizace neproběhne. Postupujte poté podle níže uvedených kroků.

- Do vysílače vložte sondy.
- Na vysílači stiskněte a přidržte tlačítko °F/°C/⏻ a zapněte vysílač. Na displeji vysílače bude zobrazena aktuální teplota.
- Na přijímači stiskněte a přidržte tlačítko ⏻ a zapněte přijímač.
- Na přijímači stiskněte a přidržte tlačítko MODE po dobu 2-3 s a vstupte do režimu spárování. Režim spárování bude aktivní po dobu 60 s. Na displeji se zobrazí problikávající symbol „---“.
- Vyčkejte pár minut. Poté se na displeji přijímače zobrazí aktuální hodnota teploty. Poté je teploměr připraven k použití.

Poznámka: spárování zařízení je aktivní i při výměně baterií.

Ztráta signálu

Pokud přijímač umístíte do větší vzdálenosti od vysílače, dojde k přerušení signálu. Pokud spojení bude přerušeno na více jak 4 min, jednotka oznámí ztrátu signálu. Alarm vypněte pomocí jakéhokoli tlačítka. Přejděte blíže k vysílači. Signál a spojení bude automaticky obnoveno.

Funkce automatického vypnutí

Pokud přijímač během 30 min nezaznamená signál od vysílače, automaticky se přijímač vypne. 1 min před vypnutím teploměr vydá zvukové upozornění. Pokud bude nastaven časovač, automatické vypnutí nebude provedeno.

Měření teploty masa – nastavené hodnoty teploty

- Lze zároveň použít obě teplotní sondy (sonda 1 a 2). Během vaření lze kontrolovat teplotu dvou různých potravin. Případně lze sondy zasunout do jednoho kousku masa v různých místech.
- Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim teploměru (sonda 1 nebo 2). V horní části displeje bude zobrazen nápis PROBE 1 nebo PROBE 2.
- Pomocí tlačítka MEAT vyberte druh masa. PROG (program), GBEEF (mleté hovězí), GPUL (mleté kuřecí), BEEF, VEAL, CHCKE (hovězí, telecí, kuřecí), PORK, POULT (vepřové, drůbež), LAMB, FISH&HAM (jehněčí, ryba a šunka).
- Stiskněte tlačítko TASTE a vyberte chuť/stupeň propečení. : RARE (syrový), MED RARE (středně opečený), MEDIUM (středně/mírně propečený), MED WELL (více propečený), WELL DONE (dokonale propečený).

Poznámka: Teplota zobrazená v levé části, je přednastavená hodnota teploty. Teplota vpravo od ní je hodnota aktuálně naměřené teploty.

- Ve chvíli, kdy teplota v mase dosáhne přednastavené teploty, přijímač vydá zvukové oznámení a displej bude blikat. Poté stiskněte jakékoli tlačítko.

Měření teploty masa – vlastní nastavení hodnoty teploty

1. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim teploměru (sonda 1 nebo 2).
2. Stiskněte tlačítko ▲ nebo ▼ a nastavte požadovanou teplotu (stisknutím jednoho ze symbolů – zobrazení PROG). Stisknete-li a přidržíte jeden ze symbolů – rychlejší přebíhání číslic. Pokud stisknete tlačítko MEAT, zobrazí se vám přednastavená teplota.
3. Ve chvíli, kdy teplota v mase dosáhne přednastavené teploty, přijímač vydá zvukové oznámení a displej bude blikat. Alarm vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Monitorování teploty BBQ/troubky

1. K monitorování teploty v troubě, udírně/BBQ použijte sondu 2.
2. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim sondy 2.
3. Stiskněte opakovaně tlačítko MEAT a nastavte BBQ.
4. Stiskněte tlačítko ▲ nebo ▼ a nastavte požadovanou nejvyšší teplotu (HI BBQ). Pokud tlačítko ▲ nebo ▼ přidržíte, číslice budou rychleji přebíhat. Rozsah teplot HI BBQ je 140-572 °F (nastavení výrobcem 250 °F).
5. Stiskněte tlačítko TASTE a přepněte do režimu LO BBQ. Pomocí tlačítek ▲ nebo ▼ nastavte požadovanou nejnižší teplotu (LO BBQ). Pokud tlačítko ▲ nebo ▼ přidržíte, číslice budou rychleji přebíhat. Rozsah teplot LO BBQ je 32-554 °F (nastavení výrobcem 225 °F).
6. Stiskněte tlačítko S./S./^(*)/CLEAR zapnete/vypnete alarm.
7. Stiskněte tlačítko TASTE a zobrazte nastavené hodnoty (HI – nejvyšší, LO – nejnižší teplotu).

