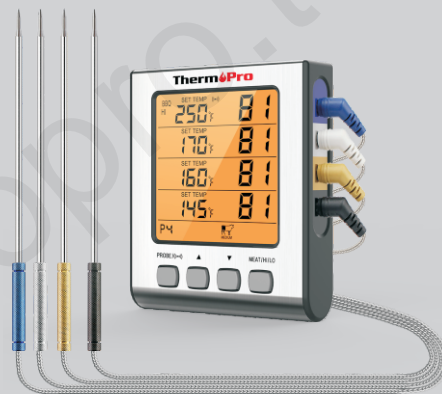


ThermPro

Model: TP-17H



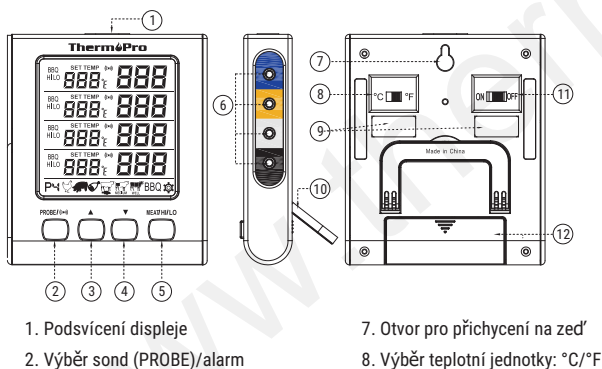
Vařte jako profesionál!

Digitální Kuchyňský Teploměr se čtyřmi sondami

1. Funkce a Specifikace

1. Zobrazení teplot všech čtyř sond.
2. Čtyři barevně odlišitelné teplotní sondy pro snadnou přehlednost.
3. Přednastavené teploty s programovatelným upozorněním (teploty navržené USDA (americké ministerstvo zemědělství) pro konkrétní potraviny).
4. Tepelně odolné sondy z nerezové oceli s ocelovým lankem
5. Režim BBQ/Hi/Low umožňuje nastavitelnost požadovaných teplot pro snadné vaření v režimu BBQ/OVEN/Grill.
6. Rychlé nastavení cílené teploty.
7. Teplotní rozsah sond: -10 – 300 °C.
8. Teplotní tolerance: +/- 1.0 °C.
9. Teplotní jednotky: °F nebo °C
10. Více možností umístění: výklopný stojan, magnet a otvor pro zavěšení na zeď.
11. Podsvícení: aktivní po dobu 10 s.
12. Použijte 1x AAA baterie (součást balení).

2. Schéma produktu



1. Podsvícení displeje
2. Výběr sond (PROBE)/alarm

7. Otvor pro přichycení na zeď
8. Výběr teplotní jednotky: °C/°F

3. ▲Tlačítko
4. ▼Tlačítko
5. Režim MEAT/Hi/Low
6. Zásuvky sond 1, 2, 3, 4

9. Magnet
10. Výklopný stojan
11. Zapnutí/Vypnutí
12. Příkladka na baterie

3. Tlačítka

1. Stiskněte 1x: Zapnutí/Vypnutí podsvícení displeje; pokud nebude během 10 s stlačeno jakékoliv jiné tlačítko, podsvícení se automaticky vypne. Dosažení požadované teploty: zvukové oznámení alarmu a zapnutí podsvícení displeje.
2. **PROBE/((°))**: Stiskněte: přepínání mezi jednotlivými sondami; teplota vybrané sondy bude problikávat; stiskněte a přidržte po dobu 3 : aktivace/deaktivace alarmu.
3. **▲** Stiskněte: zvýšení hodnoty požadované teploty (v režimu: uživatelském/BBQ/Hi/LO.
4. **▼** Stiskněte: snížení hodnoty požadované teploty (v režimu: uživatelském/BBQ/Hi/LO.
5. Stiskněte a přidržte v jednu chvíli dvě tlačítka **PROBE/((°))** a **MEAT/Hi/LO** po dobu 3 s: rychlé nastavení teploty u všech sond
6. **MEAT/Hi/LO** Stiskněte: změna režimu: Drůbež (), vepřové/telec (), šunka (), hovězí (málo propečené, rare)/ryba (), hovězí (středně propečené, medium rare) (), hovězí (úplně propečené, well-done) () a volba uživatele . Předprogramované hodnoty teplot pro jednotlivé druhy mas podle USDA. Poté stiskněte tlačítko **PROBE/((°))** : potvrzení výběru režimu. Poté stiskněte tlačítko **MEAT/Hi/LO** a vyberte HI (nejvyšší teplota) nebo LO (nejnižší teplota).

