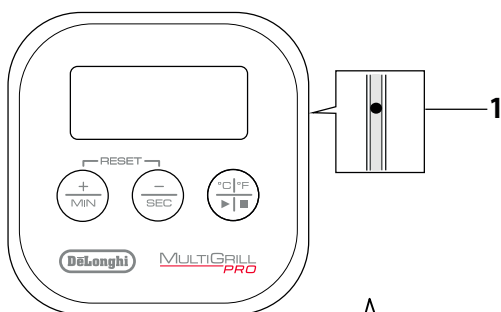
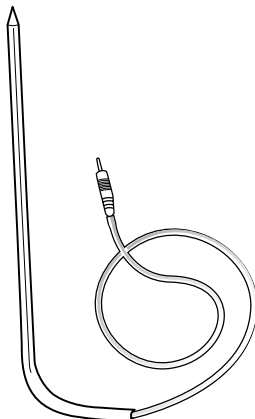
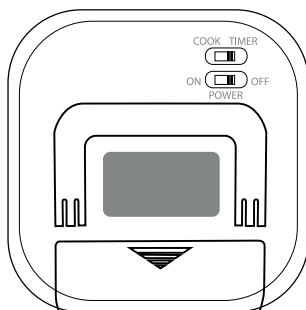


DIGITÁLNÍ TEPLOMĚŘ

Pohled zepředu



Pohled zezadu



DIGITÁLNÍ TEPLOMĚŘ

Děkujeme, že jste si koupili náš digitální teploměr pro potraviny. Díky širokému rozsahu měření lze tento teploměr používat pro různé aplikace.

Vložení a výměna baterie

- Teploměr používá baterii typu LR03 AAA.
- Sejměte kryt vytažením směrem nahoru, vložte baterii s dodržением správné polarizace.
- Kryt vraťte zpět zatlačením dolů.
- Baterii vyměňte, když se sníží jas displeje.
- Použité baterie se musí likvidovat v souladu s platnou legislativou, protože jsou nebezpečné pro životní prostředí.

UPOZORNĚNÍ:

- Špička sondy je ostrá. Při manipulaci a vkládání sondy do potravin buďte velmi opatrní. Sondy uchovávejte mimo dosah dětí.
- Chemické riziko. Baterie uchovávejte mimo dosah dětí.
- I použité baterie mohou způsobit zranění.
- Baterie nevhazujte do ohně. Baterie by mohly explodovat nebo uvolňovat látky v nich obsažené.
- Teploměr nikdy nepoužívejte v uzavřené troubě.

- Sondy po každém použití opatrně očistěte.
- Teploměr není vodotěsný a nelze jej mýt v myčce. Celý přístroj neponořujte do vody. Může se čistit vlhkým hadříkem.
- Těleso teploměru udržujte mimo přímé zdroje tepla.

NÁVOD K POUŽITÍ

Jak používat digitální teploměr

- 1) Přepínač "POWER" na zadní straně digitálního teploměru přepnete do polohy "ON" a druhý přepínač přepnete do polohy "COOK".
- 2) Připojte vodič na bok digitálního teploměru (obr. 1). Vodič je odolným vůči teplotě až do 250 °C (482 °F).
- 3) Na displeji se zobrazí teplota ve stupních Celsia nebo Fahrenheita. Pro navolení preferované jednotky měření stiskněte °C/°F.
- 4) Pro nastavení požadované teploty stiskněte + (pro zvýšení teploty) nebo - (pro snížení teploty).
- 5) Sondy zasuněte do centrální části vařené potraviny. Teplota potraviny se zobrazuje na levé straně displeje. Když potravina dosáhne nastavené teploty, teploměr vydá zvukový signál.

Jak používat časový spínač

- 1) Přepínač na zadní straně teploměru přepněte do polohy **TIMER**.
- 2) Na displeji se zobrazí minuty (MIN) a sekundy (SEC). Pro nastavení minut stiskněte **MIN**, pro nastavení sekund stiskněte **SEC**.
- 3) Pro spuštění a zastavení časovače stiskněte ► | ■. Časovač spustí odpočítávání se zobrazením na displeji. Po uplynutí přednastaveného času teploměr vydá zvukový signál.
- 4) Pro vynulování časovače stiskněte a přidržte současně **MIN** a **SEC**.

Užitečné informace

Časovač: max. 99 minut a 59 sekund.

Teploměr pro potraviny: max. 250 °C (482 °F)

Časovač/teploměr pro potraviny má na zadní straně magnet, aby jej šlo připevnit například na chladničku.

TABULKA TEPLOT PRO POTRAVINY

Potravina		Teplota ve °C
hovězí steak/svíčková	nepropečený středně propečený propečený	od 50°C do 55°C od 56°C do 65°C od 66°C do 70°C
hovězí hamburger		72°C
hovězí klobása		75°C
vepřová panenka	středně propečený propečený	od 65°C do 71°C 72°C
kuřecí prsa		75°C
kuřecí/krůtí hamburger		75°C
kohoutek		75°C
jehněčí kotletky	středně propečené dobře propečené	od 60°C do 65°C od 66°C do 70°C
telecí		od 70°C do 75°C
steak z tuňáka	středně propečený propečený	od 48°C do 54°C od 55°C do 60°C
filé z lososa		od 62°C do 65°C