

Teploměr na pečení

cs **Návod k použití**

Číslo výrobku: 714 953

Model: BBQ2503

Výrobce: GRENDS GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Německo)

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtete bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Tento návod si uschovejte pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

 Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.

Výstražná hesla uvedená v tomto návodu:

POZOR varuje před možnými lehkými poraněními.

POKYN varuje před možnými věcnými škodami.

 Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

Teploměr na pečení se používá ke kontrole stupně propečení a teploty při přípravě různých druhů masa a dalších potravin. Výrobek je určen pro běžná množství vařených jídel v domácnostech a není vhodný ke komerčním účelům.

Nebezpečí pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Tento přístroj nesmí používat děti nebo osoby, které jej nejsou schopny bezpečně používat z důvodu svých fyzických, smyslových nebo duševních schopností nebo nedostatku zkušeností či znalostí. Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

- Baterie mohou být v případě spolknutí životu nebezpečné. Pokud dojde ke spolknutí baterie, může to vést během pouhých 2 hodin k těžkému poleptání vnitřních orgánů a k smrti. Uchovávejte proto nové i použité baterie a výrobek mimo dosah dětí. Pokud máte podezření, že došlo ke spolknutí baterie nebo že se baterie dostala do těla nějakým jiným způsobem, okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc.

- Pokud by se některý ze vsazených magnetů teploměru na zadní straně uvolnil, uchovávejte přístroj mimo dosah dětí. Pokud by došlo k spolknutí nebo vdechnutí magnetů, okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc. Spojení magnetů v lidském těle může vést k vážným zraněním.

- Udržujte děti mimo dosah špičatého čidla teploměru a jeho přípojovacího kabelu. Mimo jiné hrozí i nebezpečí zranění a uškrcení!

- Obalový materiál a malé části, které mohou být spolkнутy, udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

Nebezpečí poranění

- Snímač teploty má ostrý hrot. Proto s čidlem teploměru zacházejte opatrně a po každém použití nasadte ochranný kryt na hrot čidla, abyste předešli zranění.

- Čidlo teploměru a přípojovací kabel se během používání velmi zahřívají. Nebezpečí popálení! K vyjmutí čidla teploměru z hotového pokrmu vždy používejte chňapky nebo podobné pomůcky. Nedotýkejte se čidla teploměru bezprostředně po jeho vyjmutí z potraviny.

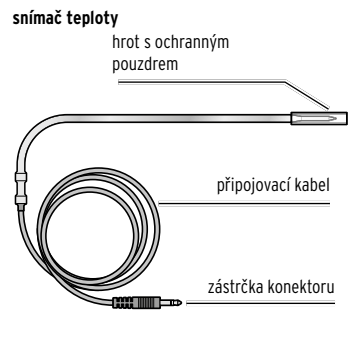
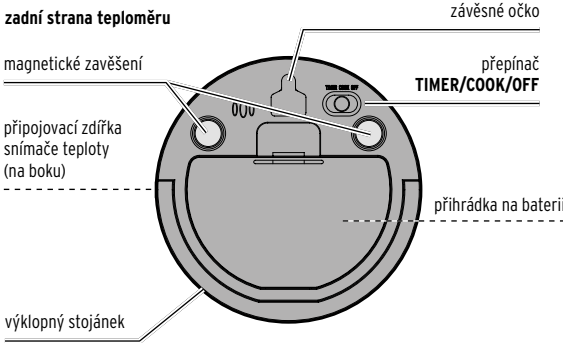
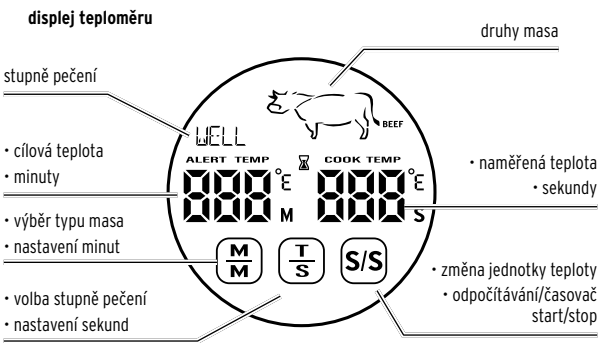
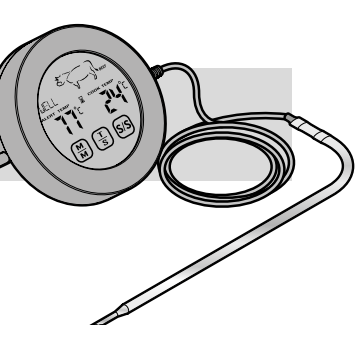
- Pokud by baterie vytekly, zabraňte kontaktu jejich obsahu s kůží, očima a sliznicemi. Případně zasažená místa omyjte vodou a neprodleně vyhledejte lékařskou pomoc.

