

HASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

FŐZZÖN MESTERI SZINTEN! TÁVVEZÉRELT KONYHAI HŐMÉRŐ



MODELL: TP-20B/TP-20C



MODELL: TP-07B/TP-07C



MODELL: TP-27

Vevőkészülék - Nyomógombok (TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C)

1. **MODE:** nyomja le 1x – hőmérő vagy idő kiválasztása. Nyomja le és tartsa lenyomva 2 mp-ig: szinkronizálás/párosítás üzemmód.
2. **▲** A hőmérő módban a gombot nyomja le és állítsa be (a fokozódó) a hőmérsékletet. Nyomja le és tartsa lenyomva 2 mp-ig: a hőmérsékleti értékek gyorsabban fognak egymás után megjelenni. Az időzítő módban nyomja le és állítsa be az órát. Nyomja le és tartsa lenyomva 2 mp-ig: az időadatok gyorsabban fognak egymás után megjelenni.
3. **▼** A hőmérő módban a gombot nyomja le és állítsa be (a csökkenő) a hőmérsékletet. Nyomja le és tartsa lenyomva 2 mp-ig: a hőmérsékleti értékek gyorsabban fognak egymás után megjelenni. Az időzítő módban nyomja le és állítsa be az órát. Nyomja le és tartsa lenyomva 2 mp-ig: az időadatok gyorsabban fognak egymás után megjelenni.
4. **▼ Start/Stop/☺/CLEAR** – az idő módban: nyomja le a gombot, és az állított időt igazolja. Ezt követően a gombot újra nyomja le, és az időzítőt így aktiválhatja (a gomb ismételt lenyomása – stop/szünet).

* Nyomja le és tartsa lenyomva 2 mp-ig – állított idő újraindítása (reset).

* BBQ módban – a gombot nyomja le – alarm kikapcsolása/bekapcsolása.

5. **MEAT:** a hőmérő módban válassza ki a húsfélét, PROG (program, használó általi állítás), GBEEF (darált marhahús), GPOUL (darált csirkehús), BEEF, VEAL, CHCKE (marha-, borjú-, csirkehús), PORK, POULT (sertés-, baromfi-hús), LAMB, FISH (borjúhús, hal),

* HAM és BBQ (sonka és BBQ).

Idő módban: a gombot nyomja le és válassza ki az idő formátumát: óra/perc vagy perc/másodperc.

6. **TASTE:** A hőmérő módban a gombot: a gombot nyomja és válassza ki az ízesítést/hús sütési fokozatot: RARE (nyers), MED RARE (közepesen sült), MEDIUM (közepesen/enyhén sült), MED WELL (jobban megsült), WELL DONE (tökéletesen megsült).

*7. **☺/°C/°F** – nyomja le 1x: kijelző alulvilágítás be-/kikapcsolása. Nyomja le és tartsa lenyomva 2 mp-ig: °C vagy °F hőmérsékleti mértékegység kiválasztása.

*8. **☺** - gombot nyomja le 1x: vevőegység be-/kikapcsolása.


9. **°F/°C/☺: nyomja le, válassza ki a kívánt hő mértékegységet (°C vagy °F).

Nyomja le és tartsa lenyomva 2 mp-ig: vevőegység be-/kikapcsolása.


* hatályos a TP-20B/TP-20C modell számára



** hatályos a TP-07B/TP-07C modell számára

Vevőegység - Nyomógombok (TP-27)

1. BBQ/MEAT – 1x nyomja le: HI, LO vagy MEAT megjelenítése.
2. ALARM/°F/°C – 1x nyomja le: alarm Bekapcsolása/Kikapcsolása, lenyomás és 3 mp-re lenyomva tartás: hőmérséklet mértékegység (°F vagy °C) állítása.
3. PROBE – gomb lenyomása: adott hőszonda kiválasztása – a meghatározott hőszonda hőmérséklet értéke villogni fog; lenyomás és 3 mp-re lenyomva tartás: alarm aktiválása/inaktiválása.
4. SET– lenyomás és 3 mp-re lenyomva tartás: hőmérséklet állítása (BBQ high, Low vagy MEAT); 1x nyomja le: kiválasztás megerősítése.
5. /RESYNC– 1x nyomja le: hőmérő Bekapcsolása/Kikapcsolása; lenyomás és 3 mp-re lenyomva tartás: szinkronizálási/párosítási üzemmód.
6. ThermoPro – 1x nyomja le: kijelző alulvilágítás Bekapcsolása/Kikapcsolása.

