

NÁVOD POUŽITÍ MODEL ET-734 Big Green Egg BEZDRÁTOVÝ DUALNÍ TEPLOMĚR

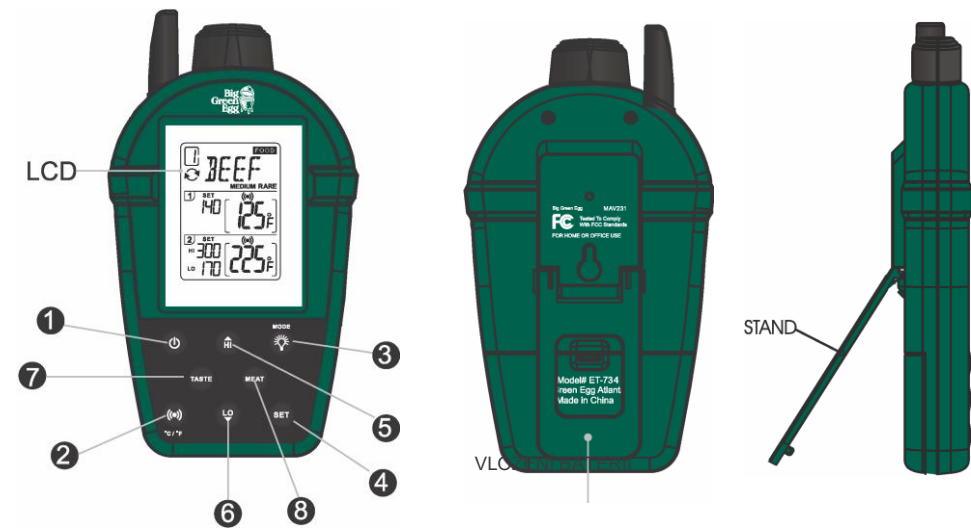
Představení:

Děkujeme za nákup teploměru ET-734 BIG GREEN EGG BARBECUE . Programovatelný teploměr s rádiovým signálem nabízí možnost dálkově sledovat teplotu grilu .

Skládá se :

- 1- přijímač
- 1- vysílač
- 2- Odnímatelné sondy z nerezavějící oceli pro použití v potravinách a BBQ
- 2- clipy pro sondu
- 4 - AAA baterie.

Funkce přijímače

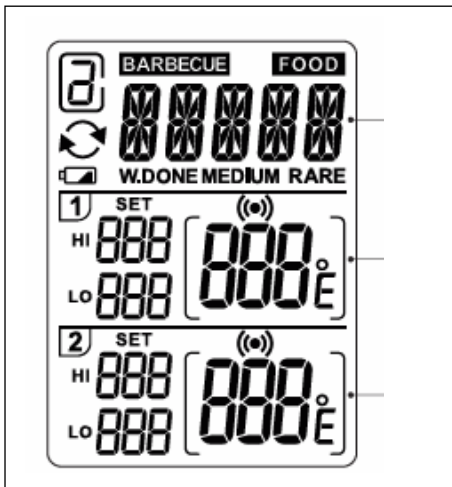


- LCD (Liquid Crystal Display) – Zobrazuje všechny ikony teploty a času
- napájení 2ks AAA baterií.
- STOJÁNEK- otáčivý, umožňuje umístění přijímače na stole.

Buttons

- Vypínač**- Stlačte pro zapnutí a vypnutí přijímače ON/OFF .
- ALERT, °C /°F**- Stlačte pro zapnutí a vypnutí alarmu ON/OFF. Pro volbu měření v °C nebo °F stlačte po dobu 2 vteřin.
- SVĚTLO/MODE**- Stlačte pro zapnutí LCD podsvícení na interval 5 vteřin. Stlačte pro zapnutí mezi grilováním a Jídlem při módu SET.
- SET**- Stlačte po dobu 2 vteřin pro vstup SET (NASTAVENÍ).
- HI**- Přepíná mezi sondou 1 a 2 v průběhu SET (NASTAVENÍ). Zvyšuje nastavenou teplotu Barbecue. Stlačte a držte 2 vteřiny pro navýšení o 10° .
- LO** – Přepíná mezi sondou 1 a 2 v průběhu SET (NASTAVENÍ). Snižuje nastavenou teplotu Barbecue. Stlačte a držte 2 vteřiny pro snížení o 10° .
- TASTE**- Stlačte pro změnu pro změnu nastavené teploty v režimu Meat vybrané při nastavení SET.
- MEAT** – Stiskněte pro změnu vybraného masa během nastavení SET .

