

VAŘTE JAKO PROFESIONÁL! DÁLKOVÝ KUCHYŇSKÝ TEPLOMĚR S DUÁLNÍ SONDOU



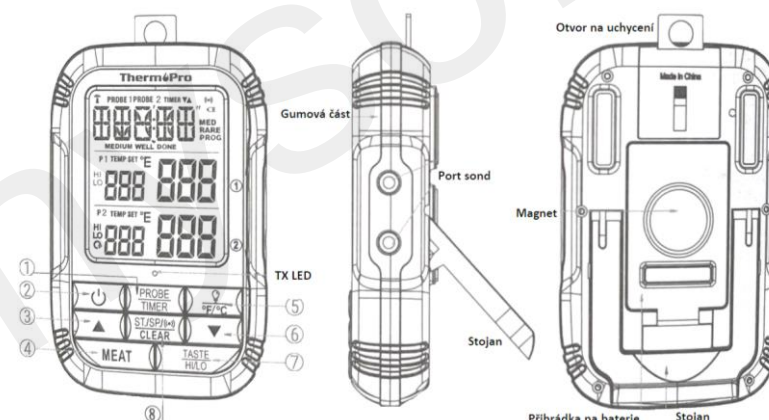
MODEL: TP-28B

Uživatelský manuál

Obsah balení

- 1x přijímač
- 1x vysílač
- 2x odpojitelné, teplotní sondy z nerezové oceli s lankem
- 4x AAA baterie
- 1x BBQ spona
- 1x manuál

Vysílač



- LCD displej – zobrazení indikátorů a teploty
- Indikátor nízkého stavu baterií
- Dosah: 152 m
- Voděodolnost: IPX4 (odolné vůči stříkající vodě, nenamáčejte do vody)
- Podsvícení displeje
- Teplotní alarm
- 2x nerezové teplotní sondy
- Teplotní rozsah sond: -10 -300 °C
- Upevnění/Přichycení: stojánek, magnet, otvor pro zavěšení na zeď
- Příhrádka na baterie: 2x AAA baterie (3,0 V)

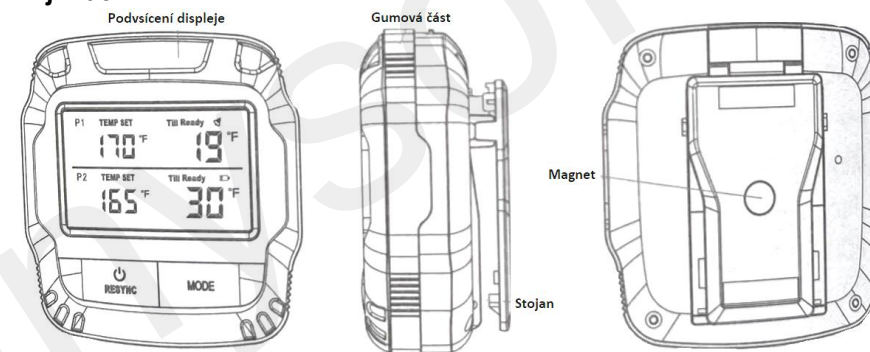
Tlačítka

1. **PROBE/TIMER:** stiskněte a přepínejte mezi sondami (1 a 2). Stiskněte a přidržte po dobu 3 s – režim časovače (přepínání mezi režimem časovače a teploměru).
2. **☺:** stiskněte 1x – zapnutí/vypnutí vysílače, stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 3 s – sjednocení hodnot nastavené teploty u obou sond.
Například: LCD displej BEEF MEDIUM (sonda 1): přidržte tlačítko po dobu 3 s, sonda 2 bude nastavena také na BEEF MEDIUM.
3. **▲:** V režimu teploměru (sonda 1 a 2) stiskněte a nastavte teplotu (zvýšení). Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s: rychlejší přebíhání hodnot teploty. V režimu časovače stiskněte po dobu 2 s a nastavte hodiny/minuty/sekundy.
4. **MEAT:** V režimu teploměru stiskněte a vyberte druh masa: PROG (program, nastavení uživatelem), BEEF (hovězí), VEAL (telecí), CHCKE (kuřecí), PORK (vepřové), POULT (drůbež), LAMB, FISH, HAM (jehněčí, ryba, šunka), GBEEF (mleté hovězí), GPOUL (mleté kuřecí) a BBQ.
5. **☺/°C/°F:** stiskněte – podsvícení displeje, stiskněte a přidržte po dobu 3 s – přepínání mezi jednotkami teploty °F nebo °C.
6. **▼:** V režimu teploměru (sonda 1 a 2) stiskněte a nastavte teplotu (snížení). Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s: rychlejší přebíhání hodnot teploty. V režimu časovače stiskněte po dobu 2 s a nastavte hodiny/minuty/sekundy.
7. **TASTE/HI/LO:** 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). V režimu BBQ – stiskněte a zobrazte HI nebo LO BBQ teplotu.
8. **S./SP./☺)/CLEAR:** v režimu teploměru – stiskněte a zapněte/vypněte alarm. V režimu času: stiskněte tlačítko a potvrďte nastavený čas (h, min, s). Poté stiskněte tlačítko ještě jednou a časovač aktivujte (opětovné stisknutí tlačítka – stop/pauza). Stiskněte a přidržte po dobu 3 s – reset nastaveného času.