Adóegység – Nyomógombok

°F/°C/: lenyomás: adóegység Bekapcsolása/Kikapcsolása; lenyomás és 2 mp-re lenyomva tartás: hőmérséklet mértékegység (°F vagy °C) állítása.

- *  (ThermoPro): 1x nyomja le: kijelző alulvilágítás Bekapcsolása/Kikapcsolása.
- ** /RESYNC: 1x nyomja le: szenzor Bekapcsolása/Kikapcsolása; lenyomás és 3 mp-re lenyomva tartás: szinkronizálási/párosítási üzemmód.
- **ALARM – szenzor bekapcsolása, ismételt lenyomás: a hangos jelentés, vibrálás, valamint a hangos jelentés + vibrálás és csendes mód közötti váltás.

* hatályos a TP-20B/TP-20C, TP-27 modellek számára

** hatályos a TP-27 modell számára


Elemek behelyezése

Vevőegység: Az elemházat nyissa fel és helyezze be a 2x AAA elemet. Az elemházat ismét zárja le.

Adóegység: Az elemházat nyissa fel és helyezze be a 2x AAA elemet. Az elemházat ismét zárja le.



Ügyeljen az elemek megfelelő polaritására!

Bekapcsolás/Kikapcsolás

Vevőegység/Adóegység: a  nyomógombot nyomja le és 2 mp-re tartsa lenyomva. A nyomógomb egyéb funkcióval is rendelkezhet.

Szinkronizálás/párosítás

A vevőegység és adóegységet nem szükséges párosítani, mivel a készülékek párosítását a gyártó előre beállította. Elégséges csupán a hőszondát és az elemeket behelyezni, majd az adó- és a vevőegységet bekapcsolni. Ezt követően néhány perccel várakozni. Ha a kijelzőn a hőmérséklet értéke megjelenik, úgy az adó- és a vevőegység használhatóvá válik. Néhány esetben az ismételt szinkronizálási folyamat nem megy végbe. Ekkor az alábbi eljárás szükséges.

- a. Az adóegységbe helyezze be szondát.
- b. Az adóegységen a  gombot nyomja le és 2 mp-re tartsa lenyomva, majd az adóegységet kapcsolja be. Az adóegység kijelzője ekkor a pillanatnyi hőmérsékletet fogja ábrázolni.
- c. A vevőegységen a  gombot nyomja le, 2 mp-re tartsa lenyomva, majd a vevőegységet kapcsolja be.

*d. A vevőegységen a MODE gombot nyomja le és 2-3 mp-re tartsa lenyomva, majd lépjen a párosítási üzemmódba. A párosítás mód 60 másodpercen át lesz aktív állapotban. A kijelzőn ekkor a villogás szimbóluma „---”, lesz kiábrázolva.

- e. Várakozzon néhány perccel. Ezt követően a kijelző a pillanatnyi hőmérséklet értékét fogja megjeleníteni. A hőmérő a további használatához előkészítve lesz.

Megjegyzés: párosítási folyamat az elem cserélésekor is aktív marad.

* hatályos a TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C modellek számára

* Bejövő hívásokat nem képes fogadni

A bejövő szignálok megszakadhatnak, ha a vevőegységet az adóegységtől nagyobb távolságra helyezi el. Ha kapcsolat félbeszakítása 4 percnél tovább tartana, úgy a vevő kapcsolat megszakítását fogja jelenteni. Az alarm jelzést bármelyik gomb lenyomásával megszüntetheti. Az adóegységhez közelebbi pontot kell alkalmazni. Kapcsolat, jelfogadás ekkor automatikusan megújul.

**Automatikus kikapcsolási funkció

A vevőegység automatikusan kikapcsol, ha 30 perccel át nem jelez vételt az adóegységtől. Kikapcsolása előtt 1 perccel korábban a hőmérő akusztikai figyelmeztetést bocsát ki. Ha az időzítés is aktiválva lett, úgy az automatikus kikapcsolás nem lesz végrehajtva.

