

Vařte jako profesionál!

Dálkový digitální kuchyňský teploměr s duální sondou



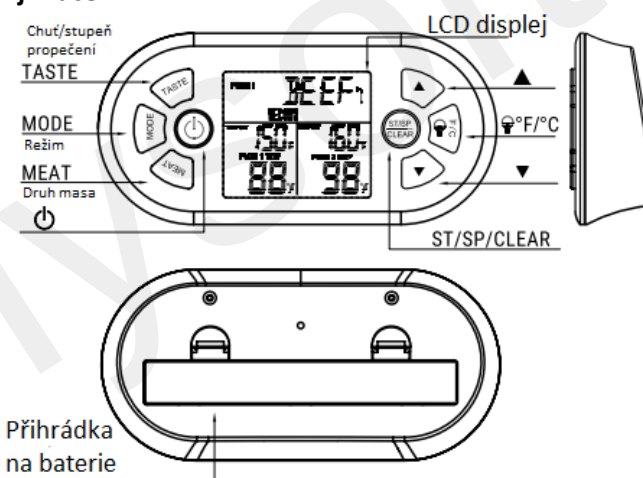
Model: TP-22S

Uživatelský manuál

Obsah balení:

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

Funkce přijímače

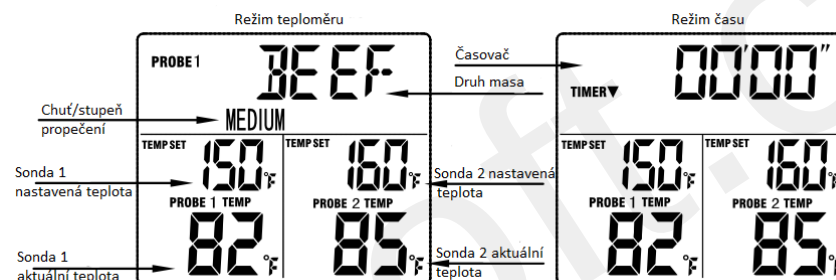


1. Podsvícený LCD displej: zobrazení všech ikon, teplot a času.
2. Zobrazení hodnot teplot obou teplotních sond.
3. Programovatelné upozornění: upozornění na přednastavenou teplotu (podle druhu masa a požadovaného stupně propečení).
4. Časovač (přičítání/odpočítávání času): 99 h a 59 min
5. Rozsah měřené teploty: 0 – 300 °C
6. Přesnost měření: ± 1.0 °C
7. Zdroj napětí: 2 AAA baterie
8. Klip na pásek/stojan: přijímač lze připevnit na pásek; pomocí stojanu lze přijímač umístit na stůl.

