

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

**GOTUJ JAK PROFESJONALISTA!
ZDALNY TERMOMETR KUCHENNY**



MODEL: TP-20B/TP-20C



MODEL: TP-07B/TP-07C



MODEL: TP-27

Odbiornik – Przyciski (TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C)

1. **MODE:** naciśnij 1x – wybierz tryb termometru lub czasu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 s: tryb synchronizacji / parowania.
2. **▲** W trybie termometru naciśnij i ustaw temperaturę (wzrost). Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 s: szybsze przewijanie wartości temperatury. W trybie timera naciśnij i ustaw godziny. Wciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 s – szybsze przewijanie wartości.
3. **▼** W trybie termometru naciśnij i ustaw temperaturę (obniżenie). Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 s: szybsze przewijanie wartości temperatury. W trybie timera naciśnij i ustaw minuty. Wciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 s – szybsze przewijanie wartości.
4. **Start/Stop/⏸/CLEAR** – w trybie czasu: naciśnij przycisk i zatwierdź ustawiony czas. Następnie ponownie wciśnij przycisk i aktywuj timer (ponowne wciśnięcie przycisku – stop/pauza).

* Wciśnij i przytrzymaj przez 2 s – zresetuj ustawiony czas.

* W trybie BBQ – naciśnij przycisk – włącz / wyłącz alarm.

5. **MEAT:** w trybie termometru naciśnij i wybierz rodzaj mięsa, **PROG** (program, ustawienia użytkownika), **GBEEF** (mielona wołowina), **GPOUL** (mielony kurczak), **BEEF**, **VEAL**, **CHCKE** (wołowina, cielęcina, kurczak), **PORK**, **POULT** (wieprzowina, drób), **LAMB**, **FISH** (jagnięcina, ryba),
* **HAM** i **BBQ** (szynka i BBQ).

W trybie czasu: naciśnij i wybierz format timera: h/min lub min/s.

6. **TASTE:** w trybie termometru: naciśnij i wybierz smak/stoień wysmażenia mięsa: **RARE** (mocno krwiste), **MED RARE** (średnio krwiste), **MEDIUM** (średnio wysmażone), **MED WELL** (więcej wysmażone), **WELL DONE** (dobrze wysmażone).

* 7. **☹/°C/°F** – naciśnij 1x: włączysz / wyłączysz podświetlenie wyświetlacza.

Naciśnij i przytrzymaj przez 2 s: wybierz jednostkę temperatury °C lub °F.

* 8. **🔌** - naciśnij 1x: włączysz / wyłączysz odbiornik.


9. **°F/°C/🔌 naciśnij i wybierz żadaną jednostkę temperatury (°C lub °F).

Wciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 s: włączysz / wyłączysz odbiornik.


* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C

** dotyczy modelu TP-07B/TP-07C


Odbiornik – Przyciski (TP-27)

1. BBQ/MEAT – naciśnij 1x: wyświetlacz HI, LO lub MEAT.
2. ALARM/°F/°C – naciśnij 1x: Alarm wł./wył.; naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 s: wybór jednostki (°F lub °C).
3. PROBE – naciśnij: wybierz konkretną sondę temperatury, wartość temperatury wybranej sondy zacznie migać; naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 s: aktywacja / dezaktywacja alarmu.
4. SET– naciśnij i przytrzymaj przez 3 s: ustawienie temperatury (BBQ high, Low lub MEAT); naciśnij 1x, aby potwierdzić wybór.
5. /RESYNC– naciśnij 1x: termometr wł./wył.; naciśnij i przytrzymaj przez 3 s: synchronizacja / tryb parowania.
6. ThermoPro – naciśnij 1x: wł./wył. podświetlenie wyświetlacza.

Nadajnik – Przyciski

°F/°C/: naciśnij: wł./wył. nadajnik; naciśnij i przytrzymaj przez 2 s: wybierz jednostkę temperatury w °C lub °F.

*  (ThermoPro): naciśnij 1x: wł./wył. podświetlenie wyświetlacza.

