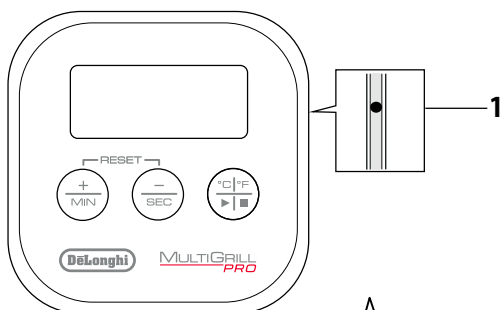
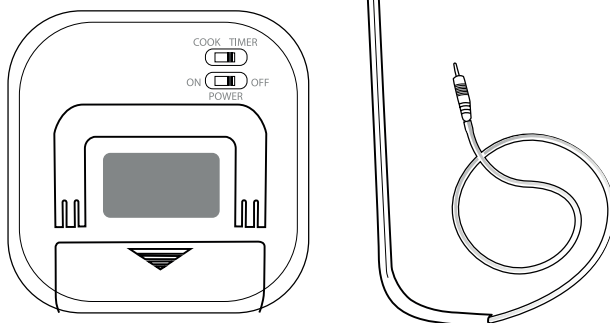


Pohľad spredu



Pohľad zozadu



DIGITÁLNY TEPLOMER

Ďakujeme vám, že ste si kúpili náš digitálny teplomer pre potraviny. Vďaka širokému rozsahu merania sa tento teplomer dá použiť pri rôznych aplikáciách.

Vloženie a výmena batérie

- Teplomer používa batériu typu LR03 AAA.
- Odstráňte kryt potiahnutím nahor, vložte batériu, pričom dávajte pozor, aby ste dodržali polaritu batérie.
- Kryt znovu nasadte, zatlačte smerom nadol.
- Batériu vymeňte, keď sa zníži jas displeja.
- Použité batérie treba vybrať a zlikvidovať v súlade s platnými predpismi, pretože poškodzujú životné prostredie.

UPOZORNENIA:

- Špička sondy je ostrá. Pri manipulácii a vsunutí sondy do potravín dávajte veľký pozor. Sondu uchováajte mimo dosahu detí.
- Chemické riziko. Batérie uchováajte mimo dosahu detí.
- Aj použité batérie môžu byť zdrojom úrazov.
- Batérie nevhadzujte do ohňa. Batérie by mohli vybuchnúť alebo by sa z ich vnútra mohli uvoľniť škodlivé látky.

ky.

- Teplomer nikdy nepoužívajte v zatvorenej rúre.
- Sondu po každom použití dôkladne očistite.
- Teplomer nie je hermetický, preto sa nesmie umývať v umývačke riadu. Spotrebič neponárajte do vody. Môžete ho čistiť vlhkou handrou.
- Telo teplomera udržiavajte ďaleko od zdrojov tepla.

NÁVOD NA POUŽITIE

Používanie digitálneho teplomera

- 1) Vypínač „POWER“ na zadnej strane digitálneho teplomera prepnete do polohy „ON“ a druhý vypínač do polohy „COOK“.
- 2) Zapojte vodič na boku digitálneho teplomera (obr. 1). Vodič odoláva teplote až 250 °C (482 °F).
- 3) Na displeji sa zobrazuje teplota v stupňoch Celzia alebo Fahrenheit. Želanú jednotku merania zvolte stlačením °C / °F.
- 4) Želanú teplotu nastavíte stlačením + (na zvýšenie teploty) alebo - (na zníženie teploty).
- 5) Vsuňte sondu do stredy pripravovaného jedla. Teplota

jedla sa zobrazuje na ľavej strane displeja. Keď jedlo dosiahne predvolenú teplotu, teplomer vydá zvukový signál.

Ako používať časovač

- 1) Presuňte vypínač na zadnej strane časomera do polohy **TIMER**.
- 2) Na displeji sa zobrazia minúty (MIN) a sekundy (SEC). Ak chcete nastaviť minúty, stlačte **MIN**, ak chcete nastaviť sekundy, stlačte **SEC**.
- 3) Časomer spustíte a zastavíte stlačením ► | ■. Časomer začne odpočítavať čas, ktorý sa bude zobrazovať na displeji. Po uplynutí predvoleného čas vydá teplomer zvukový signál.
- 4) Časomer vynulujete, ak stlačíte a súčasne podržíte tlačidlá **MIN** a **SEC** .

Užitočné informácie

Časomer: max. 99 minút a 59 sekúnd.
 Teplomer pre potraviny: max. 250 °C (482 °F)
 Časomer/teplomer pre potraviny má na zadnej strane magnet, aby sa dal pripevniť, napríklad, na chladničku.

TABUĽKA TEPLÔT POTRAVÍN

Potraviny		Teplota °C
hovädzia kotleta/steak	krvavé stredne prepečené prepečené	50 °C až 55 °C 56 °C až 65 °C 66 °C až 70 °C
hovädzí hamburger		72 °C
hovädzia klobáska		75 °C
bravčová roštenka	stredne prepečené prepečené	65 °C až 71 °C 72 °C
kuracie prsia		75 °C
kurací/morčací hamburger		75 °C
pečené kurča		75 °C
jahňacie kotlety	stredne prepečené prepečené	60 °C až 65 °C 66 °C až 70 °C
teľacie		70 °C až 75 °C
plátky tuniaka	stredne prepečené prepečené	48 °C až 54 °C 55 °C až 60 °C
filé z lososa		62 °C až 65 °C