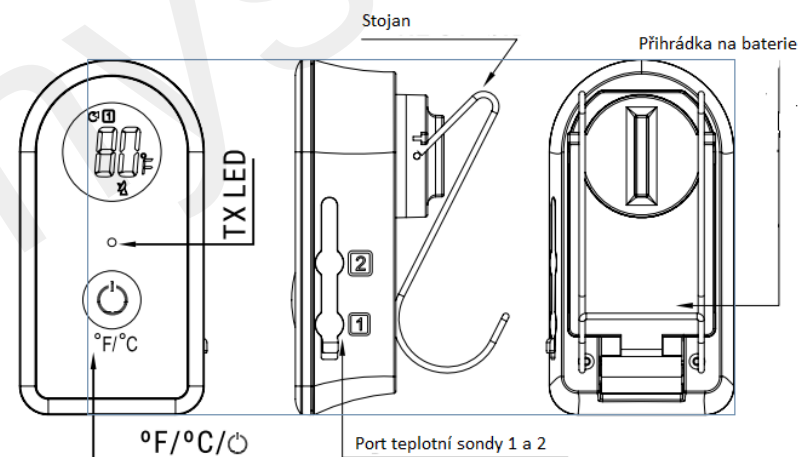
Tlačítka

1. **MODE:** stisknutím lze vybrat režim teploměru (teplotní sonda 1 a 2) a režim času. Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s: režim synchronizace/spárování.
2. **▲:** v režimu teploměru (sonda 1 a 2): stiskněte 1x – zvýšení hodnot teploty; stiskněte a přidržte po dobu 2 s – rychlejší nastavení hodnoty teploty. V režimu času: stiskněte 1x – nastavení h, min a s; stiskněte a přidržte po dobu 2 s – rychlejší nastavení h, min a s.
3. **▼:** v režimu teplotní sondy (1 nebo 2): stiskněte 1x – snížení hodnot teploty; stiskněte a přidržte po dobu 2 s – rychlejší nastavení hodnoty teploty. V režimu času: stiskněte 1x – nastavení h, min a s; stiskněte a přidržte po dobu 2 s – rychlejší nastavení h, min a s.
4. **ST/SP/CLEAR:** nastavení času (viz bod 2 a 3) – stiskněte 1x (potvrzení nastavení). Poté opět stiskněte tlačítko – start. Během odpočítávání/přičítání času stiskněte opět tlačítko – stop. Vynulování času – stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s.
5. **MEAT:** v režimu teploměru: stiskněte a vyberte druh masa, PROG (program, nastavení uživatele), GBEEF (mleté hovězí), GPOUL (mleté kuřecí), BEEF, VEAL, CHCKE (hovězí, telecí, kuřecí), PORK, POULT (vepřové, drůbež), LAMB&FISH (jehněčí a ryba) a OVEN. V režimu času: stiskněte a vyberte: h/min nebo min/s časovače.
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). V režimu času: stiskněte a vyberte: h/min nebo min/s časovačem.
7. **°F/°C:** stiskněte 1x: zapnutí/vypnutí podsvícení displeje; stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s: výběr teplotní jednotky (°C nebo °F).
8. **Ⓜ:** stiskněte 1x: vypnutí/zapnutí přijímače.

LCD displej



Funkce vysílače



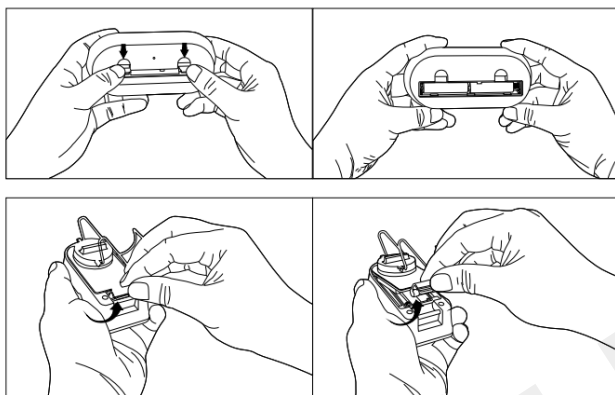
1. LSC displej: zobrazení dvou naměřených teplot (sonda 1 a 2). Automatické přepínání mezi sondami.
2. Stojan: pomocí stojanu lze vysílač postavit na stůl, stojan lze také použít obráceně a zaháknout ho na vhodné místo.
3. Příhrádka na baterie: 2 AAA baterie.

4. Port teplotní sondy (1 a 2): do portu zasuňte jacky teplotních sond.
5. Přenosová frekvence: 433 MHz.
6. Maximální přenos: 8 mW.

Tlačítka

°F/°C/⏻: stiskněte 1x – zapnutí/vypnutí vysílače; stiskněte a přidržte po dobu 2 s – nastavte požadovanou jednotku teploty.

Instalace baterií



Přijímač: otevřete přihrádku na baterie a vložte 2 AAA baterie. Vysílač: otevřete přihrádku na baterie a vložte 2 AAA baterie. V obou případech dbejte na správnou polaritu.

Zapnutí/Vypnutí

Přijímač: stiskněte tlačítko ⏻

Vysílač: stiskněte tlačítko °F/°C/⏻

Synchronizace/párování přijímače s vysílačem

Přijímač a vysílač jsou již spárovány výrobcem. Není potřeba zařízení opět spárovat. Stačí pouze vložit do portu teplotní sondu, baterie, zapnout přijímač i vysílač a vyčkat spárování. Úspěšné spárování poznáte podle toho, že na přijímači i na vysílači bude zobrazena hodnota teploty naměřená teplotní sondou.