** /RESYNC: naciśnij 1x: wł./wył. czujnik; naciśnij i przytrzymaj przez 3 s: synchronizacja / tryb parowania.

**ALARM – włącz czujnik, naciśnij kilkakrotnie, aby zmienić pomiędzy: powiadomieniem dźwiękowym, wibracją, powiadomieniem dźwiękowym + wibracją, trybem cichym.

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C, TP-27

** dotyczy modelu TP-27

Instalacja baterii

Odbiornik: Otwórz komorę baterii i włóż 2 baterie AAA. Zamknij ponownie komorę.

Nadajnik: Otwórz komorę baterii i włóż 2 baterie AAA. Zamknij ponownie komorę.



Upewnij się, że polaryzacja jest prawidłowa.

Włączony / Wyłączony

Odbiornik / Nadajnik: naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 s. Przycisk może zawierać również inne funkcje.

Synchronizacja / parowanie

Nie ma potrzeby parowania nadajnika i odbiornika, ponieważ parowanie jest ustawione przez producenta. Wystarczy włożyć sondę, włożyć baterie i włączyć nadajnik i odbiornik. Zaczekaj kilka minut. Po pojawieniu się wartości temperatury zarówno na wyświetlaczu odbiornika, jak i nadajnika, można rozpocząć korzystanie z urządzenia. Czasami jednak ponowna synchronizacja może nie wystąpić. Następnie wykonaj poniższe czynności.

- a. Włóż sondę do nadajnika.
- b. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  na nadajniku przez 2 sekundy, aby włączyć nadajnik. Na nadajniku zostanie wyświetlona aktualna temperatura.
- c. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  na odbiorniku przez 2 sekundy, aby włączyć odbiornik.
- *d. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MODE na odbiorniku przez 2-3 s, aby przejść do trybu parowania. Tryb parowania będzie aktywny przez 60 s. Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol „---”.
- e. Zaczekaj kilka minut. Następnie na wyświetlaczu odbiornika pojawia się aktualna wartość temperatury. Termometr jest wtedy gotowy do użycia.

Uwaga: parowanie urządzeń jest również aktywne podczas wymiany baterii.

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

* Utrata sygnału

Jeśli umieścisz odbiornik dalej od nadajnika, sygnał zostanie przerwany. Jeśli połączenie zostanie przerwane na dłużej niż 4 minuty, urządzenie zasygnalizuje utratę sygnału. Użyj dowolnego przycisku, aby wyłączyć alarm. Zbliź się do nadajnika. Sygnał i połączenie zostaną przywrócone automatycznie.

** Funkcja automatycznego wyłączenia

Jeśli odbiornik nie wykryje sygnału z nadajnika w ciągu 30 minut, odbiornik wyłączy się automatycznie. Termometr emituje ostrzeżenie dźwiękowe na 1 minutę przed wyłączeniem. Jeśli ustawiony jest timer, automatyczne wyłączenie nie zostanie wykonane.

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C

** dotyczy modelu TP-20B/TP-20C, TP-27

* Pomiar temperatury mięsa – ustawione wartości temperatury

- ** 1. Obie sondy temperatury (sonda 1 i 2) mogą być używane jednocześnie. Podczas gotowania można kontrolować temperaturę dwóch różnych produktów spożywczych. Alternatywnie sondy można włożyć do jednego kawałka mięsa w różnych miejscach.
2. Naciśnij przycisk MODE i wybierz tryb termometru.
3. Użyj przycisku MEAT, aby wybrać rodzaj mięsa. PROG (program), GBEEF (mielona wołowina), GPOUL (mielony kurczak), BEEF, VEAL, CHCKE (wołowina, cielęcina, kurczak), PORK, POULT (wieprzowina, drób), LAMB, FISH&HAM (jagnięcina, ryba i szynka).
4. Naciśnij przycisk TASTE i wybierz stopień wysmażenia: RARE (krwiste), MED RARE (średnio krwiste), MEDIUM (średnio wysmażone), MED WELL (więcej wysmażone), WELL DONE (dobrze wysmażone).
- Uwaga: Temperatura wyświetlana po lewej stronie jest wartością zadaną temperatury. Temperatura po prawej stronie to wartość aktualnie mierzonej temperatury.
5. Gdy temperatura mięsa osiągnie zadaną temperaturę, odbiornik wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać. Następnie naciśnij dowolny przycisk.

