

ThermoPro

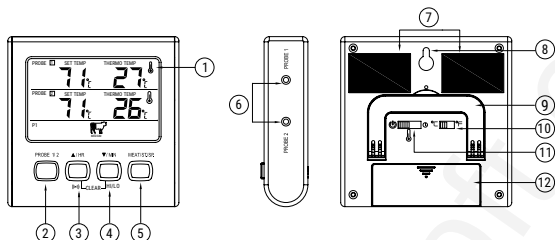


Model: TP-17

**Digitální potravinářský teploměr
s dvěma sondami**

Uživatelská příručka

Popis produktu



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 – LCD displej | 7 – Magnet |
| 2 – Tlačítko výběru sondy 1/2 | 8 – Otvor pro pověšení na zeď |
| 3 – Tlačítko ▲/HR (☼) | 9 – Odklopný stojan |
| 4 – Tlačítko ▼/MIN/HI/LO | 10 – Přepínač °C/°F |
| 5 – Tlačítko MEAT/ST./SP. | 11 – Přepínač režimů |
| 6 – Zdíčky sond PROBE 1 a PROBE 2 | 12 – Kryt pouzdra baterií |

Vysvětlení

- 1) LCD displej:** Zobrazuje teploty, časový odpočet nebo stopky a další informace.
- 2) Tlačítko výběru sondy 1/2:** V režimu Vaření stiskněte tlačítko **PROBE 1/2** pro výběr ke vstupu do režimu nastavení sondy 1 nebo 2. V posledním řádku obrazovky se zobrazí typ masa pro odpovídající sondu. V časovém režimu stisknutím tlačítka **PROBE 1/2** přepínáte zobrazení teplot sondy 1 nebo 2 v prvním řádku obrazovky.
- 3) Tlačítko ▲/HR (☼):** V režimu pečení stiskněte **▲** pro výběr druhů potravin v rychlém nastavení teploty. Stisknutím tlačítka **▲** zvýšíte požadovanou teplotu vaření v manuálním nastavení teploty. V režimu BBQ stiskněte pro zapnutí/vypnutí budíku. V časovém režimu stisknutím tlačítka **HR** nastavíte hodiny. Pro vymazání času stiskněte současně tlačítka **HR** a **MIN**.
- 4) Tlačítko ▼/MIN/HI/LO:** V režimu pečení stiskněte **▼** pro výběr druhů potravin v rychlém nastavení teploty. Stisknutím tlačítka **▼** snížíte požadovanou teplotu vaření v manuálním nastavení teploty. V režimu BBQ stiskněte pro zobrazení vyšší teploty (**HI**) nebo nižší teploty (**LO**) BBQ. V časovém režimu stiskněte toto tlačítko pro nastavení minut. Pro vymazání času stiskněte současně tlačítka **HR** a **MIN**. Pro rychlé nastavení stiskněte a podržte tlačítko.

- 5) **Tlačítko MEAT/ST./SP.:** V režimu pečení stiskněte tlačítko **MEAT/ST./SP.**, abyste povolili možnost rychlého nastavení teploty. Opětovným stisknutím uložíte výběr. Možné druhy masa: drůbež (🐔), vepřové/telecí (🐷), šunka (🥓), hovězí maso krvavé / ryby (🐟), hovězí maso středně propečené (🍖), hovězí maso dokonale propečené (🍖) a uživatelem definované (⚙️). Předprogramované nastavení teploty donibility pro každý typ masa doporučuje USDA (U.S. Department of Agriculture = Ministerstvo zemědělství USA). Stisknutím tlačítka a přidržením po dobu 3 sekund vstoupíte do nastavení plánované teploty BBQ. V časovém režimu stisknutím tlačítka **ST./SP.** (**ST.** = start, **SP.** = stop) spustíte odpočítávání nebo načítání času. Stisknutím tlačítka **ST./SP.** pozastavíte nebo restartujete čas.
- 6) **Zdířky sond PROBE 1 a PROBE 2:** Pro měření teploty masa nebo BBQ vložte sondu 1 a/nebo 2 do odpovídajících zdířky.
- 7) **Magnet:** Umožňuje přiložit zařízení na kovový povrch. Například ledničku, digestoř,... atd.
- 8) **Otvor pro pověšení na zeď:** Umožňuje pověsit zařízení na zeď.
- 9) **Odklopný stojan:** Umožňuje umístit zařízení na pult, stůl,... atd..
- 10) **Přepínač °C/°F** (na zadní straně zařízení): Posunutím přepínače si vyberte fyzikální jednotku pro zobrazení teploty, buď °C (stupně Celsia) nebo °F (stupně Fahrenheita).
- 11) **Přepínač režimů** (na zadní straně zařízení): Posunutím přepínače vyberte režim pečení 🔥, časový režim ⌚ nebo zařízení vypnete 🛑.
- 12) **Kryt pouzdra baterií:** Do pouzdra vložte jednu AAA (mikrotužkovou) baterii.
- 13) **Podsvícení displeje:** Stisknutím libovolného tlačítka aktivujete podsvícení obrazovky zařízení. Pokud po dobu 10 sekund nedojde k stisknutí žádného tlačítka, podsvícení se automaticky vypne. Pokud zazní poplachový zvukový signál, podsvícení se zapne a bude blikat.

