

# Manuál Rösle Thermometer - CZ

## Přehled vlastností produktu:

Digitální teploměr od RÖSLE je spolehlivým a praktickým pomocníkem na pečení a grilování.

1. Digitální teploměr pro stanovení teploty
2. Snadná obsluha s přednastavenými hodnotami teploty pro hovězí, telecí, vepřové, jehněčí a drůbeží maso
3. V případě potřeby lze nastavení teploty provést ručně
4. Pro použití na grilu i v troubě
5. Rozsah měření  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  až  $+250\text{ }^{\circ}\text{C}$  /  $-4\text{ }^{\circ}\text{F}$  až  $+482\text{ }^{\circ}\text{F}$
6. Sonda se dvěma senzory poskytuje spolehlivé údaje o vnitřní a okolní teplotě
7. Jazyk displeje je volitelný z angličtiny, francouzštiny nebo němčiny
8. Zabudovaný časovač
9. V zadní desce jsou zabudované magnety
10. Používá běžně dostupné baterie (2 kusy typu CR2032, 3V)

## 1. Detail digitálního teploměru

1 Nastavení

2 Potvrzení

3 Vyp/Zap

4 Připojení sondy

5 Teploměr/Časovač



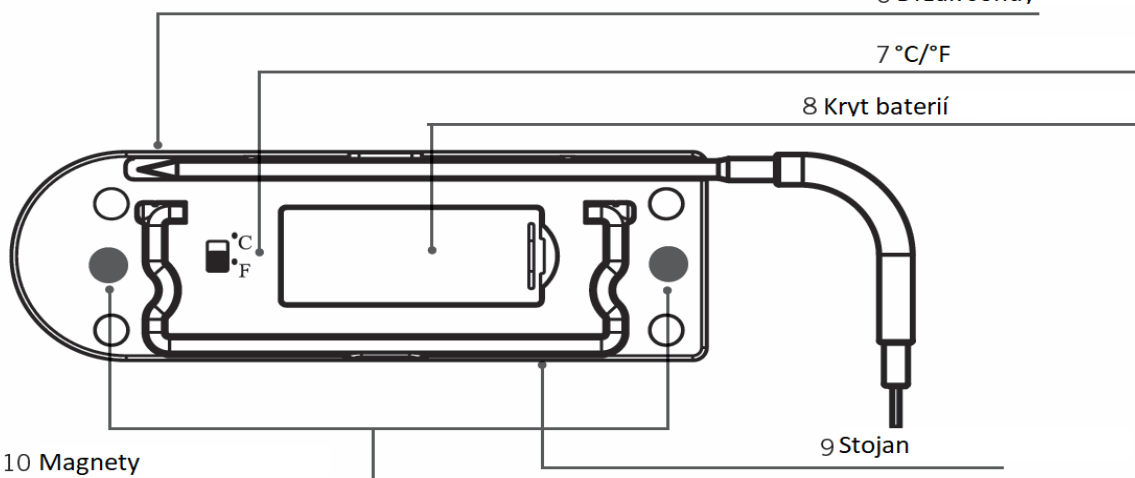
6 Držák sondy

7 °C/°F

8 Kryt baterií

10 Magnety

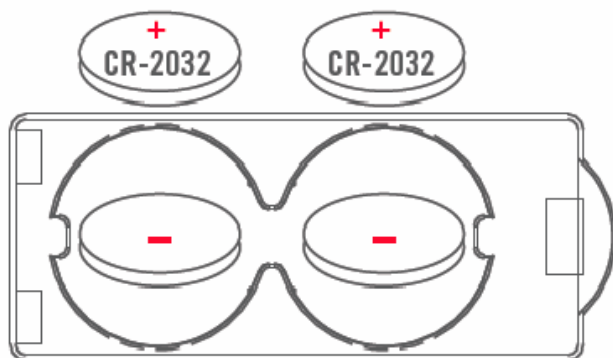
9 Stojan





## 2. První použití

Otevřete přihrádku na baterie na zadní straně a umístěte na místo 2 dodané baterie podle níže uvedeného obrázku.



Na zadní straně teploměru vyberte měřicí jednotky ve ° C nebo Fahrenheit (viz detail 7 na obrázku). Váš digitální teploměr je nyní připraven k použití.

Poznámka:

Pokud není kabel sondy správně vložen, displej namísto teploty zobrazí tři lomítka.

### Druhy masa, úroveň propečení a potřebná teplota

Maso	very rare	rare	medium	well done
Hovězí	60 °C / 140 °F	63 °C / 145 °F	71 °C / 160 °F	77 °C / 170 °F
Vepřové				74 °C / 165 °F
Drůbeží				74 °C / 165 °F
Telecí	57 °C / 135 °F	60 °C / 140 °F	68 °C / 155 °F	74 °C / 165 °F
Jehněčí	60 °C / 140 °F	63 °C / 145 °F	71 °C / 160 °F	77 °C / 170 °F

### 3. Použití teploměru

První řádek displeje bliká pro výběr druhu masa. Vyberte typ masa pomocí otočného ovladače a stiskněte potvrzovací tlačítko. Vyberte si z hovězího, telecího, vepřového, jehněčího nebo drůbežního masa.

