

UŽIVATELSKÝ MANUÁL

VAŘTE JAKO PROFESIONÁL!
DÁLKOVÝ KUCHYŇSKÝ TEPLOMĚŘ



MODEL: TP-20B/TP-20C



MODEL: TP-07B/TP-07C



MODEL: TP-27

Přijímač - Tlačítka (TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C)

1. MODE: stiskněte 1x – výběr režimu teploměru nebo času. Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s: režim synchronizace/spárování.
2. ▲V režimu teploměru stiskněte a nastavte teplotu (zvýšení). Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s: rychlejší přebíhání hodnot teploty. V režimu časovače stiskněte a nastavte hodiny. Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s - rychlejší přebíhání hodnot.
3. ▼V režimu teploměru stiskněte a nastavte teplotu (snížení). Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s: rychlejší přebíhání hodnot teploty. V režimu časovače stiskněte a nastavte minuty. Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s - rychlejší přebíhání hodnot.
4. Start/Stop/☺/CLEAR – v režimu času: stiskněte tlačítko a potvrďte nastavený čas. Poté stiskněte tlačítko ještě jednou a časovač aktivujete (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 (jehněčí, ryba),

* HAM a BBQ (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.

* 9. °F/°C/☺: stiskněte a vyberte požadovanou jednotku teploty (°C nebo °F). Stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 2 s: vypnutí/zapnutí přijímače.


* platí pro model TP-20B/TP-20C

** platí pro model TP-07B/TP-07C


Přijímač - Tlačítka (TP-27)

1. BBQ/MEAT – stiskněte 1x: zobrazení HI, LO nebo MEAT.
2. ALARM/°F/°C – stiskněte 1x: Zapnutí/Vypnutí alarmu; stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 3 s: volba jednotky (°F nebo °C).
3. PROBE – stiskněte: výběr konkrétní teplotní sondy, hodnota teploty vybrané sondy bude problikávat; stiskněte a přidržte tlačítko po dobu 3 s: aktivace/deaktivace alarmu.
4. SET– stiskněte a přidržte po dobu 3 s: nastavení teploty (BBQ high, Low nebo MEAT); stiskněte 1x: potvrzení výběru.
5. /RESYNC– stiskněte 1x: Zapnutí/Vypnutí teploměru; stiskněte a přidržte po dobu 3 s: synchronizace/ režim spárování.
6. ThermoPro – stiskněte 1x: Zapnutí/Vypnutí podsvícení displeje.

Vysílač - Tlačítka

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

* (ThermoPro): stiskněte 1x: zapnutí/vypnutí podsvícení displeje.

**/RESYNC: stiskněte 1x: Zapnutí/Vypnutí sensoru; stiskněte a přidržte po dobu 3 s: synchronizace/režim spárování.

**ALARM – zapněte senzor, opakovaně stiskněte: změna mezi: zvukové oznámení, vibrace, zvukové oznámení + vibrace, tichý režim.

* platí pro modely TP-20B/TP-20C, TP-27

** platí pro model TP-27

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/Vysílač: stiskněte a přidržte tlačítko  po dobu 2 s. Tlačítko nemusí být samostatné a může obsahovat i další funkce.

Synchronizace/párování

Není potřeba provádět spárování vysílače a přijímače, neboť spárování je přednastaveno výrobcem. Stačí pouze vložit sondu, 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.

- a. Do vysílače vložte sondu.
- b. Na vysílači stiskněte a přidržte tlačítko  po dobu 2 s a zapněte vysílač. Na displeji vysílače bude zobrazena aktuální teplota.
- c. Na přijímači stiskněte a přidržte tlačítko  po dobu 2 s a zapněte přijímač.
- *d. 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 „---„.
- e. 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.

* platí pro modely TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

*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.

* platí pro model TP-20B/TP-20C

** platí pro modely TP-20B/TP-20C, TP-27

*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.
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&HAM (jehněčí, ryba a šunka).
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 přednastavená hodnota teploty. Teplota vpravo od ní je hodnota aktuálně naměřené teploty.
5. Ve chvíli, kdy teplota v mase dosáhne přednastavené teploty, přijímač vydá zvukové oznámení a displej bude blikat. Poté stiskněte jakékoli tlačítko.

* platí pro modely TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

** platí pro model TP-20B/TP-20C

*Nastavení teploty: maso (MEAT)

1. Pomocí tlačítka PROBE vyberte požadovanou teplotní sondu 1, 2, 3, 4 (teplota vybrané sondy bude problikávat).
2. Stiskněte tlačítko BBQ/MEAT dokud nevidíte na displeji MEAT. Poté stiskněte a přidržte tlačítko SET po dobu 3 s (uvidíte hodnotu přednastavené teploty: 160 °F, hodnota bude problikávat).
3. Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ nastavte požadovanou hodnotu teploty. Pro rychlejší změnu čísel přidržte tlačítka.
4. Nastavenou hodnotu teploty potvrďte stlačením tlačítka SET (hodnoty přestanou problikávat).

* platí pro model TP-27

*Nastavení teploty: BBQ

1. Pomocí tlačítka PROBE vyberte požadovanou teplotní sondu 1, 2, 3, 4 (teplota vybrané sondy bude problikávat).
2. Stiskněte tlačítko BBQ/MEAT dokud nevidíte na displeji BBQ. Poté stiskněte a přidržte tlačítko SET po dobu 3 s (uvidíte hodnotu nejvyšší přednastavené teploty HI: 250 °F, hodnota bude problikávat).
3. Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ nastavte požadovanou hodnotu teploty. Pro rychlejší změnu čísel přidržte tlačítka.
4. Nastavenou hodnotu teploty potvrďte stlačením tlačítka SET.
5. Poté bude problikávat nejnižší hodnota teploty LO BBQ (220 °F). Pomocí tlačítek ▲ a ▼ nastavte požadovanou hodnotu teploty. Pro rychlejší změnu čísel přidržte tlačítka.

