

DIGITÁLNÍ TEPLOMĚŘ DO TROUBY, S MINUTKOU

Návod k použití

Legend / Popis / Legenda / Descripción / Legenda
Beschreibung / Description / Opis / Popis / Описание



PŘEHLED TEPLŮT A STUPNĚ PROPEČENÍ MASA

STUPEŇ PROPEČENÍ	WELL Velmi dobře propečené	M-WELL Dobře propečené	MEDIUM Propečené	M-RARE Málo propečené	RARE Velmi málo propečené
DRUH MASA					
HOVĚZÍ / BEEF	77 °C / 170 °F	74 °C / 165 °F	71 °C / 160 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
JEHNĚČÍ / LAMB	77 °C / 170 °F	74 °C / 165 °F	71 °C / 160 °F	66 °C / 150 °F	63 °C / 145 °F
VEPŘOVÉ / PORK	77 °C / 170 °F	74 °C / 165 °F	71 °C / 160 °F	–	–
RYBA / FISH	63 °C / 145 °F	–	–	–	–
KRŮTA / TURKEY	74 °C / 165 °F	–	–	–	–
KUŘE / CHICKEN	74 °C / 165 °F	–	–	–	–

Popis Displej

- 1a. Nastavená teplota (**SET TEMP**)
- 1b. Aktuální teplota (**CURRENT TEMP**)
- 1c. Minutka
- 1d. Druh masa
- 1e. Stupeň propečení

- 2a. Zapnutí teploměru
- 2b. Volba stupně propečení / nastavení teploty
- 2c. Volba druhu masa
- 2d. Spuštění a zastavení minutky
- 2e. Nastavení minutky (**H** = hodiny, **M** = minuty)

- 3a. Volba °C/°F
- 3b. Kryt baterií
- 4. Žárovzdorná sonda s propojovacím kabelem

0 – 300 °C, 32 – 572 °F

Z vložených baterií odstraňte přepravní pojistku.

Stiskněte tlačítko , displej zobrazí nastavenou teplotu (**SET TEMP**), aktuální teplotu (**CURRENT TEMP**) a vynulované minutky.

Ovládací panel

Zadní panel

Rozsah měření


Před prvním použitím

Zapnutí teploměru

Přehled nastavených teplot

Teploměr do trouby ACCURA nabízí možnost předem nastavit požadované teploty uvnitř hovězího, jehněčího a vepřového masa, ryb, krůty a kuřete. U hovězího, jehněčího a vepřového masa lze nastavit i různé stupně jeho propečení.

Volba druhu masa

Stiskněte opakovaně tlačítko  a v horním řádku displeje vyberte požadovaný druh masa.

Volba stupně propečení


Stiskněte opakovaně tlačítko **MEAT** a zvolte požadovaný stupeň propečení.

Pozn.: Stupeň propečení lze volit pouze u hovězího, jehněčího a vepřového masa.

Upozornění

Předem nastavené teploty jsou uvedeny pro maso pečené vcelku. Pro přípravu menších porcí masa, např. hovězích steaků, anglického rostbifu, kuřecích prsou, rybích fi letů, moučníků apod. použijte manuální nastavení požadované teploty.

Manuální nastavení teploty

Pro manuální nastavení teploty stiskněte opakovaně tlačítko **MEAT**, dokud horní řádek displeje se zvoleným druhem masa a stupněm propečení nezmizí. Tlačítkem  zvýšte nebo snižte teplotu (**SET TEMP**) na požadovanou hodnotu, přidržetím tlačítka se změna číslic zrychlí.

Umístění sondy do pokrmu

Žárovzdornou sondu zapíchněte do masa v jeho nejvyšším místě tak, aby byla špička jehlice co nejbližší středu pokrmu a nenacházela se v blízkosti tuku nebo kosti.

Umístění pokrmu se sondou do trouby

Pokrm umístěte do trouby tak, aby se sonda ani kabel nedotýkaly stěn trouby, propojovací kabel položte volně přes horní okraj dvířek a troubu zavřete.

