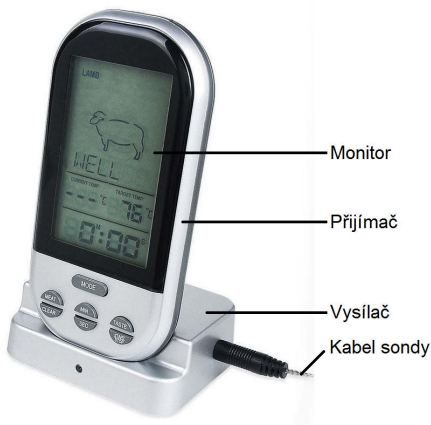


Bezdrátový teploměr na maso

Uživatelská příručka



Pečte pokaždé jako profesionál!

Koupili jste si dálkový teploměr pro vaření. Nyní budete moci vzdáleně sledovat vnitřní teplotu pečeného jídla

Výbava:

- Upozornění na překročení teploty: 0 °C až 250 °C (nastavitelné)
- Časovač/Stopky: od/do 99:59 (99 minut, 59 sekund)
- Přenosný přijímač se sponou na opasek
- Dosah signálu: až 30 m od základny (vysílače)
- Svítící displej
- Baterie: dva páry alkalických 1,5 V, typu AAA (není součástí balení)
Nevyhazujte použité baterie do komunálního odpadu. Při jejich likvidaci se řiďte doporučením prodejce.

Bezpečnostní instrukce

- 1) Vždy používejte ochranné rukavice odolné proti vysokým teplotám, pokud při procesu pečení nebo po jeho dokončení kontaktujete kabel nebo kovovou sondu, protože jsou velmi horké. **Nedotýkejte se jich holýma rukama! Nebezpečí popálení!**
- 2) Uchovávejte baterie, kabel a kovovou sondu vždy mimo dosah dětí.
- 3) Vyčistěte sondu důkladně před a po každém použití horkou vodou a slabým čisticím prostředkem a důkladně ji vysušte. Teploměrnou sondu **nikdy** nedávejte do myčky na nádobí. **Nikdy** nedávejte přístroje do vody nebo jiných kapalin, nejsou vodotěsné.
- 4) **Nikdy** nečistěte přístroje louhovými nebo abrazivními čisticími prostředky, které mohou poškodit nebo zničit jejich pouzdra nebo elektroniku.
- 5) Nevystavujte zařízení účinkům poměrně silného zatížení, prachu, vysokých teplot nebo vysoké vlhkosti, aby nedošlo k poruchám a poškození.
- 6) Za žádných okolností neprovádějte neoprávněné změny součástí, mohlo by dojít k poruchám nebo poškození a záruka se stane neplatnou.
- 7) Nikdy nevystavujte přístroj přímému slunečnímu záření.
- 8) Aby nedošlo k poruchám, udržujte zařízení a zástrčku kovové sondy v suchu po celou dobu používání.
- 9) **Nikdy** nevystavujte kovovou sondu otevřenému ohni.
- 10) Nepoužívejte kovovou sondu, pokud je teplota v troubě vyšší než **250 °C**. To by poškodilo kabel.
- 11) **Nikdy** nepoužívejte kovovou sondu v mikrovlnné troubě.
- 12) Před prvním použitím přístrojů si přečtěte tyto pokyny. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nepřijímáme žádnou odpovědnost.

Vložení nebo výměna baterií

Před prvním použitím přístroje nebo pokud jsou displej a výstražné signály slabší, vložte nebo vyměňte baterie následujícím způsobem:

- Abyste otevřeli prostor pro baterie na zadní straně přijímače, posuňte kryt mírným tlakem ve směru šipky.
- Vložte dovnitř dvě nové baterie typu AAA (mikrotužkové). Věnujte zvláštní pozornost značkám +/- . Pro delší životnost a lepší zobrazení používejte pouze alkalické baterie.
- Nyní vložte kryt zpět a zasuňte jej na své původní místo.
- Otevřte kryt pro baterie na spodní straně vysílače, vložte tam dvě baterie typu AAA (mikrotužkové) a věnujte zvláštní pozornost značkám +/- . Pro delší životnost a lepší zobrazení používejte pouze alkalické baterie.
- Zavřete prostor pro baterie. Přístroje jsou nyní připraveny k použití.

Nastavení

- Zapněte teploměr stisknutím spínače ve směru **"ON"** na spodní straně vysílače a také na zadní straně přijímače. Kontrolka na základně a displej na přijímači se krátce rozsvítí.
- Zastrčte konektor kabelu měřicí sondy do zásuvky na boku vysílače. Teploměr je nyní připraven k použití, na displeji se zobrazí teplota v poli **"CURRENT TEMP"** (současná teplota).
- Teploměr je vybaven rádiovým přijímačem s dosahem do 30 m. Umístěte základnu během používání na pracovní plochu. Přijímač můžete mít u sebe a tak můžete pohodlně sledovat teplotu nebo čas.