* hatályos a TP-20B/TP-20CC modell számára

** hatályos a TP-20B/TP-20C, TP-27C modellek számára

*Hús hőmérséklet mérése – beállított hőmérsékleti szintek

**1. Mindkét hőszonda (1 és 2 szondát) egyszerre is használható. Főzés közben tehát kétféle élelmiszer hőmérsékletét is figyelni lehet. A két szondát esetleg egyetlen húsdarab két különböző pontjára is betolni lehet.

2. Nyomja le a MODE gombot, és válassza ki a hőmérő üzemmódját.

3. A MEAT: gombbal válassza ki a húsfélét, PROG (program), GBEEF (darált marhahús), GPOUL (darált csirkehús), BEEF, VEAL, CHCKE (marha-, borjú-, csirkehús), PORK, POULT (sertés-, baromfihús), LAMB, FISH&HAM (juhús, hal és sonka).

4. Nyomja le a TASTE gombot és válassza ki az ízesítést/hús sütési fokozatot: RARE (nyers), MED RARE (közepesen sült), MEDIUM (közepesen/enyhén sült), MED WELL (jobban megsült), WELL DONE (tökéletesen megsütve).

Megjegyzés: A baloldalon az előre beállított hőmérséklet van kiábrázolva.

Jobboldalon a tényleges pillanatnyi mért hőmérsékleti érték van megjelenítve.

5. Amint a hús hőmérséklete a beállított szintre jut a vevőegység riasztási alarm hangjelzést fog hallatni, és a kijelző villogni fog. A hangjelzést bármelyik gomb lenyomásával megszüntetheti.

* hatályos a TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C modellek számára

** hatályos a TP-20B/TP-20C modell számára

*Hőmérséklet állítása: hús (MEAT)

1. A PROBE gombbal válassza ki a megfelelő 1, 2, 3, 4 hőszondát (a meghatározott szonda hőmérséklete ekkor villogni fog).

2. A BBQ/MEAT gombot nyomja le mindaddig, amíg a kijelző a MEAT feliratot meg nem jeleníti. Ezután a SET gombot nyomja le és 3 mp-re tartsa lenyomva (ekkor az előre beállított hőmérsékleti szint lesz látható: 160 °F – a kiábrázolt érték villogni fog).

3. A ▲ és ▼ nyílombok lenyomásával állítsa be az igényelt hőmérsékleti szintet. A számértékek gyorsabb állíthatása érdekében a gombokat tartsa lenyomva.

4. A beállított értéket a SET gomb lenyomásával hitelesítse (az értékjelzés villogása ekkor megszűnik).

* hatályos a TP-27 modell számára

*Hőmérséklet állítása: BBQ

1. A PROBE gombbal válassza ki a megfelelő 1, 2, 3, 4 hőszondát (a meghatározott szonda hőmérséklete ekkor villogni fog).

2. A BBQ/MEAT gombot nyomja le mindaddig, amíg a kijelző BBQ jelet meg nem jeleníti. Ezután a SET gombot nyomja le és 3 mp-re tartsa lenyomva (ekkor a HI előre állított hőmérsékleti szint lesz látható: 250 °F - az ábrázolt érték villogni fog).

3. A ▲ és ▼ nyílombok lenyomásával állítsa be az igényelt hőmérsékleti szintet. A számértékek gyorsabb állíthatása érdekében a gombokat tartsa lenyomva.

4. A beállított értéket a SET gomb lenyomásával hitelesítse.

5. Ezt követően a LO BBQ (220 °F) legalacsonyabb értéke fog villogni. A ▲ és ▼ nyílombok lenyomásával állítsa be az igényelt hőmérsékleti szintet. A számértékek gyorsabb állíthatása érdekében a gombokat tartsa lenyomva.

Megjegyzés: HI BBQ hőmérséklet állomány: 33 – 572 °F (gyártói beállítás 220 °F). LO BBQ hőmérséklet állomány: 32 – 571 °F (gyártói beállítás 220 °F).

6. többi szonda hőmérsékletének állítása: válassza ki a szondát és fenti lépéseket ismétlje meg.

