

Bezdrátový kuchyňský teploměr na maso

Helmer TM 24

(uživatelský manuál)



Děkujeme za zakoupení teploměru. Doufáme, že výrobek uspokojí Vaše potřeby a bude Vám sloužit po dlouhou dobu. Vezměte prosím na vědomí, že specifikace a informace vážící se k tomuto produktu jsou předmětem úprav, jakákoliv případná změna bude zahrnuta v aktuálním vydání manuálu. Výrobce nenese zodpovědnost za případné chyby či opomenutí v tomto dokumentu.

Tento produkt je určen ke sledování průběhu pečení, nebo uzení. V jeho průběhu nevytahujte sondu z masa. Vnitřní teplota se zobrazí na displeji přijímače, který zůstává mimo troubu, či gril. Kabel se sondou je navržen tak, aby vydržel hmotnost zavřených dvířek trouby.

Hlavní funkce:

- Programovatelná teplota a doba pečení pro různá masa a úrovně propečenosti.
- Zobrazuje přednastavenou a skutečnou teplotu pečení
- Zvukové upozornění při dosažení cílové teploty
- Sonda z nerezové oceli s 1m dlouhým, tepelně odolným kabelem
- Časovač
- Bezdrátový přenos signálu až na 40 m v otevřeném prostoru
- Rozsah teploty měření 0°C až 250°C, nižší teplota je na displeji signalizována LLL, vyšší HHH.
- 2 sondy pro měření teploty 2 různých druhů pečení ve stejném čase

Teploměr je naprogramován na ideální teplotu podle druhu masa a úrovně propečení:

°C	WELL dobře propečené	MED WELL středně dobře propečené	MEDIUM	MED RARE středně krvavé	RARE krvavé
Hovězí	76	73	71	62	60
Jehněčí	76	73	71	62	
Telecí	76	71	62	60	
Hamburger	71				
Vepřové	76	73	71		
Krůtí	79				
Kuřecí	79				
Ryby	58				
Program	71				

A. Instalace přijímače (teploměr s displejem)

1. Sejměte kryt bateriového prostoru na zadní straně monitoru.
2. Vložte 2 baterie AAA a nasad'te kryt baterií.
3. Zapněte hlavní vypínač na zadní straně do pozice ON

B. Instalace vysílače

1. Připojte obě sondy. Dbejte na důkladné zastrčení sond do vysílače
2. Sejměte ochranné krytky z hrotů sond
3. Odstraňte kryt bateriového prostoru na zadní straně vysílače.
4. Vložte 2 baterie AAA a nasad'te kryt baterií.
5. Přepněte vypínač na spodní straně vysílače do polohy ON.
6. Po zapnutí vysílače bude blikat červená LED dioda

Na displeji se zobrazí časy a aktuální teplota.

POZNÁMKA: Pokud sonda není připojena k vysílači, aktuální teplota bude na displeji zobrazena znaménkem -

DŮLEŽITÉ: Vysílač vysílá informace o teplotě každých 30 vteřin, pokud se teplota nemění. Jakmile se teplota změní, automaticky sa zaktualizuje

C. Výběr masa

Chcete-li vybrat druh masa, které chcete péct, stiskněte tlačítko MEAT, displej zobrazí aktuálně vybraný druh masa. Každé stisknutí provede změnu v tomto pořadí: hovězí, jehněčí, telecí, henburger, vepřové, krůtí, kuřecí, ryby.



BEEF



LAMB



VEAL



HAMBURGER



PORK



TURKEY



CHICKEN



FISH

D. Výběr propečenosti

Chcete-li vybrat úroveň propečenosti masa, stiskněte tlačítko TASTE.

Možnosti jsou:

WELL (dobře propečené) / MED WELL (středně propečené) / MEDIUM (medium) / MED RARE (středně krvavé) / RARE (krvavé)

Na displeji se objeví odpovídající přednastavená teplota.

E. Ruční nastavení cílové teploty

1. Stiskněte a podržte tlačítko START/STOP po dobu 3 vteřin, hodnota cílové teploty začne blikat. Pomocí tlačítek MIN a SEC cílovou teplotu zvyšujete/snižujete. Opětvým stisknutím tlačítka START/STOP v průběhu blikání, přejdete na nastavení cílové teploty na druhé sondě (PROBE 2)

2. V průběhu blikání cílové teploty na sondě 1, (PROBE 1), lze pomocí tlačítka MEAT změnit druh předvoleného masa.

3. Podržením tlačítka CLEAR vymažete data a zobrazí se -----

4. Pomocí tlačítka START/STOP je možné nastavit zvukovou signalizaci po dosažení cílové teploty. Tímto tlačítkem je možné funkci zaktivovat pro obě sondy současně, popř. jednu z nich, popř. ji mít vypnutou. Pokud je funkce aktivní, je pod cílovou teplotou rozsvícený symbol ((.))

5. Po dosažení cílové teploty začne pípat zvuková signalizace, kterou lze vypnout stisknutím libovolného tlačítka. Po 10ti vteřinách začne pípat uznovu, dokud naměřená teplota nebude nážší, než zvolená cílová teplota.

7. Stisknutím libovolného tlačítka na přijímači se displej na 5 vteřin podsvítí.

F. Umístění teploměru

Špičky sond zapíchněte do nejsilnější části masa. Nedotýkejte se kostí, tuku nebo chrupavky. Kabely vyved'te směrem ven k vysílači.

Nikdy nepokládejte vysílač s přijímačem do trouby nebo do/na gril!

G. Přepínání mezi °C a °F

Podržením tlačítka **MIN** na displeji.

H. Časovač

Časovač je funkční nezávisle na teplotních sondách

1. Stiskněte tlačítko MODE pro přepnutí na časovač. Výchozí hodnota je 00:00, objeví se ikona TIMER ▲.
2. Pomocí tlačítek MIN a SEC nastavíte čas, který má být odpočítáván.
3. Stiskněte tlačítko START pro zahájení odpočítávání. Po dosažení navoleného času se rozezní zvuková signalizace, kterou můžete ukončit stisknutím libovolného tlačítka.
4. Časovač vymažete stisknutím tlačítka CLEAR.
5. Z režimu časovače můžete tlačítkem MODE přepínat do režimu pečení, průběh odpočítávání to nazastaví.
6. Zvukovou signalizaci po dosažení odpočítávání lze ukončit stisknutím libovolného tlačítka pouze v režimu časovače.

Upozornění

- V průběhu pečení se dotýkejte sond pouze v tepelně odolných rukavicích. Hrozí popálení
- Nerezové sondy mezi použitím důkladně umyjte (sondy nelze mýt v myčce). Sondy udržujte mimo dosah malých dětí.
- Pokud se po zapíchnutí sondy do masa na obrazovce neobjeví teplota masa, zkontrolujte, zda je zástrčka sondy důkladně zasunutá do boku vysílače.
- NEUMÍSŤUJTE přijímač s displejem na přímé sluneční světlo a zajistěte, aby se dostal do přímého kontaktu s vlhkostí nebo horkými povrchy.
- NEPOUŽÍVEJTE TEPLOMĚR V MIKROVLNNÉ TROUBĚ!
- Teploměr je určený pro měření teploty masa, nikoliv pro měření teploty v troubě, či v grilu.
- NEPONOŘUJTE sondu do vody. Vlhkost uvnitř zástrčky sondy nebo teploměru může způsobit nesprávný údaj o teplotě. Před připojením k vysílači vždy otřete zástrčku sondy.
- NEVYSTAVUJTE sondu ani dráty sondy otevřenému ohni. Mohlo by dojít k jejich poškození.