7. °C/°F (na zadní straně teploměru): vyberte požadovanou teplotní jednotku.

8. Zapnout/Vypnout: zapnutí/vypnutí teploměru.

Poznámka:

* Pokud nebude teplotní sonda vložena přímo do masa, ale bude vložena pouze do trouby/grilu/udírny, hodnota odečtené teploty bude mít přesnost v rozsahu 1.1-2.7 °C.

4. Poznámky/Upozornění

- Nepoužívejte produkt v mikrovlnné troubě.
- Skladujte mimo dosah dětí.
- Nevkládejte zařízení do ohně.
- Pokud teploměr nepoužíváte, vypněte jej. Šetříte tím baterii.
- Používejte kvalitní alkalické baterie. Vyměňujte je pravidelně. Slabá baterie způsobí nepřesnosti v měření.
- Teploměr je dobrým pomocníkem při přípravě masa. Nezaručuje však bezpečnou tepelnou úpravu masa. Dodržujte správné postupy přípravy masa.
- Nevystavujte sondy teplotám vyšším než 380 °C.
- Zabraňte přímému kontaktu sondy nebo jejímu kabelu horkým částem v troubě.
- Pokud teplota přesáhne nastavený rozsah: na LDC displeji bude zobrazena hláška: HHH – teplota přesáhla nejvyšší nastavenou teplotu nebo LLL – teplota je nižší než nejnižší nastavená teplota.
- Pokud se zobrazí hláška HHH nebo LLL: odložte sondu a počkejte, až dosáhne pokojové teploty. Pokud bude hláška HHH nebo LLL i tak zobrazena, nejspíše došlo ke zkratování sondy (vysokou teplotou nebo vlhkostí).
- Pokud se teplota zvyšuje příliš rychle, nebo je příliš vysoká, zkontrolujte, zda jsou sondy správně vloženy do zásuvek na teploměru. Zkontrolujte, zda je sonda správně vložena do masa (vyhněte se tučným částem, sonda se nesmí dotýkat kosti).

5. Baterie/První zapnutí

- Otevřete přihrádku na baterii (umístěna v zadní části teploměru).
- Vložte AAA baterii. Dbejte na správnou polaritu.
- Zavřete přihrádku na baterii.
- Odstraňte ochrannou fólii z displeje.

6. Instrukce

Použití teploměru

- Zapojte sondy do zásuvek umístěných na teploměru. Dbejte na správnou barvu, např. tmavě modrá sonda do tmavě modré zásuvky).
- Ujistěte se, že kabely sond nejsou zamotané a, že jsou sondy správně vloženy do teploměru (hláška LLL- indikuje špatné zapojení sondy do teploměru).
- Vyberte teplotní jednotku (na zadní straně teploměru).
- Vyberte požadovaný přednastavený teplotní režim nebo si navolte vlastní teplotu.
- Umístěte maso/pokrm do trouby/udírny. Před zavřením dvířek, se ujistěte, že je sonda správně zastrčena do pokrmu. Teploměr musí být umístěn mimo troubu na rovném a stabilním povrchu. Sonda musí být správně zapojena do teploměru.
- Sondu vložte do nejsilnější části masa (alespoň 5 cm). Vyhněte se kostem a chrupavkám.
- Nepokládejte teploměr na teplé/horké místo.
- Po dosažení nastavené teploty, zazní alarm. Vypnutí alarmu: stiskněte jakékoli tlačítko.
- Konec vaření/pečení: Nejprve odpojte sondy od teploměru. Poté vyndejte sondu z pokrmu. Nedotýkejte se kovových částí sondy holou rukou. Používejte ochranné rukavice. Poté vyjměte pokrm z trouby.

• Sondy očistěte horkou mýdlovou vodou a osušte. Nevkládejte sondu do vody. Sonda a kabel nejsou voděodolné.

7. Rychlé nastavení teplotního režimu

Teploměr má předefinované teploty v závislosti na druhu masa (doporučení USDA). Drůbeží (165 °F/74 °C), vepřové/telecí (170 °F/77 °C), hovězí-well-done (170 °F/77 °C), hovězí-medium (160 °F/ 71 °C), šunka (160 °F/ 71 °C), hovězí-rare/ryba (145 °F/63 °C). Viz tabulka níže.