- Baterie se nesmí nabíjet, rozebírat, vhadzovat do ohně ani zkratovat.

Věcné škody

- Pouzdro teploměru není odolné vysokým teplotám! **V žádném případě jej nevkládejte do trouby nebo na gril.** Umístěte jej v dostatečné vzdálenosti od trouby nebo rozpáleného grilu a chraňte jej před jinými zdroji tepla. Přípojovací kabel čidla teploměru umístěte tak, aby nebylo možné přístroj nechtěně strhnout z plochy, na níž je postaven.

- Pouze čidlo teploměru lze omýt horkou vodou a případně jemným čistícím prostředkem. Přípojovací kabel s přípojovací zástrčkou však nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin. Nedotýkejte se pouzdra teploměru mokřýmá rukama a chraňte přístroj před vlhkostí a mokrem. V opačném případě může dojít k poruchám a poškození elektroniky.



Režim teplotního alarmu (COOK)

V tomto režimu zadáte druh masa a požadovaný stupeň propečení. Teploměr určí správnou teplotu pečení a při jejím dosažení nebo překročení varuje výstražným signálem.

➤ Posunutím přepínače do polohy **COOK** zapnete teploměr v režimu teplotního alarmu.

Na displeji se krátce zobrazí všechny ukazatele a zazní signální tón. Poté kontrolka displeje zhasne a zobrazí se úvodní obrazovka režimu teplotního alarmu.

Nastavení typu masa a úrovně pečení

1. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný druh masa. Druhy masa se mění v následujícím pořadí: BEEF (hovězí) > PORK (vepřové) > FISH (ryby) > VEAL (telecí) > LAMB (jehněčí) > CHICKEN (kuřecí) > TURKEY (krůtí) > HAMBURG (mletý steak) > PGM. V režimu PGM můžete požadovanou cílovou teplotu nastavit ručně, viz část „Ruční nastavení cílové teploty (PGM)“.

2. Stisknutím tlačítka  zvolte požadovaný stupeň pečení. Úroveň propečení se mění v následujícím pořadí: **WELL** (dobře propečený) > **M WELL** (středně propečený) > **MEDIUM** (lehce propečený) > **M RARE** (středně krvavý) > **RARE** (krvavý).

Cílová teplota (**ALERT TEMP**) přednastavená přístrojem pro Váš výběr se zobrazí na levé straně displeje a při jejím dosažení nebo překročení by měl zaznít výstražný signál.

 Stupně tepelné úpravy, které se pro daný druh masa nedoporučují, není možné nastavit. Například pro kuřecí maso můžete nastavit pouze stupeň pečení **WELL**, pro vepřové jen **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** a **M RARE**. Přehled najdete v tabulce „Přehled stupňů a teplot pečení“.

Ruční nastavení cílové teploty (PGM)

1. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se na displeji nezobrazí **PGM**.

2. Stiskněte a podržte tlačítko , dokud neuslyšíte zvukový signál a nezačne blikat cílová teplota.

3. Stisknutím tlačítek  (zvýšování) nebo  (snížování) nastavte požadovanou cílovou teplotu.

4. Teplotu potvrďte krátkým stisknutím tlačítka . Pokud během nastavování nestisknete tlačítko po dobu přibližně 30 sekund, uloží se poslední nastavená hodnota.

Změna jednotky teploty (°C / °F)

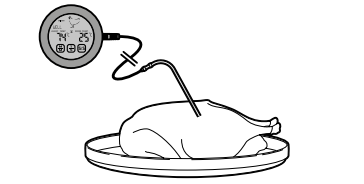
Teploměr je ve výchozím nastavení nastaven na stupně Celsia (°C). Naměřenou teplotu však můžete zobrazit také ve stupních Fahrenheita (°F).

➤ Stiskněte 1x krátce tlačítko  pro přepnutí na jednu z těchto jednotek.