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

** dotyczy modelu TP-20B/TP-20C

* Ustawienie temperatury: mięso (MEAT)

1. Za pomocą przycisku PROBE wybierz zadaną sondę temperatury 1, 2, 3, 4 (temperatura wybranej sondy będzie migać).
2. Naciśnij przycisk BBQ/MEAT, aż na wyświetlaczu pojawi się MEAT. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk SET przez 3 s (pojawi się ustawiona temperatura: 160°F, wartość będzie migać).
3. Naciśnij przyciski ▲ i ▼, aby ustawić zadaną wartość temperatury. Przytrzymaj przyciski, aby szybciej przewijać cyfry.
4. Potwierdź ustawioną wartość temperatury, naciskając przycisk SET (wartości przestaną migać).

* dotyczy modelu TP-27

* Ustawienie temperatury: BBQ

1. Użyj przycisku PROBE, aby wybrać zadaną sondę temperatury 1, 2, 3, 4 (temperatura wybranej sondy będzie migać).
2. Naciśnij przycisk BBQ/MEAT aż na wyświetlaczu pojawi się BBQ. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk SET przez 3s (pojawi się wartość najwyższej zadanej temperatury HI: 250°F, wartość będzie migać).
3. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ ustaw zadaną wartość temperatury. Przytrzymaj przyciski, aby szybciej przewijać liczby.
4. Potwierdź ustawioną wartość temperatury, naciskając przycisk SET.
5. Następnie zacznie migać najniższa wartość temperatury LO BBQ (220°F). Użyj przycisków ▲ i ▼, aby ustawić zadaną wartość temperatury. Przytrzymaj przyciski, aby szybciej zmieniać liczby.
- Uwaga:** Temperatura HI BBQ: zakres: 33 – 572°F (domyślna temperatura fabryczna 220°F). Temperatura LO BBQ: zakres 32 – 571°F (domyślna temperatura fabryczna 220°F).
6. Ustawienie pozostałych wartości temperatury sondy: wybierz sondę i powtórz powyższą procedurę.
7. Ustawione wartości temperatury są zapisywane po wyłączeniu termometru.
8. Po ustawieniu termometru można rozpocząć pomiar temperatury mięsa.
9. Gdy temperatura mięsa osiągnie ustawioną temperaturę, uruchamiany jest alarm (zarówno na termometrze, jak i czujniku). Podświetlenie wyświetlacza włącza się automatycznie. Wyświetlana temperatura będzie migać na wyświetlaczu. Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać alarm.

* dotyczy modelu TP-27

* Pomiar temperatury mięsa – ustawienie własnej wartości temperatury

1. Naciśnij przycisk MODE i wybierz tryb termometru.
2. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼ i ustaw żadaną temperaturę (naciskając jeden z symboli – wyświetlacz PROG). Jeśli naciśniesz i przytrzymasz jeden z symboli – cyfry przewijają się szybciej. Jeśli naciśniesz przycisk MEAT wświetli się ustawiona temperatura.
3. Gdy temperatura mięsa osiągnie zadaną temperaturę, odbiornik wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać.

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

* Monitorowanie temperatury grilla/piekarnika

1. Użyj sondy 2 do monitorowania temperatury piekarnika, wędzarni / BBQ. Naciśnij przycisk MODE i wybierz tryb sondy 2.
2. Naciskaj MEAT kilkakrotnie, aby ustawić BBQ.
3. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼ i ustaw żadaną temperaturę maksymalną (HI BBQ). Jeśli przytrzymasz wciśnięty przycisk ▲ lub ▼, cyfry będą przewijać się szybciej. Zakres temperatur HI BBQ to 140-572°F (ustawienie fabryczne 250°F).
4. Naciśnij przycisk TASTE i przełącz na tryb LO BBQ. Użyj przycisków ▲ lub ▼, aby ustawić żadaną najniższą temperaturę (LO BBQ). Jeśli przytrzymasz wciśnięty przycisk ▲ lub ▼, cyfry będą przewijać się szybciej. Zakres temperatur LO BBQ to 32-554°F (ustawienie fabryczne 225°F).
5. Naciśnij przycisk S./S./(*)/CLEAR wł./wył. alarm.
6. Naciśnij przycisk TASTE, aby wyświetlić ustawione wartości (HI – najwyższa, LO – najniższa temperatura).

