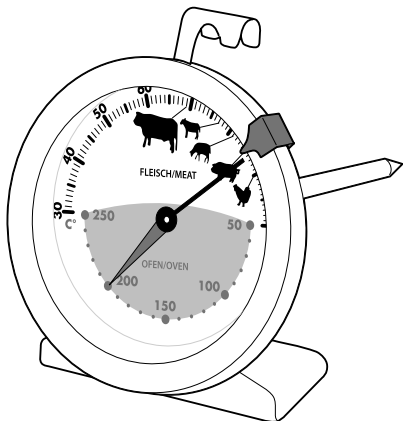




Teploměr do trouby



Návod k použití

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 61722AB4X4INOCE

Vážení zákazníci,

s Vaším novým teploměrem do trouby lehce poznáte, jakou teplotu má Vaše pečeně během pečení. Můžete si tak být jisti, že Vaše pečeně nebude v troubě příliš krátce ani příliš dlouho.

Teploměr do trouby ukazuje na dobře čitelné stupnici vedle teploty pečeně i teplotu v troubě, což je praktické, chcete-li troubu předehtřívát.

Přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo

Pozorně si přečtěte bezpečnostní pokyny na zadní straně tohoto návodu. Výrobek používejte jen podle uvedeného popisu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku s ním předejte i tento návod.

Bezpečnostní pokyny



Účel použití

- Teploměr do trouby ukazuje na dvou stupnicích teplotu v troubě a teplotu pečeně. Optimální teploty pečení běžných druhů masa jsou označeny symboly.
- Teploměr je určen k soukromému použití a není vhodný pro komerční účely.

NEBEZPEČÍ pro děti

- Teploměr do trouby není hračka pro děti. Udržujte jej mimo dosah dětí!
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

VÝSTRAHA před poraněním

- Teploměr je během používání velmi horký. Proto na něj sahejte jen kuchyňskými chňapkami apod., nikdy ne holýma rukama. Nebezpečí popálení!
- Při zacházení s teploměrem buďte opatrní. Můžete se zranit o špičatý měřicí trn.

POZOR na věcné škody

- Teploměr do trouby nevystavujte extrémnímu kolísání teploty.
Teploměr nepoužívejte při teplotách v troubě vyšších než 220 °C.
-

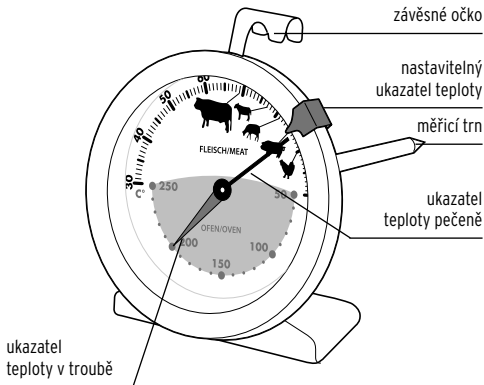
Čištění

- ▷ Teploměr - zejména měřicí trn - před prvním použitím a po každém použití pořádně umyjte v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Poté jej dobře vysušte.

Teploměr do trouby není vhodný do myčky.

-  Teploměr do trouby se může po vytažení z trouby zamlžit. Tento jev je normální a fyzikálně podmíněný. Zamlžení, nacházející se v teploměru do trouby, zase pomalu zmizí.

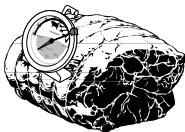
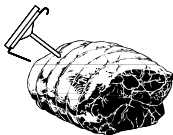
Přehled (rozsah dodávky)



Použití

1. Před prvním použitím teploměr do trouby umyjte, viz kapitola „Čištění“.
2. Ke snadnějšímu odečítání nastavte ukazatel teploty na požadovanou teplotu pečení. Optimální teploty pečení běžných druhů masa jsou označeny symboly (viz také „Teploty pečení“).

3. Měřicí trn zapíchněte do středu pečeně.



Dbejte na to, aby byl teploměr v pečení zastrčen tak, abyste dobře viděli na stupnici.

i Měření neprovádějte přímo na kosti nebo v tukové vrstvě. Tam naměřené teploty neodpovídají přesně teplotě masa.

4. Pečení vložte do trouby.

Jakmile ukazatel teploty pečeně ukazuje požadovanou teplotu, můžete pečení z trouby vyjmout.

Teploty pečení

- U uvedených teplot se jedná o orientační hodnoty. Teploty pečení jsou mj. závislé i na druhu, čerstvosti a přípravě masa.
- Optimální teploty pečení jsou na teploměru označeny malými symboly.

Maso

Teplota středně propečeného masa (v °C)

	hovězí	69
	telecí	77
	jehněčí	81
	vepřové	85
	drůbeží	90

Technické parametry

Model:	276 736
Rozsah měření/rozdělení stupnice	
Trouba:	+50 až +250 °C / 10 °C
Maso:	+30 až +100 °C / 1 °C
Provozní teplota:	max. +220 °C

Made exclusively for: Tchibo GmbH,
Überseering 18,
D-22297 Hamburg,
www.tchibo.cz

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.

Číslo výrobku: CZ 276 736