Při každém vypnutí a opětovném zapnutí spotřebiče se opět zobrazí teplota ve °C.

Měření teploty

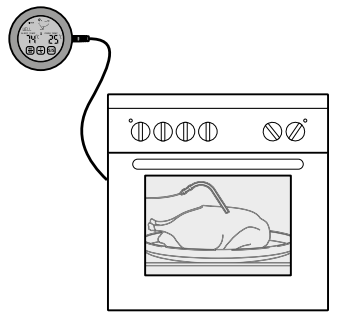
1. Odstraňte ochranný obal z hrotu teploměru. Aktuálně naměřená teplota (**COOK TEMP**) se zobrazuje na pravé straně displeje.



2. Čidlo teploměru zasuňte co nehlouběji do nejthnější části potraviny. **Nemějte příliš blízko povrchu, přímo na kosti nebo ve vrstvě tuku!**

 Drůbež se peče rovnoměrně obtížně. Proto drůbež před servírováním vždy zkontrolujte na několika místech.

Přehled stupňů a teplot pečení									
	BEEF (hovězí)	PORK (vepřové)	FISH (ryby)	VEAL (telecí)	LAMB (jehněčí)	CHICKEN (kuřecí)	TURKEY (krůtí)	HAMBURG (mletý steak)	PGM (manuál)
WELL	77 °C	77 °C	63 °C	77 °C	77 °C	74 °C	74 °C	71 °C	----
M WELL	74 °C	74 °C	----	74 °C	74 °C	----	----	----	----
MEDIUM	71 °C	71 °C	----	71 °C	71 °C	----	----	----	----
M RARE	63 °C	63 °C	----	63 °C	63 °C	----	----	----	----
RARE	60 °C	----	----	60 °C	60 °C	----	----	----	----



3. Vložte jídlo do trouby a teploměr umístěte mimo troubu! Zavěste jej například na kovový povrch nebo na hřebík/háček, nebo jej položte na pracovní plochu. Dodržujte dostatečnou vzdálenost od horkých varných desek nebo jiných zdrojů tepla! Zavřená dvířka trouby drží přípojovací kabel čidla teploměru na svém místě.

 **Pokud při grilování používáte teploměr, mějte na paměti:**

Teploměr umístěte do dostatečné vzdálenosti od grilu. Přestože přípojovací kabel není citlivý na teplo, položte jej tak, aby nemohl přijít do styku s plameny a aby nemohlo dojít ke stržení spotřebiče z povrchu za kabel.

4. Sledujte aktuální teplotu na displeji. Jakmile je dosaženo cílové teploty, ozve se alarmový signál sestávající ze dvou pípnutí za sekundu. Kromě toho bliká po dobu přibližně 10 sekund kontrolka displeje.

Alarm můžete přerušit stisknutím libovolného tlačítka po dobu přibližně 10 sekund. Pokud teplota pokrmu během této doby neklesne pod cílovou teplotu, spustí se alarm znovu.

Pokud teplota opět klesne pod nastavenou cílovou teplotu, alarm se automaticky zastaví.

Po pečení

 **POZOR** - nebezpečí poranění

- Než začnete čidlo teploměru čistit, nechte jej dostatečně vychladnout.

POKYN - věcné škody

- Přípojovací kabel s přípojovací zástrčkou však nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin. Nedotýkejte se pouzdra teploměru mokřýmá rukama a chraňte přístroj před vlhkostí a mokrem. V opačném případě může dojít k poruchám a poškození elektroniky.
- K čištění přístroje nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čistící prostředky.

➤ Opatrně vytáhněte čidlo teploměru z potraviny a nechte jej vychladnout.

Vypnutí přístroje

➤ Chcete-li spotřebič vypnout, posuňte přepínač do polohy **OFF**.

Režim časovače (TIMER)

V tomto režimu zadáte odpočítávání, na jehož konci má zaznít zvukový signál. Lze nastavit libovolný čas od 0 do 99 minut a 59 sekund. Teploměr můžete také použít jako stopky.

➤ Posunutím přepínače do polohy **TIMER** zapnete teploměr v režimu časovače.

Zobrazí se úvodní obrazovka režimu časovače.

Nastavení odpočítávání

1. Minuty nastavíte opakovaným stisknutím tlačítka .

2. Sekundy nastavíte opakovaným stisknutím tlačítka .

 Pokud podržíte stisknuté tlačítko  nebo , zobrazený čas se posune rychleji.