Umístění teploměru

Teploměr uchyťte magnety na vnější kovovou část trouby nebo poblíž trouby, případně postavte na rovnou plochu.

Pozor! Teploměr nikdy nedávejte do trouby.

Měření teploty uvnitř pokrmů

Teploměr průběžně zobrazuje teplotu uvnitř masa během pečení. Jakmile teplota uvnitř pokrmu dosáhne předem nastavené hodnoty, ozve se zvuková signalizace. Pečení pokrmu ukončete a zvukovou signalizaci vypněte stisknutím kteréhokoliv tlačítka.

Vyjmutí sondy z pokrmu


Sondu vyjměte z pokrmu a odložte na žárovzdornou podložku.

Pozor! Při vyjímání nerezové sondy používejte kuchařskou rukavici nebo chňapku, sonda i kabel jsou horké.


Minutka

Měření nastaveného času – odpočítávání


Stiskněte **H** a nastavte hodiny, stiskněte **M** a nastavte minuty, přidržetím tlačítek se změna číslic zrychlí. Čas v rozmezí od **00:01:00** do **23:59:00 hod.** lze nastavit v minutových krocích.

Stiskněte tlačítko  a minutka začne měřit nastavený čas, jeho uplynutí ohlásí minutu trvajícím zvukovým signálem. Zvukovou signalizaci vypněte stisknutím kteréhokoliv tlačítka.

Měření času

Stiskněte  a minutka začne měřit čas od **00:00:00** do **23:59:59 hod.**, uplynutí ohlásí minutu trvajícím zvukovým signálem.

Pozastavení minutky

Minutku můžete kdykoliv zastavit a znovu spustit stisknutím .


Vynulování minutky

Stiskněte současně tlačítka **H** a **M**.

Volba měření °C/°F

Stiskněte **°C/°F** na spodní straně. Na displeji se zobrazí **°F** a teploměr bude měřit teplotu ve stupních Fahrenheita. Při dalším zapnutí bude teploměr nastavený pro měření v naposledy používaných jednotkách.

Vypnutí teploměru

Teploměr vypněte po každém použití přidržetím tlačítka .

Výměna baterií

Digitální teploměr do trouby ACCURA je dodáván s 2 vloženými bateriemi AAA 1,5V. Jakmile displej zobrazí symbol vybité baterie, sejměte kryt a obě baterie vyměňte za nové.

Používejte výhradně kvalitní AAA baterie 1,5V.

Pokud teploměr delší dobu nepoužíváte, baterie vyjměte a skladujte samostatně. Použité baterie a výrobek nepatří do domovního odpadu, ale na místo zpětného odběru.

Údržba a skladování

Nerezovou sondu a propojovací kabel nechte po použití vychladnout, otřete vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte v myčce! Teploměr v případě potřeby otřete vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte v myčce! Skladujte s propojovacím kabelem navinutým okolo teploměru, nerezovou sondu zasuňte do úchyty na jeho spodní straně.

Upozornění

Teploměr nevystavujte vysokým teplotám, páře a vlhkosti.

Hrot nerezové sondy je ostrý, manipulaci věnujte zvýšenou pozornost, nebezpečí poranění. Skladujte mimo dosah dětí.

Teploměr nepoužívejte v blízkosti spotřebičů vyzařujících elektromagnetické pole, např. mikrovlnné trouby, mobilního telefonu apod.

V případě poruchy funkce vlivem elektromagnetického záření odstraňte zdroj rušení, teploměr vypněte a znovu zapněte.

Teploměr sami neopravujte, obraťte se na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili nebo na některé ze servisních středisek TESCO MA.

3 roky záruka

Na tento výrobek je poskytována záruka 3 roky, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

Výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití.

Závady byly způsobeny úderem, pádem či neobdobnou manipulací.

Na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