Synchronizace požadované teploty

1. Synchronizace hodnot teploty na obou sondách: stiskněte po dobu 3 s tlačítko zapnout/vypnout.
Příklad: Na LCD displeji je zobrazeno sonda 1 BEEF MEDIUM. Přidržte tlačítko ☺ po dobu 3 s a nastavte na sondě 2 stejné hodnoty (BEEF MEDIUM).

Přijímač



- LCD displej – zobrazení aktuální teploty sondy a ikony.
- Indikátor nízkého stavu baterie
- Maximální vzdálenost přenosu: 152 m
- Voděodolnost IPX4 (odolné vůči stříkající vodě, nenamáčejte do vody)
- Podsvícení
- Teplotní alarm: pípání, vibrace, pípání a vibrace, tichý režim
- Přidržte tlačítko MODE po dobu 3 s a zobrazte „Till Ready“ teplotu

Tlačítka

1. **☺/RESYNC:** stiskněte tlačítko – zapnutí/vypnutí přijímače. Stiskněte a přidržte po dobu 3 s – vstup do režimu synchronizace/párování

2. **MODE:** Alarm – pípání nastaveno výrobcem, stiskněte a přepínejte mezi dalšími vibrace, stiskněte znovu a vstupte do režimu zvuku a vibrace. Opětovné stisknutí – tichý režim. Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 3 s – zobrazení Till Ready teplota.
3. **ThermoPro:** stiskněte – zapnutí/vypnutí podsvícení displeje. Displej se automaticky během 15 s vypne, pokud nebude zaznamenána aktivita.

Till Ready teplotní funkce (dokud není připraven)

Stiskněte tlačítko MODE po dobu 3 s a zobrazte Till Ready teplotu. Pokud je nastaveno 150 °F a aktuální teplota sondy je 80 °F – teplota till ready bude nastavena na 70 °F.

Baterie

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: /RESYNC

Vysílač: stiskněte tlačítko: 

Použití

1. Vložte sondy do příslušných portů vysílače.
2. Pokud nevložíte sondy do přijímači, na displeji bude zobrazeno „---“
3. Po vložení sond do přijímače, na displeji bude zobrazena aktuální teplota sond.

Nastavení teploty masa podle USDA

Lze zároveň použít obě teplotní sondy (sonda 1 a 2). Během vaření lze kontrolovat teplotu až 2 různých potravin. Případně lze sondy zasunout do jednoho kousku masa v různých místech.

1. Stiskněte tlačítko PROBE-TIMER a vyberte jednu sondu. V horní části displeje bude zobrazen výběr sondy.
2. V režimu teploměru stiskněte MEAT a vyberte druh masa: PROG (program, nastavení uživatelem), BEEF (hovězí), VEAL (telecí), CHCKE (kuřecí), PORK (vepřové), POULT (drůbež), LAMB, FISH, HAM (jehněčí, ryba, šunka), GBEEF (mleté hovězí), GPOUL (mleté kuřecí) a BBQ.
3. Stiskněte tlačítko TASTE/LO/HI a vyberte stupeň propečení masa: RARE (syrový), MED RARE (středně opečený), MEDIUM (středně/mírně propečený), MED WELL (více propečený), WELL DONE (dokonale propečený).
4. Ve chvíli, kdy teplota dosáhne přednastavené teploty, přijímač vydá zvukové oznámení. Alarm vypněte stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Měření teploty masa – vlastní nastavení hodnoty teploty

1. Stiskněte tlačítko PROBE/TIMER a vyberte jednu ze 2 sond.
2. Stiskněte ▲ nebo ▼ a nastavte požadovanou teplotu (PROG volitelná hodnota teploty v programu). Rychlé přebíhání číslic – tlačítko ▲ nebo ▼ přidržte.
3. Ve chvíli, kdy teplota dosáhne přednastavené teploty, přijímač vydá zvukové oznámení. Alarm vypněte stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Monitorování teploty BBQ

K monitorování teploty v troubě, udírně nebo grilu použijte jakoukoli sondu (1-2). Nezapomeňte prostřednictvím spony sondu uchytit na stojan trouby/udírny/grilu.