Poznámka: Toto zařízení je navrženo pro vzdálené sledování průběhu vaření. Během vaření sondy neodstraňujte, vnitřní teplota se pak zobrazí na displeji zařízení mimo troubu.

Vlastnosti a parametry

- 1) Pro konkrétní potraviny jsou programovatelná upozornění s přednastavenými teplotami podle doporučení USDA.
- 2) Dvě sondy z nerezové oceli s kabelem z ocelového lanka k měření a sledování teploty dvou kusů masa nebo dvou částí jednoho velkého kusu masa současně.

- 3) Monitor vysoké/nízké teploty BBQ (barbecue) nebo uvnitř trouby a výstraha, která zajistí, že vaše teplota BBQ nebo v troubě bude vždy v nastaveném rozsahu.
- 4) Rozsah měřených teplot sondami: -10 °C až +300 °C.
- 5) Tolerance při měření vnitřní teploty potravin: $\pm 1,0$ °C.
- 6) Nejdelší nastavitelný čas pro odpočet/stopky: 99 hodin a 59 minut.
- 7) Jednotky teploty: stupně °C (Celsia) nebo °F (Fahrenheita).
- 8) Odklopný stojan a magnet.
- 9) Použití jedné vložené baterie AAA (mikrotužkové).

* Pokud není sonda vložena do potravin a vložena přímo do trouby, bude odečet teploty nad 93 °C s přesností pouze 1,1 až 2,7 °C.

Instalace baterie a nastavení

- Pouzdro pro baterii na zadní straně zařízení otevřete posunutím jeho krytu dolů, ve směru šipky.
- Podle značek polarit vložte jednu AAA (mikrotužkovou) baterii.
- Vraťte kryt pouzdra pro baterie zpět.
- Odstraňte potištěnou vinylovou fólii z obrazovky LCD displeje.

Důležité poznámky/varování

- Tento produkt není určen k používání v mikrovlnných troubách.
- Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nedotýkejte se horké sondy ani drátu holýma rukama, především po vaření. Vždy noste tepelně odolné rukavice nebo chňapky.
- Nevystavujte sondu přímému ohni, mohlo by dojít ke zhoršení kvality přírodního drátu.
- Pokud produkt nepoužíváte, přepněte přepínač režimů do polohy vypnuto , aby se šetřila baterie.
- Ujistěte se, že používáte kvalitní alkalickou baterii a často ji vyměňujte. Slabá baterie způsobí ztrátu přesnosti měření. Vybité baterie vždy likvidujte v souladu s platnými zákony a směrnicemi.
- Tento teploměr může pomoci při správné přípravě jídla. Používání tohoto elektronického zařízení však nechrání před nebezpečnými postupy manipulace s potravinami. Vždy se řiďte správnými postupy přípravy potravin, abyste snížili riziko případné nemoci způsobené potravinami.

- Drátěná sonda z nerezové oceli by neměla být vystavena teplotám v troubě přesahujícím 380 °C.
- Zabraňte přímému kontaktu sondy nebo kabelu s částmi trouby, protože by to mohlo mít za následek vadné hodnoty a/nebo poškození.
- Pokud teplota překročí nebo klesne pod měřitelné rozsahy, na LCD displeji se zobrazí následující písmena: **HHH** pro teploty nad rozsahem a **LLL** pro teploty pod rozsahem.

