

Bežični digitalni termometar za meso

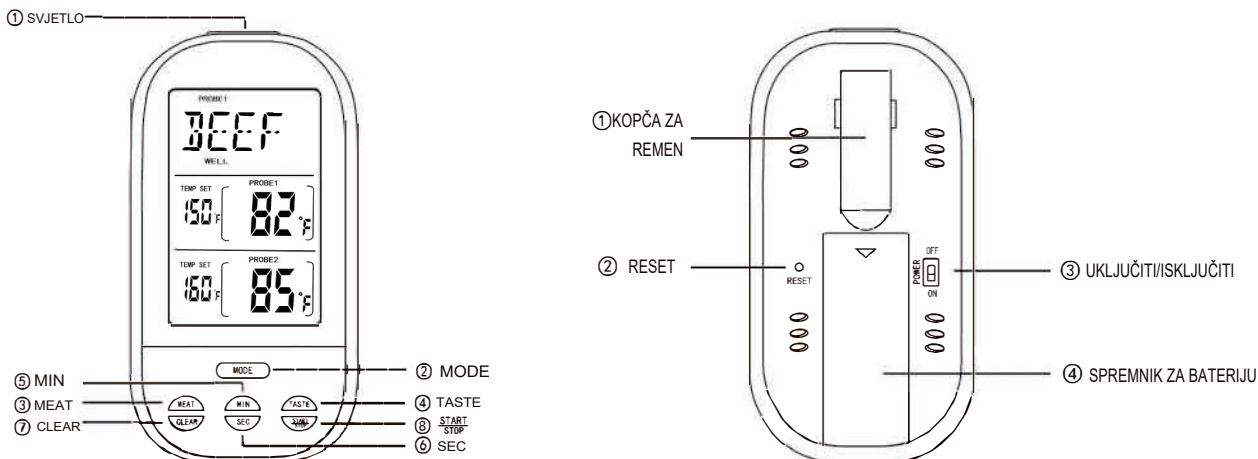
Uvod

Zahvaljujemo što ste kupili profesionalni bežični digitalni termometar za meso. Sada ćete moći daljinski pratiti temperaturu hrane i temperaturu unutar vašeg roštilja, pećnice ili pušnice s bilo kojeg mjesta u vašem domu.

Specifikacije:

- Udaljenost bežičnog prijenosa: $\leq 100\text{m}$
- Sinkronizirajte/uparite odašiljač i prijemnik.
- Sonda 1 za ispitivanje temperature hrane; Sonda 2 kratka sonda za ispitivanje temperature pećnice.
- Sonda i žica mogu izdržati temperaturu do 380°C i mogu zadovoljiti standard vodootpornosti IPX7.
- Raspon temperature: -20°C do 300°C .
- Razlučivost: 1°C
- Jedinica za prikaz temperature $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ izaberite tako da pritisnete i držite min 3 sekunde u načinu termometra
- Programabilno upozorenje s unaprijed postavljenom temperaturom za određenu hranu.
- Funkcija mjerača vremena (do 10 sati).
- Funkcija memorije (postavke se zadržavaju kada se jedinica isključi).

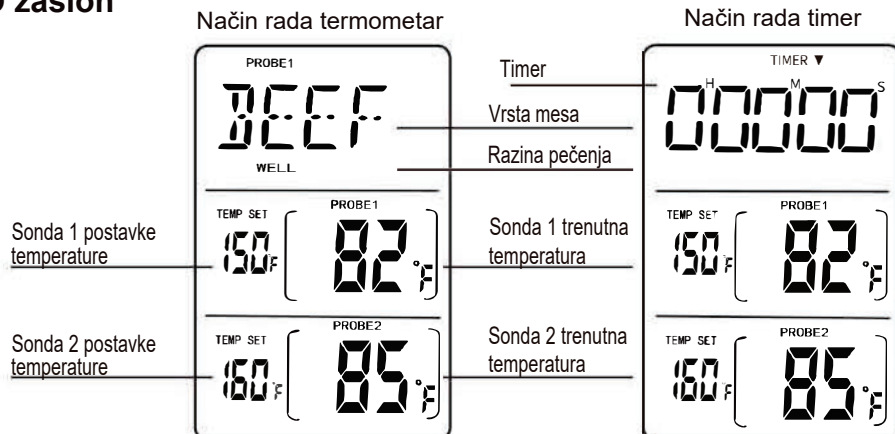
Značajke prijemnika



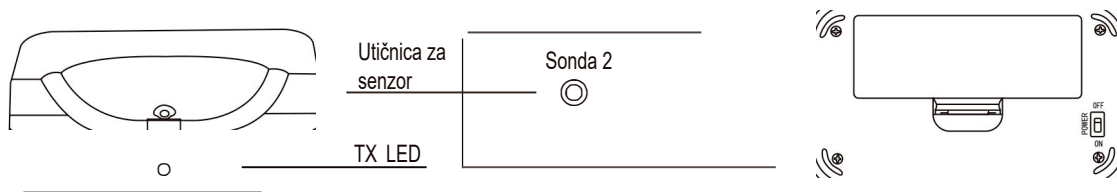
Značenja tipki:

1. SVJETLO - Pritisnite jednom za uključivanje pozadinskog, osvjetljenja (Pozadinsko svjetlo se automatski isključuje nakon 10 sekundi bez ikakve radnje).
2. MODE - Pritisnite za odabir sonde termometra 1 ili mjerac vremena (timer).
3. MEAT - U načinu termometra, pritisnite za odabir vrste mesa: PROG (program - korisnički definiran), Beef (govedina), Lamb (janjetina), Veal (teletina), Hamburger (hamburger), Pork (vinjetina), Turkey (Puretina), Chicken (Piletina), Fish (riba). U načinu rada timer pritisnite za odabir sata.
4. TASTE - U načinu termometra pritisnite za odabir razine okusa mesa: Well (jako pečeno), Medium Well (srednje do jako), Medium (srednje), Medium Rare (slabo do srednje), Rare (slabo).
5. MIN - U načinu rada termometra (sonda 1 ili 2), pritisnite i držite 3 sekunde za odabir očitavanja temperature u Celzijusima ili Farenheitima. U načinu ručnog podešavanja, pritisnite jednom za povećanje vrijednosti temperature. Pritisnite i držite 2 sekunde, vrijednost temperature će se povećavati bržim tempom. U načinu rada timer, pritisnite jednom za podešavanje minuta. Pritisnite i držite 2 sekunde, vrijednost će se povećavati bržim tempom.
6. SEC - U načinu termometra (način ručnog podešavanja), pritisnite jednom za smanjenje vrijednosti temperature. Pritisnite i držite 2 sekunde, vrijednost temperature će se brže smanjivati. U načinu rada s timerom, pritisnite jednom za podešavanje sekunda. Pritisnite i držite 2 sekunde, sekunde će se povećavati bržim tempom.
7. CLEAR - Prilikom postavljanja timera, pritisnite jednom za brisanje njegovih postavki.
8. START/STOP - Prilikom postavljanja timera, pritisnite za pokretanje ili zaustavljanje timera. U načinu termometra, pritisnite i držite 3 sekunde za ulazak u način ručnog postavljanja ciljane temperature (podaci će treptati, a redoslijed podešavanja je sonda 1, sonda 2 i potvrdite). Nakon postavljanja, pritisnite jednom za uključivanje/isključivanje postavke temperaturnog alarma. Kada je postavka temperaturnog alarma uključena, znak (•) će se prikazati na ekranu. Redoslijed je SONDA 1 - početak SONDA 2 - početak SONDA 1 i SONDA 2 - zaustavljanje SONDA 1 i 2 (način cirkulacije)

LCD zaslon



Značajke odašiljača



Ugradnja baterija

Otvorite prečinac za baterije prijemnika i odašiljača, zatim umetnite dvije "AAA" baterije u prijamnik i odašiljač s ispravnim polaritetom.

Isključivanje/Uključivanje

- Pritisnite prekidač na dnu za uključivanje/isključivanje odašiljača;
- Pritisnite prekidač na stražnjoj strani kako biste uključili/isključili prijamnik.

Izmjerite temperaturu mesa prema USDA rasponu temperature pečenja

- Pritisnite MODE za ulazak u mod termometra sonde 1 (ikona PROBE 1 pojavit će se na gornjem zaslonu). Napomena: Samo sonda 1 može unaprijed postaviti ciljnu temperaturu prema ugrađenom USDA postupku pečenja.
- Pritisnite MEAT za odabir vrste mesa: PROG (program - korisnički definiran), Beef (govedina), Lamb (janjetina), Veal (teletina)...
- Pritisnite TASTE za odabir stupnja pečenja za odabranu vrstu mesa: Well (jako pečeno), Medium Well (srednje do jako)... Napomena: Prikazana temperatura TEMP SET prikazat će unaprijed postavljenu temperaturu prema ugrađenim razinama pečenja USDA.
- Pritisnite START/STOP za uključivanje/isključivanje postavki temperaturnog alarma. Kada je postavka temperaturnog alarma uključena, pojavi se (●).
- Nakon što temperatura hrane koja se priprema dosegne prethodno postavljenu razinu pečenja, prijamnik će se oglasiti zvučnim signalom i ikona alarma će treperiti. Pritisnite bilo koji gumb za zaustavljanje zvučnog signala.