Nicméně v ojedinělých případech se může stát, že ke spárování nedojde. V takovém případě postupujte podle níže uvedeného postupu:

- a. Zapojte teplotní sondy do portu.
- b. Pomocí tlačítka °F/°C/⏻ zapněte vysílač. Aktuální hodnota teploty bude zobrazena na displeji.
- c. Pomocí tlačítka ⏻ zapněte přijímač.
- d. Stiskněte a přidržte tlačítko MODE po dobu 2-3 s (vstup do režimu párování). Režim párování bude aktivní 60 s (na displeji bude problikávat symbol „---“).
- e. Vyčkejte do doby, než se na displeji přijímače neobjeví hodnota teploty. Po zobrazení teploty jsou obě zařízení spárovány. Poté lze teploměr použít.

Poznámka: I po výměně baterie budou obě zařízení stále spárovány.

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

1. 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.
 2. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim teploměru (sonda 1 nebo 2). V horní části displeje bude zobrazen nápis PROBE 1 nebo PROBE 2.
 3. Pomocí tlačítka MEAT vyberte druh masa. PROG (program), GBEEF (mleté hovězí), GPOUL (mleté kuřecí), BEEF, VEAL, CHCKE (hovězí, telecí, kuřecí), PORK, POULT (vepřové, drůbež), LAMB&FISH (jehněčí a ryba).
 4. 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 aktuální hodnota teploty odečtená sondou. Teplota vpravo od ní (menší číslice) je teplota přednastavená.
5. Ve chvíli, kdy teplota v mase dosáhne přednastavené teploty, přijímač vydá zvukové oznámení a displej bude blikat.

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.

Teplota trouby/udírny/grilu

1. K měření teploty uvnitř trouby/udírny/grilu použijte jednu sondu. Vybranou sondu připevněte na rošt trouby nebo grilovací komory.
2. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim teploměru (a sondu, kterou jste si vybrali).

3. Stiskněte několikrát tlačítko MEAT a vyberte OVEN.
4. Na displeji bude zobrazena aktuální teplota v troubě/udírně/grilu.

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 rozdraceny 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 65 °C).
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 71 °C).
10. Nyní se můžete vzdálit do 90 m (vezměte sebou přijímač).
11. Ve chvíli, kdy teplota v prvním mase dosáhne hodnoty 65 °C (MEDIUM), displej teploměru se rozsvítí a vydá zvukové oznámení.
12. Stiskněte jakékoli tlačítko a vypněte 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 ST/SP/CLEAR a potvrďte nastavený čas. Maximální čas je 99 h 59 min.
4. Stiskněte a přidržte tlačítko ST/SP/CLEAR: vynulování času: 0:00
5. Po nastavení a potvrzení času stiskněte opět tlačítko ST/SP/CLEAR – start odpočítávání. Na displeji bude zobrazena problikávající symbol TIMER ▼.
6. Pozastavení odpočítávání: opět stiskněte tlačítko ST/SP/CLEAR. Symbol TIMER ▼ nebude problikávat. Opět stiskněte tlačítko ST/SP/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).

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 ST/SP/CLEAR (0:00).
2. Stiskněte tlačítko ST/SP/CLEAR a zapněte přičítání času. Na displeji bude zobrazena problikávající symbol TIMER ▲. Maximální čas: 99 h 59 min.
3. Pozastavení přičítání: opět stiskněte tlačítko ST/SP/CLEAR. Symbol TIMER ▼ nebude problikávat.
4. Stiskněte a přidržte tlačítko ST/SP/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 sondu 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 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. 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).
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 nevkládejte 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		
Drůbež			74 °C		
Jehněčí	60 °C	63 °C	71 °C	74 °C	77 °C
Ryba			63 °C		
Program		63 °C			

Distributor

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