Provozní pokyny – použití teploměru

- Vyčistěte nerezovou sondu horkou vodou a mýdlem a opláchněte ji. Nenořte sondu ani kabel do vody. Připojení sondy/kabelu není vodotěsné.
- Připojte sondu 1 a/nebo 2 do odpovídajících zásuvek na pravé straně zařízení.
- Ujistěte se, že kabel sondy není zauzlován. Zkontrolujte, zda je zástrčka sondy na konci kabelu správně zapojena do zásuvky. (Poznámka: pokud není sonda správně zapojena nebo je zauzlovaná, na displeji se zobrazí ---.) Posunutím přepínače °C/°F na zadní straně zařízení si zobrazíte teplotu ve stupních **Celsia** (°C) nebo **Fahrenheita** (°F).
- Přepněte přepínač režimů do polohy pro vaření .
- Na displeji uvidíte dvě teploty v horním i v prostředním řádku (první řádek představuje sondu 1 a druhý řádek představuje sondu 2). Vpravo je skutečná teplota naměřená teplotní sondou a vlevo teplota nastavená.
- Nastavte požadované teploty vaření pro sondu 1, respektive 2, zvolením rychlého nastavení teploty nebo uživatelem definovaného nastavení teploty, viz kapitoly **Rychlé nastavení teploty** a **Uživatelem definované nastavení teploty**.
- Špičku sondy zasuňte nejméně 5 cm do nejvyšší části masa, ale ne do blízkosti kosti nebo chrupavky. Pomocí dvou sond můžete současně měřit a sledovat teploty dvou kusů masa nebo dvou částí stejného kusu masa.
- Jídlo vložte do trouby. Před zavřením dvířek trouby se ujistěte, že má ocelový přívodní kabel dostatek volného místa, aby při zavření dvířek trouby nedošlo k vytažení sondy z potravin. Zařízení musí být umístěno mimo troubu na stabilním povrchu a musí být pevně připojeno k teplotním sondám.

- Aby nedošlo k poškození teploměru, neměl by být umístěn na horkém povrchu.
- Jakmile vnitřní teplota vašeho jídla dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukové upozornění. Stisknutím kteréhokoli tlačítka zvuk vypnete.
- Před vyjmutím jídla z trouby odpojte kabely sond od teploměru. Během vaření nebo těsně po něm se nedotýkejte horké sondy ani kabelu holýma rukama. Vždy noste tepelně odolné rukavice nebo chňapky.

Rychlé nastavení teploty

- Váš digitální teploměr pro vaření je předprogramován s teplotami pro různé úrovně vaření na základě doporučení USDA takto: drůbež 165 °F (74 °C), hovězí dokonale propečené 170 °F (77 °C), telecí/vepřové maso 170 °F (77 °C), hovězí středně propečené 160 °F (71 °C), šunka 160 °F (71 °C) a hovězí maso krvavé / ryby 145 °F (63 °C). Viz tabulka níže.
- Stisknutím tlačítka **výběru sondy 1/2** vyberte pro nastavení sondu 1 nebo 2. Displej zvolené sondy bude několik sekund blikat.
- Stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP.** aktivujete možnost rychlého nastavení teploty.
- Stisknutím tlačítka **▲/HR/((☉))** nebo **▼/MIN/HI/LO** vyberte typ jídla podle tabulky níže.
- Stiskněte tlačítko **MEAT/ST./SP.** pro potvrzení a zablokování nastavení. (Pokud nestisknete žádné tlačítko po dobu 4 sekund, teploměr bude považovat váš výběr za potvrzený.)
- Opakujte výše uvedený postup a nastavte teplotu i druhé sondy.

Jak monitorovat teplotu masa nebo teplotu v troubě

- 1) Vyberte si sondu 1 nebo 2 abyste se ujistili, že teplota v troubě nebo teplota masa nepřekročila nastavenou vysokou teplotu, případně ještě nedosáhla úrovně nastavené nízké teploty. Sondu 1 nebo 2 si zvolíte stisknutím tlačítka **PROBE 1/2**. Displej vybrané sondy bude několik sekund blikat..
- 2) Stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP.** aktivujte možnost rychlého nastavení teploty.
- 3) Stisknutím tlačítka **▲/HR** nebo **▼/MIN** vyberte BBQ (maso, které budete péci), výběr potvrďte opětovným stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP..**