Poznámka: Při nastavování HI teploty vám zařízení nedovolí nastavit teplotu nižší než je nastavená LO teplota. Teplota LO BBQ musí být vždy alespoň o 2 °F nižší než HI BBQ teplota.

Poznámka: Alarm teploty LO BBQ nebude aktivován do doby než aktuální teplota BBQ nebude vyšší než nastavená LO BBQ.

Venkovní gril – postup

Postup uvedený níže popisuje přípravu dvou hovězích steaků současně. Jeden z nich bude středně propečený (MEDIUM) druhý více propečený (MED WELL).

1. Zapněte gril.
2. Na gril vložte oba plátky masa.
3. Do střední silnější části prvního steaku vložte sondu 1. Do střední silnější části druhého steaku vložte sondu 2. Ujistěte se, že se sondy nedotýkají kostí nebo tučné části masa. První steak bude středně propečen (MEDIUM), druhý steak bude více propečen (MED WELL).
4. Sondy a kabely umístěte tak, aby nepřišly do kontaktu s ohněm, anebo s povrchem grilu. Ujistěte se, že kabely nejsou nikde přiskřípnuty nebo rozdrceny víkem grilu.
5. Vysílač umístěte mimo sálající teplo grilu. Nepokládejte vysílač na víko grilu ani do jeho blízkosti. Vysílač není voděodolný. Chraňte zařízení před vodou a deštěm.
6. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim teploměru – sonda 1. Stiskněte tlačítko MEAT a vyberte druh masa (BEEF).
7. Stiskněte tlačítko TASTE a vyberte MEDIUM (nastavená teplota 150 °F).
8. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim teploměru – sonda 2. Stiskněte tlačítko MEAT a vyberte druh masa (BEEF).
9. Stiskněte tlačítko TASTE a vyberte MED WELL (nastavená teplota 160 °F).
10. Nyní se můžete vzdálit do 152 m (vezměte sebou přijímač).
11. Ve chvíli, kdy teplota v prvním mase dosáhne hodnoty 150 °F (MEDIUM), displej teploměru se rozsvítí a vydá zvukové oznámení.
12. Stiskněte jakékoli tlačítko a vypnete zvukové oznámení a podsvícení displeje.
13. První steak vyndejte z grilu.
14. Ve chvíli, kdy teplota v druhém mase dosáhne hodnoty 71 °C (MEDIUM), displej teploměru se rozsvítí a vydá zvukové oznámení.

15. Stiskněte jakékoli tlačítko a vypněte zvukové oznámení a podsvícení displeje.

16. Druhý steak vyndejte z grilu. Gril vypněte. Z obou steaků vyndejte teplotní sondy. Pozor! Na sondy nesahejte holou rukou. Hrozí riziko popálení. Vždy používejte ochranné žáruvzdorné rukavice.

17. Teplotní sondy očistěte a osušte.

18. Vypněte vysílač i přijímač.

Časovač

Odpočítávání času

1. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim času. V horní části displeje bude zobrazen čas 0:00.

2. Stiskněte tlačítko MEAT a vyberte požadovaný formát času: h:min nebo min:s.

3. Pomocí tlačítka ▼ nebo ▲ nastavte požadovaný čas. Stisknutím a přidržením tlačítek ▼ nebo ▲ nastavíte čas rychleji. Poté stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR a potvrďte nastavený čas. Maximální čas je 99 h 59 min.

4. Stiskněte a přidržte tlačítko S./S.//CLEAR: vynulování času: 0:00.

5. Po nastavení a potvrzení času stiskněte opět tlačítko S./S.//CLEAR – start odpočítávání. Na displeji bude zobrazena problikávající symbol TIMER ▼.