Přijímač LCD



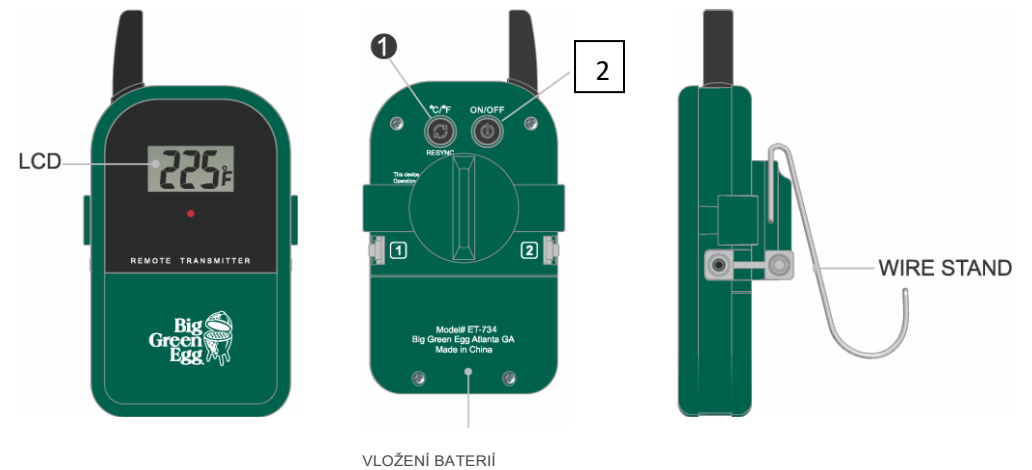
Přijímač LCD je rozdělen na tři pole.

Horní pole zobrazuje Sondu # 1 nebo 2, mód BARBECUE/Gril nebo FOOD/Jídlo a pokud je vybrané FOOD pak mód MEAT(maso) a TASTE (chuť).

Střední pole zobrazuje nastavenou teplotu a aktuální teplotu sondy 1.

Spodní pole zobrazuje nastavenou a aktuální teplotu sondy 2.

Funkce vysílače



- LCD zobrazuje teplotu obou sond 1 a 2.a automaticky přepíná mezi sondou 1 a 2. (Poznámka: Stisknutím tlačítka opětovného synchronizace viz č.1 přepněte zobrazení mezi °C a °F)
- WIRE STAND- Umožňuje postavit vysílač na stolní desce nebo jej lze obrátit a použít k zavěšení.
- VLOŽENÍ BATERIÍ- 2 ks AAA baterií.
- 1 –zástrčka nerezové sondy
- 2 - zástrčka nerezové sondy.

Tlačítka

- Re-sync** — přenos manuálně, navazuje signál.Stlačte a držte 2 vteřiny pro navázání signálu s přijímačem. Stlačte pro změnu měření ve °C nebo °F.
- Power** – Stlačte a držte po dobu 2 vteřin pro zapnutí/vypnutí vysílače.

Instalace baterií

Otevřete kryt vkládání baterií na přijímači a vsuňte dvě "AAA" baterie se správnou polaritou. .Otevřete kryt vkládání na vysílači pomocí šroubováku povolte šroubky a vsuňte dvě "AAA" baterie se správnou polaritou.