3. Odpočítávání započnete krátkým stisknutím tlačítka . Nastavený čas se odpočítává.

Po uplynutí nastaveného času se přibližně na 30 sekund ozve zvukový signál a na displeji začne blikat **00:00**.

4. Chcete-li alarm vypnout, stiskněte libovolné tlačítko. Na displeji se opět zobrazí nastavený čas pro odpočítávání.

➤ Odpočítávání předeem přerušíte krátkým stisknutím tlačítka .

Vynulování displeje (RESET)

➤ Současným stisknutím tlačítek  a  se displej vrátí na **00:00**.

Nastavení stopky

➤ V případě potřeby nastavte displej na **00:00**.

➤ Stopky zapnete krátkým stisknutím tlačítka . Opětovným stisknutím tlačítka měření času pozastavíte, obnovíte nebo ukončíte.

Reset v případě chybných měření

Teploměr na pečení udržujte v dostatečné vzdálenosti od extrémních elektromagnetických vlivů, jako jsou např. přístroje řízené rádiovým signálem, mobilní telefony atd., protože by mohlo dojít k chybným funkcím a zobrazení nesprávných hodnot. Pokud by teploměr zobrazoval očividně nesprávné hodnoty, tak jej resetujte a případně přemístěte na jiné místo. Teploměr je pak opět připraven k použití.

➤ Vyjměte baterie ze zařízení, počkejte přibližně 30 sekund a poté je znovu vložte podle popisu v části „Vložení/výměna baterií“.

Čištění

 **POZOR** - nebezpečí poranění

- Než začnete čidlo teploměru čistit, nechte jej dostatečně vychladnout.

POKYN - věcné škody

- Přípojovací kabel s přípojovací zástrčkou však nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin. Nedotýkejte se pouzdra teploměru mokřýmá rukama a chraňte přístroj před vlhkostí a mokrem. V opačném případě může dojít k poruchám a poškození elektroniky.
- K čištění přístroje nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čistící prostředky.

➤ Nechte čidlo teploměru s přípojovacím kabelem dostatečně vychladnout a poté jej odpojte od teploměru vytážením zástrčky z postranní přípojací zdířky.

Čištění pouzdra teploměru

➤ Když bude třeba, otřete pouzdro teploměru mírně navlhčeným, měkkým hadříkem.

Čištění čidla teploměru

1. V případě potřeby otřete čidlo teploměru měkkým hadříkem s horkou vodou a jemným čistícím prostředkem. Čidlo teploměru **není** vhodné do myčky nádobí.

2. Čidlo teploměru pečlivě osušte.

3. Nakonec nasadte ochranný kryt na hrot čidla.

Závada/řešení

Přístroj nefunguje

- Nejsou baterie vybité / jsou baterie vloženy? Vložte (nové) baterie podle popisu v části „Vložení/výměna baterií“.

LLL se zobrazuje jako naměřená teplota

- Čidlo na měření teploty není připojeno. Zkontrolujte připojení zástrčky nebo připojte čidlo podle popisu v části „Připojení čidla teploměru“.

Technické parametry

Model: BBQ2503
Číslo výrobku: 714 953
Baterie: 2x LR03 (AAA) / 1,5 V (Zn/MnO2)
Jednotky měření pro měření teploty: stupeň Celsia (°C) / stupeň Fahrenheita (°F)
Rozsah měření: -30 °C až +250 °C / -58 °F až +482 °F
Intervaly měření: po 1°C intervalech / po 1°F intervalech
Výrobce: GRENDS GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Německo)

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

Likvidace

Výrobek, jeho obal a dodané baterie byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí. **Obal** roztříďte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.

 **Přístroje, baterie a akumulátory** označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu! Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují nebezpečné látky. Ty mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a životnímu prostředí.

Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy. Vybité baterie a akumulátory musí být odevzdány ve sběrně určené obecní nebo městskou správou nebo ve specializované prodejně, ve které se prodávají baterie.

Informace o bateriích

Výrobce: CHANGZHOU ANYIDA POWER TECHNOLOGY CO., LTD No.1 East Road, Louxia Industrial Park, Rulin Town, Jintan District, Changzhou, Jiangsu Province, China
www.anyida-power.com
zoey@anyida-power.com
Model: Daily-Max LR03 AAA 1,5V
Datum výroby: 2025/05
Vyrobeno v: Číně