- 4) Rozsah teplot **HI BBQ** (vysoká teplota masa) je **60 °C až 300 °C** a výchozí nastavení je **121 °C**. Rozsah teplot **LO BBQ** (nízká teplota masa) je **0 °C až 299 °C** a výchozí nastavení je **107 °C**.
 - 5) Stisknutím a podržením tlačítka **MEAT/ST./SP.** po dobu 3 sekund vstoupíte do nastavení požadované teploty pro maso.
 - 6) Když teplota **HI BBQ** (vysoká teplota masa) bliká, stisknutím tlačítka **▲/HR** nebo **▼/MIN** nastavíte požadovanou teplotu pro maso. Stisknutím a přidržením tlačítka **▲/HR** nebo **▼/MIN** zrychlíte nastavení.
 - 7) Stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP.** potvrďte nastavení **HI BBQ** (vysoká teplota masa). Potom teplota **LO BBQ** (nízká teplota masa) začne blikat. Stisknutím **▲/HR** nebo **▼/MIN** nastavíte požadovanou teplotu pro maso. Stisknutím a přidržením tlačítka **▲/HR** nebo **▼/MIN** zrychlíte nastavení.
- Poznámka:** **HI BBQ** (vysoká teplota masa) vám nedovolí nastavit teplotu pod teplotu **LO BBQ** (nízká teplota masa). Teplota **LO BBQ** je vždy o 1 °C nižší než teplota **HI BBQ**.
- 8) Stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP.** potvrďte nastavení **LO BBQ** a cílová teplota přestane blikat.
 - 9) Stisknutím tlačítka **▲/HR** zapněte/vypněte funkci budíku.
 - 10) Stisknutím tlačítka **▼/MIN** přepněte mezi zobrazením nastavené vysoké nebo nízké teploty.

Uživatелеm definované nastavení teploty

Pokud dáváte přednost nastavení vašich vlastních požadovaných teplot vaření a nepoužíváte přednastavené teploty, můžete kdykoli nastavení změnit jednoduše stisknutím tlačítka **▲** nebo **▼** a přizpůsobte nastavení teploty požadované teplotě. Nebo můžete stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP.** vstoupit do uživatelského režimu nastavení  a poté stisknutím tlačítka **▲** nebo **▼** nastavit požadovanou teplotu.

POZNÁMKY:

- A) Pokud se v pravém dolním rohu obrazovky zobrazuje ikona , znamená to, že nastavení teploty je definováno uživatelem.
- B) Při nastavování teploty stiskněte a přidržte **▲** nebo **▼** pro rychlé nastavení.

Tabulka přednastavené teploty vaření

PŘEDNASTAVENÉ DRUHY MASA	TYP POTRAVINY	DOPORUČENÉ VNITŘNÍ TEPLOTY
RYBY, HOVĚZÍ MASO KRVAVÉ	Ryby, hovězí maso (pečeně, steaky a kotlety) – krvavé	63 °C (145 °F)
ŠUNKA	Vejce, šunka (syrová) – Poznámka: Předvařená, Šunka 60 °C (140 °F)	71 °C (160 °F)
HOVĚZÍ MASO STŘEDNĚ PROPEČENÉ	Hovězí maso (pečeně, steaky a kotlety) – středně propečené, vepřové maso (pečeně, steaky a kotlety, uzeniny) – středně propečené (růžové), Mleté maso (hovězí, telecí, vepřové)	71 °C (160 °F)
TELECÍ, VEPŘOVÉ	Telecí (steaky, pečené maso, naklepané nebo nenaklepané plátky) – dokonale propečené (Well Done) Vepřové (pečeně, steaky a kotlety, uzeniny) – dokonale propečené (Well Done)	77 °C (170 °F)
HOVĚZÍ MASO DOKONALE PROPEČENÉ	Hovězí maso (pečeně, steaky a kotlety) – dokonale propečené (Well Done)	77 °C (170 °F)
DRŮBEŽ	Drůbež v celku (kuře, kachna, husa, krůta, krocan)	74 °C (165 °F)

Časový režim

Časový režim lze použít bez ohledu na to, zda je teploměr v provozu nebo ne.

Odpčet času

- Posunutím přepínačem režimů na zadní straně teploměru na ikonu ⌚ vyberte časový režim.