Uwaga: Podczas ustawiania temperatury HI urządzenie nie pozwoli na ustawienie temperatury niższej niż ustawiona temperatura LO. Temperatura LO BBQ musi być zawsze, co najmniej 2°F niższa niż temperatura HI BBQ.
Uwaga: Alarm temperatury LO BBQ nie zostanie aktywowany, dopóki aktualna temperatura grilla nie będzie wyższa niż ustawiona LO BBQ.

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C

* Grill zewnętrzny – procedura

Poniższa procedura opisuje sposób przygotowania średnio wysmażonego steku wołowego. Termometr może być również używany jako minutnik do obracania kiełbasek po 5 minutach.

1. Włącz grill.
2. Sparuj urządzenie (patrz Synchronizacja / Parowanie odbiornika z nadajnikiem).
3. Umieść mięso i parówki na grillu.
4. Włóż końcówkę sondy temperatury do środka mięsa. Nie wkładaj w miejscu kości i tłustych części mięsa. Temperatura mięsa wynosi około 45°F.
5. Umieść sondę i kabel tak, aby nie stykały się z ogniem lub powierzchnią grilla. Upewnij się, że kabel nie jest nigdzie zgięty ani przygnieciony osłoną grilla.
6. Umieść nadajnik z dala od promieniowania ciepłego grilla. Nie umieszczaj nadajnika na pokrywie grilla ani w jej pobliżu. Nadajnik nie jest wodoodporny. Chroń urządzenie przed wodą i deszczem.
7. Naciśnij przycisk MEAT (wyświetlacz BEEF).
8. Naciśnij przycisk TASTE i ustaw MEDIUM (wyświetlacz 150°F/65°C – ustawiona temperatura).
9. Naciśnij przycisk MODE i przełącz na tryb czasu.
10. Ustaw 5 min (0:05). Naciśnij przycisk START/STOP i włącz minutnik. Naciśnij ponownie przycisk MODE, aby powrócić do trybu termometru.
11. Możesz teraz przejść na odległość do 152 m (zabierz ze sobą odbiornik).
12. Gdy timer wywoła alarm (po 0:05), odbiornik wyda dźwięk przez 60 sekund.
13. Gdy temperatura mięsa osiągnie 65°C (MEDIUM), wyświetlacz termometru zapala się i emituje sygnał dźwiękowy.
14. Następnie naciśnij przycisk STOP – wyłącz powiadomienie dźwiękowe (lub dowolny przycisk).
15. Wyłącz grill. Wyjmij czujnik temperatury z mięsa. Uwaga! Nie dotykaj sond gołymi rękami. Istnieje ryzyko poparzenia. Zawsze noś rękawice ochronne odporne na wysoką temperaturę.
16. Wyczyść i osusz sondy temperatury.
17. Wyłącz nadajnik i odbiornik.

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

* Minutnik

Odliczanie czasu

1. Naciśnij przycisk MODE i wybierz tryb czasu. W górnej części ekranu zostanie wyświetlony czas 0:00.
2. Naciśnij przycisk MEAT i wybierz żądany format czasu: h: min lub min: s.
3. Użyj przycisków ▼ lub ▲, aby ustawić żądany czas. Naciśnij i przytrzymaj ▼ lub ▲, aby ustawić szybciej czas. Następnie naciśnij przycisk Start/Stop / (●) / CLEAR i potwierdź ustawiony czas.
4. Wciśnij i przytrzymaj przycisk CLEAR: reset czasu: 0:00.
- **5. Po ustawieniu i potwierdzeniu czasu ponownie naciśnij przycisk S./S./ (●) / CLEAR – rozpoczęcie odliczania. Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol ▼.
- **6. Aby wstrzymać odliczanie: ponownie naciśnij S./S./ (●) / CLEAR. Symbol ▼ nie będzie migać. Naciśnij ponownie S./S./ (●) / CLEAR, aby wznowić odliczanie.
- **7. Po odliczeniu minutnik wyświetli 0:00, termometr wyemituje 1-minutowy sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać.