7. Az állított hőmérsékletek a hőmérő kikapcsolását követően a memóriában eltárolva lesznek.

8. Hőmérő állítását követően a hús hőmérsékletét mérni lehet.

9. Amint a hús hőmérséklete a beállított szintre jut a riasztási alarm hangjelzés (a hőmérőn és a szenzoron) lesz hallható. A kijelző alulvilágítása ekkor automatikusan bekapcsol. A megjelenített hőmérsékleti érték ekkor a kijelzőn villogni fog. Az alarm jelentést bármelyik gomb lenyomásával megszüntetheti.

* hatályos a TP-27 modell számára

*Hús hőmérséklet mérése – hőmérséklet értékek tényleges állítása

1. Nyomja le a MODE gombot, és válassza ki a hőmérő üzemmódját.
2. A ▲ és ▼ nyílombok lenyomásával állítsa be az igényelt hőmérsékleti szintet (az egyik szimbólum lenyomása – PROG megjelenítése). A számértékek gyorsabb állíthatása érdekében a lenyomott szimbólumot tartsa lenyomva. Ha a MEAT gombot nyomja le, úgy az előre beállított hőmérsékleti szint lesz megjelenítve.
3. Amint a hús hőmérséklete a beállított szintre jut a vevőegység hangjelzést fog hallatni, és a kijelző villogni fog.

* hatályos a TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C modellek számára

*BBQ/sütő hőmérsékletének figyelése

1. A sütő, húsfüstölő/BBQ beltéri hőmérsékletének a figyeléséhez a 2.sz. hőszondát használja.
2. Nyomja le a MODE gombot, és válassza ki a 2. sz. szonda üzemmódját.
3. A MEAT gomb ismételt lenyomása után a BBQ módot állítsa be.
4. A ▲ vagy ▼ nyílomb lenyomásával állítsa be az igényelt legmagasabb hőmérsékleti szintet (HI BBQ). Az egyik ▲ vagy ▼ gomb lenyomva tartásával számértékeket gyorsabban állíthatja. HI BBQ hőmérséklet állomány: 140-572 °F (gyártói beállítás 250 °F).
5. Nyomja le a TASTE gombot, és kapcsoljon át a LO BBQ üzemmódba. A ▲ vagy ▼ nyílomb lenyomásával állítsa be az igényelt legalacsonyabb hőmérsékleti szintet (LO BBQ). Az egyik ▲ vagy ▼ gomb lenyomva tartásával számértékeket gyorsabban állíthatja. LO BBQ hőmérséklet állomány: 32-554 °F (gyártói beállítás 225 °F).
6. A S./S./(*)/CLEAR gombot nyomja le, alarm jelentést kapcsolja be/kapcsolja ki.
7. Nyomja le a TASTE gombot, és az állított értékeket jelenítse meg (HI – legmagasabb hőmérséklet, LO – legalacsonyabb hőmérséklet).
Megjegyzés: A HI hőmérséklet állításakor a készülék nem engedi meg, hogy a beállított LO hőmérsékletnél alacsonyabb hőmérsékleti érték legyen beállítva. A LO BBQ hőmérsékleti szintnek mindig legalább 2 °F fokkal a HI BBQ hőmérsékleti érték alatt kell lennie.
Megjegyzés: A LO BBQ hőmérsékleti alarm nem lesz aktiválva mindaddig, amíg a BBQ tényleges hőmérséklete a beállított LO BBQ szintet meg nem haladja.

* hatályos a TP-20B/TP-20C modell számára

*Kültéri grill – eljárás

Az alábbi lépések a közepesen sült marhahús-steak elkészítését részletezik. A grillhőmérő egyúttal a virsli átforgatási 5 perces időzítőjeként is használható.