Použití jako teploměr pro pečení

Krátce stiskněte tlačítko **"MODE"** (režim), abyste si vybrali jednotky, v jakých budete měřit teplotu, buď **°C** (stupně Celsia) nebo **°F** (stupně Fahrenheita).

Automatické nastavení teploty

- Pomocí tlačítka **"MEAT"** (maso) si vyberte typ masa, které chcete péci. Přibližný piktogram a název se zobrazí v horní části displeje.

BEEF (hovězí), **LAMB** (jehněčí), **VEAL** (telecí), **HAMBURGER** (karbanátek), **PORK** (vepřové), **TURKEY** (krůtí), **CHICKEN** (kuřecí) a **FISH** (ryba)

- Pomocí tlačítka **"TASTE"** (chuť) si vyberte způsob propečení masa.

RARE (krvavé), **M RARE** (středně krvavé), **MEDIUM** (střední), **M WELL** (středně dobře propečené) a **WELL** (propečené)

- Ne všechny stupně propečení jsou k dispozici, záleží na typu vybraného masa (například kuřecí by se mělo jíst vždy pouze dobře propečené).

RADA: Pokud si přejete maso jinak propečené, než umožňují přednastavené druhy masa, nastavte si teplotu ručně (viz kapitola **Ruční nastavení teploty**).

- Odpovídající teplota vaší volby **"TARGET TEMP"** (cílová teplota) se zobrazí uprostřed displeje vpravo. Továrně přednastavené teploty mají standardní hodnoty.
- Nyní zasuněte hrot kovové sondy doprostřed nejhustší části masa. Ujistěte se však, že hrot není příliš blízko kostí, chrupavky nebo velmi tučným oblastem, aby výsledky nebyly zkreslené.
- Opatrně zavřete dvířka trouby s ohledem na přívodní kabel sondy a umístěte základnu na pracovní desku kuchyňské linky.
- **VAROVÁNÍ:** Vždy se ujistěte, že se kabel nebo základna nedostanou do kontaktu s topnou spirálou trouby, s hořáky, nebo s horkými hrnci!
- Současně naměřená teplota **"CURRENT TEMP"** (současná teplota) se zobrazuje uprostřed displeje vlevo.
- Jakmile požadovaná teplota **"TARGET TEMP"** (cílová teplota) bude v nitru masa dosažena, ozve se výstražný signál. Ten jde vypnout stiskem jakéhokoliv tlačítka.

Ruční nastavení teploty

- Konečná teplota závisí na druhu masa, odpovídající teploty jsou přednastavené. Ty lze však také nastavit ručně.
- Stiskněte tlačítko **"MODE"** (režim) na 3 sekundy, ozve se akustický signál a na displeji bude blikat **"TARGET TEMP"** (cílová teplota).
- Tlačítkem **"MIN"** zvýšíte požadovanou teplotu a tlačítkem **"SEC"** ji snížíte.
- Opětovným stisknutím tlačítka **"MODE"** (režim) nastavení potvrdíte.
- Současná změřená teplota **"CURRENT TEMP"** (současná teplota) se zobrazí uprostřed displeje vlevo.
- Jakmile požadovaná teplota **"TARGET TEMP"** (cílová teplota) bude v nitru masa dosažena, ozve se výstražný signál. Ten jde vypnout stiskem jakéhokoli tlačítka.

Funkce časovače a stopek

- Maximální rozsah pro nastavení časovače nebo stopek je **99 minut a 59 sekund**.
- Funkci časovače lze použít nezávisle na funkci teploměru.
- Minuty (M) nastavte stiskem tlačítka **"MIN"**. Nastavení sekund (S) můžete provést stisknutím tlačítka **"SEC"**.
- Přepnout na stopky můžete stisknutím tlačítka **"START/STOP"**. Zastavit stopky můžete opakovaným stisknutím tohoto tlačítka.
- Pokud chcete vynulovat displej, stiskněte tlačítko **"CLEAR"**.

Svítilí displej

Teploměr je vybaven osvětleným displejem, ten svítí při každé činnosti. Pokud jej chcete rozsvítit ručně, stiskněte tlačítko **"LIGHT"** na vrchu přijímače.

Upozornění na chyby

Pokud kabel není správně připojen k základně, zazní akustický signál, kontrolka bliká a na displeji se objeví upozornění na chybu.

RADA: Protože se maso zahřívá pomaleji než kosti, chrupavky nebo tuk, zajistěte, aby teplota nebyla měřena příliš blízko kostí, chrupavky nebo tuku. Při pečení neporcované drůbeže je důležité, aby měřicí hrot nevyčníval do tělesné dutiny. Obě situace budou mít za následek chybné hodnoty.

Pozor: Před a po každém použití vyčistěte kovový hrot sondy! Nikdy neumísťujte přístroj do horké trouby, protože není tepelně odolný!