1. Stiskněte tlačítko MEAT – zobrazení BBQ na displeji.
2. Stiskněte tlačítko TASTE/HI/LO a přepněte na HI BBQ teplotu. Stiskněte tlačítko ▲ nebo ▼ a nastavte požadovanou HI BBQ teplotu (nejvyšší). Rychlé přebíhání číslic – tlačítko ▲ nebo ▼ přidržte. HI BBQ teplota je v rozmezí 140-572 °F (60-300 °C). Přednastavená teplota výrobcem je 250 °F (121 °C).
3. Stiskněte tlačítko TASTE/HI/LO a přepněte na LO BBQ teplotu. Stiskněte tlačítko ▲ nebo ▼ a nastavte požadovanou LO BBQ teplotu (nejnižší). Rychlé přebíhání číslic – tlačítko ▲ nebo ▼ přidržte. LO BBQ teplota je v rozmezí 32-554 °F (0-290 °C). Přednastavená teplota výrobcem je 225 °F (107 °C).
4. Stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR – zapnutí/vypnutí alarmu.
Poznámka: Teplota HI BBQ musí být vyšší než nastavená teplota LO BBQ.
Poznámka: LO BBQ alarm teploty nebude aktivován, dokud teplota nebude vyšší než nastavená LO teplota.

Časovač

Odpočítávání času

1. Stiskněte tlačítko PROBE/TIMER po dobu 3 s a vyberte režim času. V horní části displeje bude zobrazen čas 0:00 a v horní části displeje bude zobrazena malá ikona.
2. Stiskněte tlačítko TASTE/HI/LO a vyberte požadovaný formát času: h:min nebo min:s.
3. Pomocí tlačítka ▼ nebo ▲ nastavte požadovaný čas. Stiskněte a přidržte tlačítka ▼ nebo ▲ a nastavíte čas rychleji. Poté stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR a potvrďte nastavený čas. Maximální čas je 99 h 59 min.
4. Po nastavení a potvrzení času stiskněte opět tlačítko S./S.//CLEAR – start odpočítávání. Na displeji bude zobrazena problikávající symbol TIMER ▼.
5. Pozastavení odpočítávání: opět stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR. Symbol TIMER ▼ nebude problikávat. Opět stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR pokračování v odpočítávání času. Stiskněte a přidržte tlačítko S./S.//CLEAR: vynulování času: 0:00.

6. Po dosažení nastaveného času, zařízení vydá zvukové oznámení. Poté stiskněte jakékoli tlačítko a alarm vypněte.

Poznámka: Pokud bude uvedený čas pod 1 h (1:00), na displeji se zobrazí čas 59'59" (59 min 59 s).

Přičítání času

1. Stiskněte tlačítko PROBE/TIMER 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. Opět stiskněte tlačítko S./S.//CLEAR pokračování v přičítání času. Stiskněte a přidržte tlačítko S./S.//CLEAR: vynulování času: 0:00.
Poznámka: Pokud čas přesáhne 59 min 59 s, čas bude automaticky nastaven na hodiny (formát h:min).

Funkce automatického vypnutí

Přijímač se sám automaticky vypne, pokud nezachytí během 30 min signál od vysílače. Alarm bude znít 1 minutu a poté se alarm automaticky vypne. Vysílač se sám automaticky vypne ve chvíli, kdy během 2 h bude naměřená teplota na sondách pod 40 °C.

Synchronizace/párování

Není potřeba provádět párování vysílače a přijímače, neboť párování 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.

1. Do přijímače vložte baterie. Na displeji bude problikávat ikonka.
2. Do vysílače vložte baterie, poté vložte sondy (sondy 1 a 2). Na displeji bude zobrazena aktuální hodnota teplot.
3. Na přijímači stiskněte tlačítko ON/OFF/RESYNC po dobu 3 s a přejděte do režimu spárování.
4. Chvilí vyčkejte, na displeji přijímače bude zobrazena aktuální teplota sond (synchronizace byla úspěšná). Teploměr je připraven k použití.
Poznámka: synchronizace mezi přijímačem a vysílačem nebude ztracena ani ve chvíli, kdy budete vyměňovat baterie.

Užitečné rady

1. Pokud se hodnota teploty nezobrazí na displeji přijímače/vysílače, ponechte sondy při pokojové teplotě. Poté překontrolujte porty sond, řádně jacky sond zastrčte, případně otočte. Pokud sonda stále nefunguje, je velmi pravděpodobné, že je sonda poškozena. Sondu nahraďte novou.
2. Pokud je zobrazená teplota příliš vysoká, nebo její nárůst je příliš rychlý, ujistěte se, že je špička sondy správně zasunuta do jídla. Případně sondu umístěte do silnější části masa. Vyhněte se kostem a tučné části masa.

Upozornění

1. Během manipulace používejte ochranné žárovzdorné 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. Během čištění, teplotní sondy nekládejte do vody. Po každém použití sondu očistěte a řádně osušte.
4. Nevkládejte sondu ani její kabel do vody. K čištění použijte pouze navlhčený hadřík (s mýdlem/jarem). Zařízení během čištění vypněte.
5. Porty ani jacky sond nevystavujte vodě. Hrozí riziko poškození.

6. Přijímač a vysílač otírejte pouze navlhčeným hadříkem.
7. Nevystavujte přijímač ani vysílač extrémním teplotám.
8. Teplotní sondu nekládejte do mikrovlnné trouby.
9. Teplotní sondy zaznamenávají hodnoty teploty od -10-300 °C. Nepoužívejte teplotní sondy nad uvedenou maximální teplotu.

Distributor

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