Navázání signálu mezi Přijímačem & Vysílačem

Grilovací teploměr potřebuje, aby přijímač navázal radiovou frekvenci z vysílače při každém zapnutí zařízení. Pro navázání signálu postupujte následovně

- Vsuňte nerezovou sondu do příslušné zástrčky přijímače. *Poznámka: Sondy jsou identické a mohou být použité pro maso nebo grilování.*
- Zapněte přijímač stisknutím tlačítka napájení @ 2 sekundy.
- Zapněte vysílač stisknutím tlačítka napájení 2 vteřiny, které se nachází na zadní straně vysílače. Toto je třeba provést do 120 vteřin od zapnutí přijímače, aby přijímač mohl přijímat registrační kód z vysílače. Pokud nebude pípat uvnitř v průběhu 5-10 vteřin a symbol "-" zobrazený na displeji LCD blikal nebo byl stálý, stlačte tlačítko napájení 2 vteřiny vypněte vysílač a poté znovu zapněte. Stisknutím a podržením tlačítka RESYNC @ na 2 vteřiny získáte stejný výsledek jako vypnutí a zapnutí vysílače.
- Navázání signálu je v pořádku v případě zařízení pípne a objeví se teplota sondy na displeji. LCD.

Ztráta signálu alarm

Pokud je přijímač mimo dosah nebo došlo k abnormálnímu vnějšímu rušení nebo po vypnutí vysílače, nemusí být schopen přijímat přenos z vysílače. Toto nastane po 4 minutách ztráty spojení po dobu 4 minut, jednotka vás upozorní pípnutím jednou za 4 vteřiny, aby vám oznámilo opětovné synchronizování signálu. Stisknutím libovolného tlačítka na přijímači se zastaví pípnutí „Link Loss“. Chcete-li obnovit přenosový signál, přemístěte přijímač v blízkosti vysílače, vypněte přijímač a poté znovu zapněte. Stiskněte a podržte tlačítko RESYNC @ vysílače na 2 vteřiny v době do 120 vteřin zapnutí přijímače a teploty by se měly objevit na displeji přijímače.

Upozornění:

V souladu s FCC část 15.231 (e) pravidla. Tlačítko „RESYNC lze aktivovat ručně každých 12 vteřin.Pokud se synchronizace neuskuteční napoprvé vyčkejte 12 vteřin než opět stisknete tlačítko. Nebo můžete stisknout a podržet vypínač @ 2 vteřiny pro vypnutí vysílače a následné zapnutí pro stejný výsledek. Můžete sledovat 2 věci najednou a vyberete, co monitorujete. 1 jídlo a 1 gril nebo 2 jídla nebo 2 grilování.

Výběr jídel nebo grilování

Stiskněte a podržte tlačítko SET na 2 sekundy. V horním levém rohu bude blikat sonda #. Buď (1) nebo (2). Zatímco sonda # bliká, stiskněte tlačítko HI nebo LO pro přepnutí mezi sondou 1 nebo sondou 2. Stiskněte tlačítko SET pro výběr sondy.

Jakmile je vybrána sonda bude blikat FOOD(jídlo) nebo BARBECUE(gril) . Stlačte tlačítko MODE pro volbu FOOD(jídlo) or BARBECUE (gril).

Jestliže FOOD je zvoleno Meat(maso) (příklad:BEEF/HOVĚŽÍ) objeví se v horním poli LCD panelu a současně HI SET teplota se zobrazí ve středním políčku v případě sondy 1 a v případě sondy 2 ve spodní části LCD panelu. Jestliže je zvoleno BARBECUE(grilování) horní část LCD panelu bude prázdná. HI SET a LO SET teplota se objeví uprostřed pole v případě sondy 1 v případě teploty čidla 2 ve spodním poli panelu.

Stlačte tlačítko SET pokud chcete volbu mode nebo nevolte a po několika jednotka nastaví režim.

Food (jídlo)

Jestliže stlačíte SET na FOOD(jídlo) mode(režim),pak Meat (maso)bude blikat v horní části obrazovky LCD.