1. A grillt kapcsolja be.
2. A készüléket párosítsa (az Adó- és vevőkészülék szinkronizálása/párosítása fejezet szerint).
3. A húst, virslit rakja rá a grillre.
4. A hőszonda végződését a hús középrészébe tolja be. A csontos vagy zsírosabb részt kerülni kell. A hús hőmérséklete legyen ekkor kb. 45 °F.
5. A hőszondát és vezetékét helyezze úgy, hogy a tűzzel vagy a grill felületével ne kerülhessenek érintkezésbe. Ügyeljen, hogy a kábelt a grillfedél ne csípjé be, ne nyomja össze.
6. Az adóegységet a grill hőáramlás hatásától távolabbra helyezze el. Az adóegységet tilos a grillfedélre vagy ennek a közelébe elhelyezni. Az adóegység nem vízálló. Szükséges tehát a készüléket a víz, csapadék hatásától megvédeni.
7. Nyomja le a MEAT gombot (BEEF felirat ábrázolása).
8. Nyomja le a TASTE gombot, és állítsa a MEDIUM fokozatot (150°F/65 °C kiábrázolása – beállított hőmérséklet).
9. Nyomja le a MODE gombot, és lépjen az idő üzemmódba.
10. Állítson be 5 percet (0:05). Nyomja le a START/STOP gombot, az időzítőt kapcsolja be. Nyomja le ismét a MODE gombot, lépjen a hőmérő üzemmódba.
11. Ekkor a helyszínről (a vevőkészülékkel) akár 152 m-re eltávolozhat.
12. Az időzítő általi alarm jelentésekor (0:05 perc letelte után) a vevőegység 60 másodpercen át csipogni fog.
13. Amint a hús belsejében a hőmérséklet eléri a 65 °C (MEDIUM) szintet a hőmérő kijelzője kivilágít és akusztikai jelentést fog hallatni.
14. Ezt követően nyomja le a STOP gombot (vagy bármelyik egyéb nyomógombot) – a hangos jelentés ekkor kikapcsol.
15. A grillt kapcsolja ki. A hőszondát a húsból emelje ki. Vigyázat! A szondát tilos pusztán kézzel megérinteni. Az érintés égési sérülést okozhat. Kezelésekor mindig a hőálló védőkesztyűt szükséges viselni.
16. A hőszondát tisztítsa és szárítsa meg.
17. A vevő- és adóegységet kapcsolja ki.

* hatályos a TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C modellek számára

* Időzítő

Idő visszaszámlálás

1. Nyomja le a MODE gombot, és válassza ki az idő üzemmódját. A kijelző felső szakaszában a 0:00 idő lesz megjelenítve.
2. Nyomja le a MEAT gombot, és válassza ki az idő formátumát: óra:perc vagy perc:másodperc.
3. A ▲ vagy ▼ nyíl gomb lenyomásával állítsa be az igényelt időtartamot. Az egyik ▲ vagy ▼ gomb lenyomva tartásával az idő-számértékeket gyorsabban állíthatja. A Start/Stop/⌘/CLEAR gomb lenyomásával igazolja az állított időt.
4. A CLEAR gombot nyomja le és tartsa lenyomva: idő nullázása (0:00).
- *5. Az idő állítását, igazolását követően a S./S./⌘/CLEAR gombot nyomja le – így indítja a visszaszámlálást. A kijelzőn a villogó ▼ szimbólum lesz látható.
- **6. Visszaszámlálás megszakítása: a S./S./⌘/CLEAR gombot ismét nyomja le. A ▼ szimbólum villogása megszűnik. Visszaszámlálás további folytatásához a S./S./⌘/CLEAR gombot ismét nyomja le.
- **7. Visszaszámlálás befejezése után az időzítő 0:00 időt fogja mutatni, és a hőmérő 1 percen át hangjelzést fog kibocsátani, és a kijelző villogni fog.

* hatályos a TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C modellek számára

** hatályos a TP-20B/TP-20C modell számára

Megjegyzés: Ha az időtartam 1 óránál (1:00) rövidebbre lenne meghatározva, úgy a kijelzőn 59'59" (59 perc 59 mp) lesz kiábrázolva. Az állított időtartam (0'00") elérésekor a hőmérő riasztási alarmot fog jelezni, és az akusztikai jelzése 60 mp-ig fog tartani (az elért idő pillanatától kezdődően a hőmérő a további időtartamot fogja mutatni). Az alarm jelentést bármelyik gomb (esetleg a START/STOP gomb) lenyomásával megszüntetheti.