1. Stiskněte PROBE/((☉)) a vyberte sondu (teplota vybrané sondy problikává).
2. Stiskněte MEAT/HI/LO a vyberte režim masa.
3. Stiskněte opět PROBE/((☉)) pro potvrzení požadovaného režimu (pokud během 5 s nepotvrdíte výběr, teploměr automaticky uloží nastavení).
4. Postup uvedený výše opakujte pro další sondy.

8. BBQ režim

Režim můžete nastavit na jakékoliv sondě (monitorování požadované teploty).

1. Stiskněte PROBE/((☉)) a vyberte požadovanou sondu.
2. Stiskněte MEAT/HI/LO a vyberte režim BBQ.
3. Stiskněte ▲ nebo ▼ pro aktivaci HI/LO režimu.
4. Stiskněte ▲ nebo ▼ a nastavte HI teplotu (nejvyšší).
5. Stiskněte MEAT/HI/LO a aktivujte LO teplotu.
6. Stiskněte ▲ nebo ▼ a nastavte LO teplotu (nejnižší).
7. Stiskněte PROBE/((☉)) a potvrďte nastavení teplot.

Poznámka: kontrola nastavené teploty: stiskněte a přidržte MEAT/HI/LO po dobu 3 s.

Typy: Teploměr si uloží poslední nastavenou teplotu BBQ/HI/LO. K aktivaci stačí pouze stisknout tlačítko ▲ nebo ▼ .

9. Uživatelem volená teplota

Můžete si nastavit svoji vlastní teplotu podle následujícího postupu.

1. Stiskněte PROBE/((☉)) a vyberte sondu.
2. Mimo režim BBQ, stiskněte ▲ nebo ▼ zvýšení /snížení hodnoty teploty a nastavte si požadované hodnoty.
3. Stiskněte PROBE/((☉)) pro potvrzení nastavení.

10. Změna režimu BBQ a uživatelem volená teplota ☼

1. Stiskněte PROBE/((☉)) a vyberte sondu.
2. Stiskněte MEAT/HI/LO a vyberte možnost ☼ . Stiskněte tlačítko ▲ nebo ▼ a nastavte požadovanou teplotu.
3. Stiskněte PROBE/((☉)) pro potvrzení nastavení.

Poznámka:

- a) ☼ zobrazený na displeji – uživatelem volená teplota
- b) stisknutím a přidržením tlačítek ▲ a ▼ – rychlejší posun číslic

11. Rychlé nastavení teploty

- Rychlé nastavení stejné teploty na všech sondách: stiskněte současně PROBE/((☉)) a MEAT/HI/LO po dobu 3 s.

Příklad: Sonda 1 má nastaveno BEEF MEDIUM 160F, stiskněte a podržte současně PROBE/((☉)) a MEAT/HI/LO po dobu 3 s. Tím nastavíte teploty i na zbylých sondách 2, 3 a 4.

12. Udržba

- Teploměr není voděodolný. Nevkládejte teploměr, sondy ani její kabely do vody nebo jiných kapalin.
- Nevkládejte sondy do myčky. Otřete je pouze mýdlovou vodou a důkladně osušte. Po každém měření sondy důkladně očistěte.

13. Tabulka teplot

TYP MASA	TYP POKRMU A CHUŤ	DOPORUČENÁ TEPLOTA
RYBA HOVĚZÍ MED RARE	Ryba Hovězí (pečeně, steak & kotleta)- Medium Rare	63°C/145°F
ŠUNKA	Vajíčka Šunka (Raw) – Poznámka: Předvařená (140°F)	71°C/160°F
HOVĚZÍ MEDIUM	Hovězí (pečeně, steak & kotleta) - Medium Vepřové (pečeně, steak, kotleta, klobása) – Medium (Růžová), Mleté maso (hovězí, telecí, vepřové)	71°C/160°F
TELECÍ VEPŘOVÉ	Telecí (steak, pečeně) – Well Done Vepřové (pečeně, steak, kotleta, klobása) – Well Done	77°C/170°F
HOVĚZÍ WELL	Hovězí (pečeně, steak & kotleta) – Well	77°C/170°F
DRŮBEŽÍ	Drůbeží (kuře, krůta) – Celé Kachna & Husa	74°C/165°F

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