Z tohoto bodu můžete zvolit MEAT(maso), zvolit TASTE(chuť) a můžete upravovat TASTE nastavte vlastní osobní nastavení.

Zmáčkněte tlačítko MEAT a pro výběr 15 předvolbami masa BEEF, VEAL LAMB, PORK, CHICKEN, TURKEY, DEER, ELK, MOOSE, BUFFALO, RABBIT, BOAR, DUCK, BIRD AND FISH.

Zatímco maso bliká, stiskněte tlačítko TASTE pro výběr úrovně přípravy/ USDA (SET Temperature/ Teplota)

Také, zatímco MEAT/Maso bliká, můžete zvýšit a snížit úroveň přípravy USDA (SET /Temperature-Teplota) stisknutím klávesy HI jej zvednete nebo LO jej snížíte. Teplotní rozsah potraviny je 32 ° F - 572 ° F.

Stisknutím tlačítka SET v libovolném bodě nastavíte aktuální nastavení. Nepoužíváte-li na několik sekund stisknutí žádných tlačítek, nastavení se vrátí do původní volby.

MEAT/MASO		TASTE/CHUŤ			
		WELL DONE	MEDIUM	MEDIUM RARE	RARE
Beef	BEEF	160°F	150°F	140°F	125°F
Veal	VEAL	160°F	150°F	140°F	
Lamb	LAMB	160°F	150°F	140°F	
Pork	PORK	160°F	150°F		
Chicken	CHICK	170°F			
Turkey	TURKY	170°F			
Deer	DEER			140°F	135°F
ELK	ELK			140°F	
Moose	MOOSE	160°F		140°F	
Buffalo	BUFLO			140°F	125°F
Rabbit	RABBT		160°F		
Boar	BOAR		150°F		
Duck	DUCK				135°F
Bird	BIRD		160°F		
Fish	FISH			135°F	125°F

Grilování nastavení
Pokud stisknete tlačítko SET v režimu BARBECUE, začne blikat teplota HI SET v příslušném poli sondy. Stiskněte tlačítko HI pro zvýšení nebo LO pro snížení. Rozsah pro teplotu HI SET je 140 °F – 572°F. Výchozí teplota z výroby je 250 ° F.

Stiskněte tlačítko SET pro nastavení teploty HI SET. Teplota LO SET bude blikat. Stiskněte tlačítko HI pro zvýšení nebo LO pro snížení. Rozsah pro teplotu LO SET je 32°F – 554°F. Výchozí teplota z výroby je 200 ° F.

několik sekund stisknutí žádných tlačítek, bude to stejné Stisknutím tlačítka SET v libovolném bodě nastavíte aktuální nastavení. Nepoužíváte-li na.

Poznámka: Zařízení vám nedovolí nastavit maximální teplotu BARBECUE pod minimální teplotu BARBECUE. Automaticky změní teplotu LO na 2 stupně pod HI.

Aktivace alarmu teploty
Můžete nastavit ALERT/ °C/°F pro aktivaci alarmu teploty u sondy 1 a 2 . Ikonka alarmu se objeví na nad aktuální teplotou.

Přijímač pípne s ikonou alarmu a teplota sondy bliká, pokud:
a) Aktuální teplota FOOD překročila nastavenou maximální teplotu FOOD. (Upozornění pípá 3 krát za sekundu, pokud je teplota v rozmezí 6 °C nebo 1 0 °F nastavené teploty a pípne 4x každou sekundu po dosažení nastavené teploty)
b) Aktuální teplota BARBECUE překročila nastavenou maximální teplotu BARBECUE. (Píše dvakrát každou vteřinu)
c) Aktuální teplota BARBECUE klesla pod nastavenou minimální hodnotu BARBECUE teplota. (Píská jednou za každou vteřinu)
Pokud stisknete tlačítko ALERT, °C / °F a skutečná teplota sondy je nad nastavenou teplotou FOOD nebo mimo nastavenou teplotu BARBECUE, okamžitě bliká ikona upozornění a skutečná teplota sondy, což indikuje problém.