6. Pozastavení odpočítávání: opět stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR. Symbol TIMER ▼ nebude problikávat. Opět stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR pokračování v odpočítávání času.

7. Po odpočítání, časovač zobrazí 0:00, teploměr vydá po dobu 1 min zvukové oznámení a displej bude problikávat.

Poznámka: Pokud bude uvedený čas pod 1 h (1:00), na displeji se zobrazí čas 59'59" (59 min 59 s). Po dosažení nastaveného času (0'00"), teploměr spustí alarm, zvukové oznámení bude trvat po dobu 60 s (teploměr bude zobrazovat čas, od chvíle dosažení uplynulého času). Alarm vypněte stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Přičítání času

1. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim času. V horní části displeje bude zobrazen čas 0:00. Pokud čas nebude resetován, stiskněte a přidržte tlačítko S./S.//CLEAR (0:00).

2. Stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR a zapněte přičítání času. Na displeji bude zobrazena problikávající symbol TIMER ▲. Maximální čas: 99 h 59 min.

3. Pozastavení přičítání: opět stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR. Symbol TIMER ▼ nebude problikávat.

4. Stiskněte a přidržte tlačítko S./S.//CLEAR a čas vynulujte (0:00).

5. Pokud čas přesáhne 59 min 59 s, čas bude automaticky nastaven na hodiny (formát h:min).

Užitečné rady

1. Pokud se na displeji teploměru místo aktuální teploty objeví symbol LLL nebo HHH, vyčkejte, dokud teplotní sonda nezaznamená pokojovou teplotu. Pokud i tak bude symbol zobrazen, teplotní sonda nebo její kabel je zkratován (poškození díky nadměrné vlhkosti nebo tepla).

2. Během čištění, teplotní sondy nekládejte do vody.

3. Nevystavujte sondy a její kabely extrémním teplotám.

4. Pokud hodnota teploty vstoupá příliš rychle, ujistěte se, že máte sondu řádně zasunutou v mase. Sondu nekládejte do blízkosti kostí nebo do tučné části.

Upozornění

1. Během manipulace používejte ochranné žáruvzdorné rukavice.

Nesahejte na teplotní sondu holou rukou. Hrozí riziko popálení. Teplotní sonda a její části jsou během/po vaření horké.

2. Uchovávejte mimo dosah dětí (mladší 12 let). Hrozí riziko poranění.

3. Po každém použití sondu očistěte a řádně osušte.

4. Nevládejte sondu ani její kabel do vody. K čištění použijte pouze navlhčený hadřík (s mýdlem/jarem).

5. Obě zařízení nejsou voděodolná (přijímač, vysílač). Dávejte pozor také na jack sondy a port. Chraňte je před vodou a deštěm.
6. Nevystavujte přijímač a vysílač extrémním teplotám.
7. Teplotní sondu nekládejte do mikrovlnné trouby.
8. Teplotní sondy zaznamenávají hodnoty teploty od 0-300 °C. Nepoužívejte teplotní sondy nad uvedenou maximální teplotu.

Tabulka hodnot teplot v daném druhu masa (podle USDA)

MASO	RARE	MED RARE	MEDIUM	MED WELL	WELL DONE
Mleté hovězí			71 °C		
Mleté kuřecí			74 °C		
Hovězí	52 °C	60 °C	66 °C	71 °C	77 °C
Telecí	52 °C	60 °C	66 °C	71 °C	74 °C
Kuřecí			74 °C		
Vepřové			71 °C	74 °C	77 °C
Drůbež			74 °C		
Jehněčí	60 °C	63 °C	71 °C	74 °C	77 °C
Ryba			63 °C		
Šunka			71 °C		
Program			63 °C		

USDA doporučuje hovězí, vepřové, telecí a jehněčí maso péci minimálně při teplotě 63 °C. Poté nechte maso 3 min dojít. Uvedené hodnoty teploty jsou pouze orientační.

Distributor

Sunnysoft s.r.o.
Kovanecká 2390/1a
190 00 Praha 9
Česká republika
www.sunnysoft.cz