Izmjerite temperaturu mesa postavljenu prema vašem ukusu (način ručnog podešavanja)

- Pritisnite MODE da uđete u način rada termometra
- Pritisnite START/STOP i držite 3 sekunde da uđete u način ručnog podešavanja (vrijednost treperi), pritisnite MIN ili SEC za povećanje ili smanjenje zadane temperature. Napomena: Ako je potrebno postaviti SONDU 2, jednom pritisnite START/STOP, niz postavki je probe 1 (sonda 1), probe 2 (sonda 2) i confirm (potvrdite).
- Nakon postavljanja, jednom pritisnite START/STOP da biste uključili upozorenje (pojavi se (●) simbol na ekranu)
- Nakon što temperatura mesa dosegne prethodno postavljenu razinu pečenja, prijamnik će se oglasiti zvučnim signalom i ikona alarma će treperiti. Pritisnite bilo koji gumb za zaustavljanje zvučnog signala.

Korištenje timera

- Pritisnite MODE za način rada s mjeračem vremena. Ekran će prikazati TIMER▲, zadana postavka je OHOOOOS.
- Pritisnite tipku START/STOP za početak odbrojavanja. TIMER▲ će treptati što znači da mjerač vremena radi. Najveće moguće odbrojavanje ovog timera je 10 sati.
- U načinu odbrojavanja zaslon će prikazati TIMER▼. Pritisnite MEAT za postavljanje sata, MIN za postavljanje minuta, SEC za postavljanje sekundi. Nakon podešavanja pritisnite START/STOP
- Kada mjerenje vremena ili odbrojavanje završi, prijamnik će se oglasiti alarmom i ikona alarma će treperiti. Alarm možete zaustaviti pritiskom na bilo koji gumb ili možete pritisnuti CLEAR za resetiranje.

Pitanja:

- Zašto termometar pokazuje LLL ili HHH?

Odgovor 1: Ako prijamnik ili odašiljač prikazuju LLL ili HHH umjesto temperature sonde, pričekajte da sonda dosegne sobnu temperaturu. Ako se i dalje prikazuje LLL ili HHH ili dobijete lažnu temperaturu, jače stisnite priključke sonde u transmitter i okrećite ih naprijed-natrag kako bi ostvarili dobar kontakt. Ako se problem i dalje javlja, vjerojatno je došlo do kratkog spoja unutarnje žice sonde zbog vlage ili oštećenja od topline. Promijenite novu sondu.

- Može li žica sonde izravno doći u kontakt s plamenom?

Odgovor 2: Nemojte dopustiti da sonda ili žica sonde dođu u kontakt s plamenom. Sonda i žica mogu izdržati temperaturu do 380°C.

- Zašto se čini da je prikazana temperatura previsoka ili da se temperatura prebrzo povećava.

Odgovor 3: Provjerite ne probija li vrh sonde kroz hranu. Ponovno postavite vrh sonde u središte najdebljeg dijela hrane. Izbjegavajte dodirivanje kostiju ili masnih područja.

- Kako promijeniti jedinicu očitavanja temperature iz Celzija u Fahrenheit?

Odgovor 4: U načinu rada termometra (sonda 1 ili 2), pritisnite i držite MIN 3 sekunde za odabir očitavanja temperature u Celzijusu ili Fahrenheitu.

- Zašto temperatura kuhanja dostiže postavljenu ciljnu temperaturu, a nema zvučnog signala?

Odgovor 5: Provjerite još jednom jeste li pritisnuli START/STOP nakon podešavanja, ako je upozorenje uključeno postoji (●) simbol na zaslonu.

- Zašto je zaslon prazan i nema prikaza temperature kuhanja?

Odgovor 6: Imajte na umu da je udaljenost bežičnog signala 100m otvorenog područja. Ako je u zatvorenom prostoru ili zidnim blokovima, to će utjecati na signal.

- Čemu služi kratka sonda i može li sonda 2 postaviti zadani okus?

Odgovor 7: Kratka sonda (sonda 2) koja se koristi za očitavanje temperature okoline u pećnici. Sonda 2 može samo ručno postaviti ciljnu temperaturu i ne postoji ugrađeni USDA temperaturni postupak.

Upozorenja:

- Uvijek nosite zaštitne rukavice kad dirate sonde za vrijeme i nakon pečenja.
- Senzore sonde od nehrđajućeg čelika i njezine žice držite podalje od djece.
- Očistite sonde od nehrđajućeg čelika i temeljito ih osušite nakon svake uporabe.
- Nemojte koristiti termometar na kiši. NIJE otporan na kišu.
- Nikako ne izlažite utore na sondi od nehrđajućeg čelika i konektore od odašiljača vodi ili bilo kojoj tekućini. To će rezultirati s lošom konekcijom i pogrešnim očitanjima.
- Ne izlažite prijamnik ili odašiljač izravnoj toplini.
- Ne koristite sonde od nehrđajućeg čelika u mikrovalnoj pećnici.
- Nije namijenjeno za osobe mlađe od 12 godina.