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

** dotyczy modelu TP-20B/TP-20C

Uwaga: Jeżeli wskazany czas jest poniżej 1 h (1:00), na wyświetlaczu pojawi się czas 59'59 "(59 min 59 s). Po osiągnięciu ustawionego czasu (0'00") termometr wywoła alarm, powiadomienie dźwiękowe będzie trwało 60 s (termometr będzie wyświetlał czas od momentu upływu czasu). Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk (lub przycisk START / STOP).

* Dodawanie czasu

1. Naciśnij przycisk MODE i wybierz tryb czasu. W górnej części ekranu zostanie wyświetlony czas 0:00.
2. Naciśnij przycisk Start/Stop / (●) / CLEAR. Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol ▲.
3. Aby wstrzymać dodawanie: ponownie naciśnij przycisk Start/Stop / (●) / CLEAR. Symbol ▼ nie będzie migać.
4. Naciśnij i przytrzymaj CLEAR, aby zresetować czas (0:00).

* dotyczy modelu TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C

Przydatne rady

1. Jeśli termometr lub czujnik nie wyświetla temperatury, pozostaw sondę w temperaturze pokojowej. Upewnij się, że sonda jest dobrze podłączona do gniazda termometru (spróbuj przekręcić na chwilę gniazdo sondy).
2. Jeśli na wyświetlaczu termometru zamiast aktualnej temperatury pojawi się symbol LLL lub HHH, poczekaj, aż czujnik temperatury wykryje temperaturę w pomieszczeniu. Jeżeli symbol jest nadal wyświetlany, oznacza to zwarcie sondy temperatury lub jej kabla (uszkodzenie na skutek nadmiernej wilgotności lub ciepła).
3. Nie zanurzaj sond temperatury w wodzie podczas czyszczenia.
4. Nie wystawiaj sondy i jej kabli na działanie ekstremalnych temperatur.
5. Jeśli wartość temperatury wzrośnie zbyt szybko, upewnij się, że sonda jest prawidłowo włożona do mięsa. Nie umieszczaj sond w pobliżu kości lub tłuszczu.

Ostrzeżenie

1. Podczas pracy nosić rękawice ochronne żaroodporne. Nie dotykaj sond temperatury gołymi rękami. Istnieje ryzyko poparzenia. Sonda temperatury i jej części są gorące podczas/po gotowaniu.
2. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci (poniżej 12 lat). Istnieje ryzyko obrażeń.
3. Wyczyść i osusz sondę po każdym użyciu.
4. Nie zanurzaj sondy ani jej kabla w wodzie. Do czyszczenia używaj tylko wilgotnej szmatki (z mydłem).
5. Oba urządzenia nie są wodoodporne (odbiornik, nadajnik). Zwróć także uwagę na gniazdo sondy i port. Chronić je przed wodą i deszczem.
6. Przetrzyj termometr i czujnik tylko wilgotną ściereczką.
7. Nie wystawiaj odbiornika i nadajnika na działanie ekstremalnych temperatur.
8. Nie umieszczaj sond temperatury w kuchence mikrofalowej.
9. Sondy temperatury rejestrują wartości temperatury od 0-300°C. Nie używaj sond temperatury powyżej określonej temperatury maksymalnej.

Tabela wartości temperatury w danym rodzaju mięsa (wg USDA)

MIĘSO	RARE	MED RARE	MEDIUM	MED WELL	WELL DONE
Mielona wołowina			71 °C		
Mięso mielone z kurczaka			74 °C		
Wołowina	52 °C	60 °C	66 °C	71 °C	77 °C
Cielęcina	52 °C	60 °C	66 °C	71 °C	74 °C
Mięso z kurczaka			74 °C		
Wieprzowina			71 °C	74 °C	77 °C
Drób			74 °C		
Jagnięcina	60 °C	63 °C	71 °C	74 °C	77 °C
Ryba			63 °C		
Szynka			71 °C		
Program			63 °C		

USDA zaleca pieczenie wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i jagnięciny w minimalnej temperaturze 63°C. Następnie odstaw mięso na 3 minuty. Podane wartości temperatur mają jedynie charakter orientacyjny.

Dystrybutor

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