- Druhý řádek displeje zobrazí informace o čase a první řádek obrazovky přepne na zobrazení teploty sondy 1 nebo 2.
- Stiskněte tlačítko **▲/HR** pro nastavení hodin a **▼/MIN** pro nastavení minut.
- Stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP.** (Maso/start/stop) spustíte odpočítávání času. Dvojtečka mezi hodinami a minutami bude blikat.
- Pokud je nastavení nebo zbývajících časové odpočítávání kratší než 1 hodina, displej se automaticky přepne a zobrazí minuty a sekundy.
- Jakmile čas dosáhne hodnoty **00:00**, zazní akustický signál. Stisknutím libovolného tlačítka zvuk ztišíte. Zařízení má paměť a při stisknutí tlačítka **MEAT/ST./SP.** (Maso/start/stop) pro ztišení signálu se i automaticky nastaví původní nastavená hodnota času.
- Chcete-li nastavení odpočtu času vymazat, stiskněte současně tlačítka **▲/HR** a **▼/MIN**. Stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP.** (Maso/start/stop) můžete odpočet času pozastavit. Opětovným stisknutím téhož tlačítka bude pokračovat v odečtu času. Opětovným stisknutím téhož tlačítka restartujete odečet času.
- Používáte-li současně odečet času i teploměr, můžete během odpočtu času posunout přepínač zpět do polohy vaření a nastavit nebo zkontrolovat teploty vaření. Odpočet času bude i nadále pokračovat v odpočítávání. Při dosažení hodnoty **00:00** také zazní signál, který můžete ztlumit stisknutím libovolného tlačítka.

Stopky

- Posunutím přepínačem režimů na zadní straně teploměru na ikonu  vyberte časový režim.
- Současným stisknutím tlačítek **▲/HR** a **▼/MIN** vynulujete nastavení času na **00:00**.
- Stisknutím tlačítka **MEAT/ST./SP.** (Maso/start/stop) spustíte stopky.
- Pokud stopky dosáhnou hodnoty **99** hodin **59** minut, zastaví se.
- Používáte-li současně stopky i teploměr, můžete během načítání času posunout přepínač zpět do polohy vaření a nastavit nebo zkontrolovat teploty vaření. Stopky budou i nadále pokračovat v načítání času.

Užitečné rady

- Pokud teploměr zobrazuje místo teploty sondy **LLL** nebo **HHH**, počkejte, až sonda dosáhne pokojové teploty. Pokud je stále zobrazeno **LLL** nebo **HHH**, je pravděpodobné, že se vnitřní vodič sondy zkratoval buď poškozením vlhkostí, nebo teplem.
- Během čištění sondu nenořte do vody.
- Nedovolte, aby se sonda nebo její kabel dostaly do kontaktu s plameny.
- Pokud se vám zdá, že je zobrazená teplota příliš vysoká nebo se vám zdá, že se teplota zvyšuje příliš rychle, zkontrolujte, zda hrot sondy nevyčnívá ven z masa. Umístěte sondu do středu nejtlustší části masa. Nedotýkejte se sondou kostí nebo tlustých tukových oblastí.

Čištění a péče o produkt

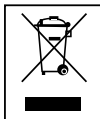
- Zařízení není vodotěsné. Nevystavujte zástrčku sondy nebo zdířky sond žádné kapalině, to by mělo za následek špatné připojení a chybné hodnoty.
- Sonda a kabel nejsou vhodné do myčky. Musí se mýt ručně pomocí horké vody a mýdla. Před uskladněním sondu vždy důkladně opláchněte a osušte.
- Teploměr nenořte do vody ani jej nevystavujte korozivním čisticím prostředkům. Otřete jej pouze navlhčeným hadříkem.

Prohlášení o shodě

Výrobce tímto prohlašuje, že tento produkt splňuje základní požadavky a platné předpisy směrnice EMC 2014/30/EU. Úplné prohlášení o shodě naleznete na:

<https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

Likvidace



- Elektrické produkty by neměly být likvidovány s domácím směsným odpadem.
- To pomáhá vyhnout se možným dopadům nesprávné likvidace na životní prostředí a lidské zdraví.
- Zároveň to přispěje k recyklaci a dalším formám opětovného využití elektrických a elektronických zařízení.
- Obraťte se na místní úřad a zjistěte si, kde jsou nejbližší sběrné dvory nebo kontejnery na elektroodpad.

Likvidace použitých baterií

- Nefunkční nabíjecí/nenabíjecí baterie by také neměly být likvidovány s domácím směsným odpadem. I ty vyhazujte také do speciálních kontejnerů na elektroodpad nebo je odevzdejte ve sběrných dvorech.
- Povinnost převzít nefunkční baterie a zajistit jejich správnou likvidaci mají také jejich prodejci.

Distributor pro Českou republiku a Slovenskou republiku:

Sunnysoft s.r.o.

Kovanecká 2390/1a, 190 00 Praha 9

www.sunnysoft.cz