Upozornění: minimum alarm teploty BARBECUE nebude aktivován, dokud nebude aktuální Teplota BARBECUE převyšuje nastavenou minimální teplotu.

Například: Nastavíte minimální teplotu BARBECUE na 220 ° F a stiskněte ALERT, °C/°F, , pro aktivaci alarmu. Jednotka nebude pípat ani blikat ani v případě, že je skutečná BARBECUE teplota je nižší než 220 ° F. Předpokládá se, že váš BARBECUE není nahřátý. Pouze když aktuální teplota BARBECUE přesahuje 220 °F, pak klesne pod °F, může být alarm aktivován, přístroj začne pípat a blikat.

Poznámka: Jednotka si zapamatuje nastavení teploty alarmu na grilu a jídle i po vypnutí přístroje.

Postup pro typické použití ve venkovním grilu:

Dohlížení 1 FOOD/Jídlo a 1 BARBECUE/gril
Typické příklady a návod aby teploměr ET-734 BIG GREEN EGG BARBECUE spustil alarm, pokud je kus masa BEEF blížící se teplotě 173°F a pokud vaše barbecue teplota klesne pod 225 ° F nebo překračuje 275 ° F.

Nastavení barbecue (gril)
1 . Postupujte následovně.
2. Položte BEEF/hovězí na rošt grilu.
3. Vsuňte sondu č.1 do silnější části porce masa. Vyvarujte se doteku kosti nebo tučnější části.
3. Přichytněte sondu 2 k roštu grilu.
4. Umístěte kabel tak aby nepřišel do kontaktu s plameny a při průchodu z grilu nebyl kabel deformován.
5. Nevystavujte vysílač teplotě grilu. Neumíst'ujte vysílač na uzavřený kryt nebo pod kryt. Vysílač je vodotěsný pro použití v dešti.

Sonda1: FOOD, BEEF, WELL DONE, SETTEMPERATURE 173 °F/nastavení teploty 173°F
1 . Stlaďte tlačítko SET na dobu 2 vteřin.
2. Stlaďte tlačítko HI nebo LO pro spuštění zobrazování čidla v horním levém rohu (1).
3. Ihned stlaďte SET.
4. Stlaďte tlačítko MODE tak že se zobrazí FOOD.
5. Ihned stlaďte SET.
6. Stlaďte tlačítko MEAT až se zobrazí BEEF/hovězí.
7. Ihned stlaďte tlačítko TASTE až se zobrazí chuť W.DONE.
8. Ihned stlaďte tlačítko HI až se zobrazí 173 jako nejvyšší možná teplota HI SET.
9. Stlaďte set.

Sonda 2: Gril , 225 °F LO SET, 275 °F HI SET
1. Stlaďte a držte tlačítko SET po dobu 2 vteřin.
2. Stlaďte tlačítko HI nebo LO až se zobrazí sonda v horní levé části (2).
3. ihned stlaďte SET.

4. Stlaďte tlačítko MODE pro zobrazení BARBECUE.
5. Ihned stlaďte SET.
6. Stlaďte a držtetlačítko HI nebo LO až teplota 275 značí horní hranici HI SET.
7. Ihned stlaďte SET.
8. Stlaďte a držtetlačítko HI nebo LO button až teplota 225 je spodní hranicí LO SET.
9. Stlaďte set.

Řešení problémů s čidly a LCD displejem
Na LCD displeji se zobrazuje LLL, HHH nebo teplota, o které si myslíte, že neodpovídá skutečnosti.