Poznámka: Teplota HI BBQ: rozmezí: 33 – 572 °F (předvolená teplota výrobcem 220 °F). Teplota LO BBQ: rozmezí 32 – 571 °F (předvolená teplota výrobcem 220 °F).

6. Nastavení hodnot teplot zbylých sond: vyberte sondu a opakujte postup uvedený výše.
7. Nastavené hodnoty teplot se uloží po vypnutí teploměru.
8. Poté, co nastavíte teploměr, můžete začít měřit teplotu masa.
9. Ve chvíli, kdy teplota masa dosáhne nastavené teploty, spustí se alarm (na teploměru i na sensoru). Podsvícení displeje se automaticky zapne. Zobrazená teplota bude na displeji problikávat. Stiskněte jakékoliv tlačítko k zastavení alarmu.

* platí pro model TP-27

*Měření teploty masa – vlastní nastavení hodnoty teploty

1. Stiskněte tlačítko MODE a vyberte režim teploměru.
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 masě dosáhne přednastavené teploty, přijímač vydá zvukové oznámení a displej bude blikat.

* platí pro modely TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

*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 zapněte/vypněte 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.

* platí pro model TP-20B/TP-20C

*Venkovní gril – postup

Postup uvedený níže popisuje přípravu středně propečeného hovězího steaku. Teploměr lze také zároveň použít jako časovač pro otočení párků po 5 min.

1. Zapněte gril.
2. Spárujte zařízení (viz Synchronizace/párování přijímače s vysílačem).
3. Vložte maso a párky na gril.
4. Vložte konec teplotní sondy do střední části masa. Vyhněte se kostem a tučné části masa. Teplota masa cca 45 °F.
5. Sondy a kabel umístěte tak, aby nepřišly do kontaktu s ohněm, anebo s povrchem grilu. Ujistěte se, že kabel není nikde přiskřípnut nebo rozdrčen víkem grilu.
6. Vysílač umístěte mimo sálající teplo grilu. Nepokládejte vysílač na víko grilu ani do jeho blízkosti. Vysílač není voděodolný. Chraňte zařízení před vodou a deštěm.
7. Stiskněte tlačítko MEAT (zobrazení BEEF).
8. Stiskněte tlačítko TASTE a nastavte MEDIUM (zobrazení 150°F/65 °C – nastavená teplota).
9. Stiskněte tlačítko MODE a přejděte do režimu času.
10. Nastavte 5 min (0:05). Stiskněte tlačítko START/STOP a zapněte časovač. Stiskněte opět tlačítko MODE a přejděte zpět do režimu teploměru.
11. Nyní se můžete vzdálit do 152 m (vezměte s sebou přijímač).
12. Ve chvíli, kdy časovač spustí alarm (po 0:05), přijímač bude po dobu 60 s pípat.
13. Ve chvíli, kdy teplota v masě dosáhne hodnoty 65 °C (MEDIUM), displej teploměru se rozsvítí a vydá zvukové oznámení.
14. Poté stiskněte tlačítko STOP – vypnutí zvukového oznámení (případně jakékoli tlačítko).
15. Vypněte gril. Vyjměte teplotní sondu z masa. Pozor! Na sondy nesahejte holou rukou. Hrozí riziko popálení. Vždy používejte ochranné žáruvzdorné rukavice.
16. Teplotní sondy očistěte a osušte.
17. Vypněte vysílač i přijímač.

* platí pro modely TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

*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 přidržetím tlačítek ▼ nebo ▲ nastavíte čas rychleji. Poté stiskněte tlačítko Start/Stop/(☉)/CLEAR a potvrďte nastavený čas.

4. Stiskněte a přidržte tlačítko 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 ▼.

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

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

* platí pro modely TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

** platí pro model TP-20B/TP-20C

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 (případně tlačítkem START/STOP).

*Přičítání času

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

2. Stiskněte tlačítko Start/Stop/(☉)/CLEAR. Na displeji bude zobrazena problikávající symbol ▲.

3. Pozastavení přičítání: opět stiskněte tlačítko Start/Stop/(☉)/CLEAR. Symbol ▼ nebude problikávat.

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

*platí pro model TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

Užitečné rady

1. 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).

2. 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).

3. Během čištění, teplotní sondy nevkládejte do vody.

4. Nevystavujte sondy a její kabely extrémním teplotám.

5. Pokud hodnota teploty vstupá příliš rychle, ujistěte se, že máte sondu řádně zasunutou v mase. Sondy nevkládejte do blízkosti kostí nebo do tučné části.

Upozornění

1. Během manipulace používejte ochranné žáruvzdorné rukavice. Nesahejte na teplotní sondy 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 sondy očistěte a řádně osušte.

4. Nevkládejte sondy ani její kabel do vody. K čištění použijte pouze navlhčený hadřík (s mýdlem).

5. Obě zařízení nejsou voděodolná (přijímač, vysílač). Dávejte pozor také na jack sondy a port. Chraňte je před vodou a deštěm.

6. Teploměr a sensor otírejte pouze navlhčeným hadříkem.

7. Nevystavujte přijímač a vysílač extrémním teplotám.

8. Teplotní sondy nevkládejte do mikrovlnné trouby.

9. 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