* Idő hozzáadás – stopperóra mód

1. Nyomja le a MODE gombot, és válassza ki az idő üzemmódját. A kijelző felső szakaszában a 0:00 idő lesz megjelenítve.
2. A Start/Stop/⌘/CLEAR gombot nyomja le. A kijelzőn a villogó ▼ szimbólum lesz látható
3. Stopperóra megszakítása: Start/Stop/⌘/CLEAR gombot ismét nyomja le. A ▼ szimbólum villogása megszűnik
4. A CLEAR gombot nyomja le és tartsa lenyomva: idő nullázása (0:00).

* hatályos a TP-20B/TP-20C, TP-07B/TP-07C modellek számára

Hasznos tanácsok

1. Ha a hőmérő vagy a szenzor nem ábrázolná ki a hőmérsékletet, úgy a hőszondát hagyja szobahőmérsékleten. Ügyeljen, hogy a szonda a hőmérő aljzatába biztonságosan behelyezve legyen (a szonda jack csatlakozóját próbálja félrefordítással a helyére igazítani).
2. Ha a hőmérő kijelzőjén a pillanatnyi hőmérséklet értéke helyett a LLL vagy HHH jelek jelennének meg, úgy várja ki, amíg a szonda a szobahőmérsékleten nem fogja jelezni. Ha a szimbólumok ezután is jelen lennének, úgy ez a hőszonda vagy a vezeték rövidzárlatát (a túl magas környezeti páratartalom vagy hőmérséklet miatti zavarát) fogja jelenteni.
3. Tisztításakor a hőszondát tilos vízbe meríteni.
4. Tilos a szondát, vezetékét extrém hőmérsékleteken használni.
5. Ha a hőmérséklet szokatlanul gyorsan emelkedne, úgy vizsgálja meg, hogy a szonda a hús belsejébe megfelelően lett beillesztve. Tilos, hogy a szonda csont közelébe vagy a zsíros húsrészbe legyen beszúrva.

Figyelmeztetések

1. A készülék kezelésekor viseljen hőálló konyhai védőkesztyűt. A hőszondát pusztán kézzel ne érintse meg. Égési sérülés veszélye fenyeget. A hőszonda és ennek részei a főzés közben/után nagyon felforrósodhatnak.
2. A készülék a (12 éven aluli) gyerekektől távol tartandó. Égési sérülés veszélye fenyeget.
3. Használatát követően a szondát mindig tisztítsa meg és alaposan szárítsa.
4. A hőszondát, vezetékét tilos vízbe meríteni. Tisztításához csupán nedves (szappanos) rongyot használjon.
5. A készülékek (vevő- és adó egység) nem rendelkeznek vízálló képességgel. Ügyeljen szintén a hőszonda jack csatlakozó és port épségére is. A víz, csapadék hatásától ezeket is megóvni kell.
6. A hőmérőt és a szenzort csupán a nedves ronggyal törölje le.
7. Hőszondát, vezetékét extrém hőmérsékletek hatásának kitenni tilos.
8. A hőszondát a mikrohullámú sütőbe helyezni tilos.
9. A hőszondák a hőmérséklet értékeket a 0-300 °C állományban képesek érzékelni. A hőszondákat a maximálisan előírt hőmérséklet felett használni tilos.

Egyes húsfélékben kívánatos hőmérsékletek táblázata (USDA szerint)

HÚS	RARE	MED RARE	MEDIUM	MED WELL	WELL DONE
Darált marhahús			71 °C		
Darált csirkehús			74 °C		
Marhahús	52 °C	60 °C	66 °C	71 °C	77 °C
Borjúhús	52 °C	60 °C	66 °C	71 °C	74 °C
Csirkehús			74 °C		
Sertéshús			71 °C	74 °C	77 °C
Baromfihús			74 °C		
Juhhús	60 °C	63 °C	71 °C	74 °C	77 °C
Hal			63 °C		
Sonka			71 °C		
Program			63 °C		

USDA javaslása alapján a marha-, sertés-, borjú- és juhhúst ajánlatos a legalább a 63 °C hőmérsékleten sütni. Ezt követően javasoljuk a húst még 3 percen át a sütőben hagyni. Az itt feltüntetett hőmérsékleti adatok csupán tájékoztató jellegűek.

Forgalmazó

Sunnysoft s.r.o. (Kft.)
Kovanecká u. 2390/1a
190 00 Praha 9
Cseh Köztársaság
www.sunnysoft.cz