1) Zkontrolujte připojení čidla. Voděodolné těsnění může připojení vyrušit, proto čidla zastrčte silněji a poté je lehce otočte zpět, čímž zajistíte dobrý kontakt.
2) Pokud problém stále přetrvává, je pravděpodobné, že čidlo nebo jeho kabel zkratoval kvůli přílišné vlhkosti, sevření nebo vysoké teplotě. Pokud se z těchto důvodů nepokazil, objednejte si náhradní sondu přes naše webové stránky.
3) V případě, že se vám na displeji ukazuje příliš vysoká teplota, ujistěte se, že špička čidla neprochází skrz měřenou potravinu ven. Přemístěte špičku čidla doprostřed nejtlustší části potraviny. Vyhněte se dotyku s kostmi či oblastem s velkým množstvím tuku.
Pokud čidlo nefunguje a stále je v záruce, můžete jej odeslat na naši adresu uvedenou níže, společně s vaší zpáteční adresou a my vám pošleme náhradní čidlo zdarma.
Tipy pro dlouhou životnost čidla
Při čištění čidlo nemáčejte vodou a neumývejte pletený kabel. Do čidla nebo jeho kabelu se může dostat voda, což by mohlo vést k jejich poškození. Pro čištění částí, které přichází do kontaktu s jídlem, doporučujeme použít vlhký hadřík.
Nedopusťte, aby se čidlo nebo jeho kabel dostaly do kontaktu s ohněm. I přes to, že jsou tyto kabely odolné vůči vysokým teplotám, kontakt s přímým ohněm by mohl způsobit jejich poškození.
Kabel čidla neohýbejte do extrémních úhlů a také jej nesvírejte mezi dva kusy kovu jako např. do pantů nebo poklopu grilu.

Před použitím přečtete následující!!

Bezdrátový teploměr ET-734BGE potřebuje přijímač pro příjem a zablokování rádiové frekvence z vysílače
Pokaždé při zapnutí zařízení

1/zasuňte nerezové teplotní sondy do odpovídajících slotů vysílače. Sondy zatlačte a otočte, aby jste se přesvědčili že je sonda ve slotu dobře usazená a má kontakt.

2/Zapněte přijímač stlačením tlačítka po dobu 2 vteřin

3/Zapněte vysílač stlačením tlačítka po dobu 2 vteřin (tlačítko je na zadní straně).Toto je třeba provést v průběhu 120 vteřin od zapnutí přijímače v pořadí výše uvedeném. Po zaznění signálu „beep“ a zobrazení teploty na displeji přijímače.

(pokud přijímač nenaváže spojení v průběhu 2-10 vteřin a na displeji se zobrazí „---“, buď blikající nebo Nebo statické pak stlaďte tlačítko vysílače pro vypnutí a znovu zkuste zapnout. Stlačení a přidržení RESYNC tlačítka po dobu 2 vteřin bude fungovat stejně jako vypnutí a zapnutí.

Řešení problémů sond a odečtů Lcd

Displej zobrazuje LLL nebo HHH nebo se domníváte že zobrazovaná teplota je chybná.

1/zkontrolujte kontakt sondy ve slotu.voděodolný návin na kabelu může odtlačovat konektor a proto jej zatlačte do pozice a ujistěte se že je kontakt dobrý.

2/Jestliže problém přetrvává a zřejmě došlo u sondy ke zkratu buď vlhkostí, sevřením, nebo poškození teplem Pak bude třeba objednat sondu novou.

3/ zobrazuje se vysoká teplota: ujistěte se že sonda není vystrčená mimo měřené maso – potravinu. přemístěte sondu do silnějšího místa aby se nedotýkala kostí, nebo tučného místa.

V případě že se závada projeví v průběhu záruční doby, lze sondy v rámci reklamačního řízení vyměnit.

Doporučení pro dlouhou životnost sondy
-nenamáčejte sondu při čištění do vody a nepoužívejte drátěnku – voda se může dostat do sondy a způsobit poškození.Sondy doporučujeme umýt pouze vlhkou houbou.

-nevystavujte sondu plamenům i když má sonda vysokou teplotní odolnost přímý oheň může zapříčinit poškození.

-neohýbejte sondu do úhlu, nebo nepřiskřípněte drát mezi dva kusy kovu, jako je například panty nebo víko grilu