Dále vyberte požadovanou úroveň propečení. Dostupná nastavení závisí na zvoleném druhu masa. Pomocí otočného ovladače nastavení vyberte a potvrďte.

Uživatелеm definovaná nastavení - viz část 3.3.

Po výběru druhu a propečení masa bude na displeji blikat „TEMP“ (nad symbolem masa, viz detail 15 na obrázku). Měření teploty nyní začalo. Dokud bliká „TEMP“, sonda měří a na displeji se zobrazuje aktuální vnitřní teplota (viz detail 17 na obrázku). Pomocí otočného ovladače se údaj změní na aktuální okolní teplotu. Po 10 sekundách se displej vrátí do normálního režimu.

Na pravé straně displeje se zobrazí požadovaná cílová teplota v závislosti na výběru úrovně propečení.

#### 3.1 Aplikace

Sonda zůstává v mase po celou dobu vaření. Při zavírání dvířek trouby zkontrolujte, zda je kabel sondy v kontaktu s měkkým těsněním dvířek.

Vyberte si vhodné místo, kam umístíte svůj digitální teploměr (délka kabelu 1 metr / 39,4 palce). Teploměr je vybaven magnety na zadní desce, aby jej bylo možné umístit také na troubu/gril. Umístěte pouze na okraj a dávejte pozor, aby povrchové teplo nepřesáhlo 50 ° C.

Po dosažení požadované vnitřní teploty se aktivuje zvukový signál. Pro zastavení signálu stiskněte potvrzovací tlačítko.

#### 3.2 Změna přednastavených hodnot pro optimální vnitřní teplotu

Pokud přednastavené hodnoty vnitřní teploty pro různé druhy masa neodpovídají vašim osobním preferencím, lze je změnit a uložit. Vyberte druh masa (telecí, jehněčí, hovězí) a poté vyberte požadovanou úroveň propečení. Stiskněte tlačítko pro potvrzení a podržte jej po dobu 3 sekund. Kolonka pro přednastavenou optimální teplotu začne přerušovaně svítit. Pomocí otočného ovladače nyní můžete nastavit požadovanou hodnotu. Stisknutím tlačítka pro potvrzení uložíte novou hodnotu.

#### 3.3 Manuální nastavení teploty

Pro manuální nastavení teploty zvolte místo druhu masa nastavení „MANUAL“ a potvrďte. Kolonka cílové teploty se přerušovaně rozsvítí a hodnotu lze změnit pomocí otočného ovladače.

#### 3.4 Resetování do továrního nastavení

Chcete-li resetovat zařízení na původní hodnoty, stiskněte současně spínač teploměru / časovače a tlačítko pro potvrzení a podržte je stisknuté po dobu 3 sekund. Nyní jsou všechna uživatelská nastavení odstraněna a hodnoty teploty jsou nastaveny na předem definované hodnoty z výroby.

### 4. Funkce časovače

#### 4.1 Časovač spuštění

Chcete-li použít funkci časovače digitálního teploměru, stiskněte tlačítko č. 5 (viz obrázek 1). Režim zobrazení časovače se aktivuje.

Pomocí otočného ovladače vyberte nastavení času pro hodiny, minuty a vteřiny a každé nastavení potvrďte. Maximální odpočítávání: 9 hodin, 59 minut a 59 sekund.

#### 4.2 Zastavení časovače

Chcete-li zastavit časovač, stiskněte tlačítko pro potvrzení. Opětovným stisknutím tlačítka znovu aktivujete odpočítávání.

#### 4.3 Resetování časovače

Chcete-li časovač resetovat, krátce stiskněte tlačítko pro potvrzení, abyste přerušili odpočítávání. Poté podržte tlačítko stisknuté po dobu 3 sekund.

### 5. Skladování

Aby nedošlo k poškození kabelu sondy, měl by být kabel odpojen a sonda by měla být zasunuta do držáku určeného pro její uložení.

## **6. Čištění**

K očištění sondy a kabelu je stačí otřít vlhkým hadříkem. Jelikož je zobrazovací jednotka elektronickým zařízením, neměla by nikdy přijít do styku s vodou. V případě potřeby je možné ji otřít suchým hadříkem. Pamatujte, že jakýkoli typ vlhkosti může vést k poruše a poškození přístroje. Čištění v myčce není možné.

## **7. Bezpečnostní pokyny**

- Sonda a kabel se mohou při použití na grilu nebo v troubě zahřát. Při manipulaci tedy vždy používejte ochranné rukavice.
- Digitální teploměr a sonda jsou určeny k použití při teplotách od  $-20^{\circ}\text{C}$  /  $-4^{\circ}\text{F}$  do maximálně  $+250^{\circ}\text{C}$  /  $+482^{\circ}\text{F}$ . Teploty nad tento rozsah způsobí poškození přístroje a nezobrazí se na displeji.
- Pokud používáte funkci grilování v troubě, teploměr nelze použít.
- Teploměr musí být vždy umístěn mimo troubu nebo gril. Nadměrné teplo způsobuje poškození zobrazovací jednotky.
- Při teplotách nad  $250^{\circ}\text{C}$  /  $+482^{\circ}\text{F}$  se na displeji zobrazí „TOO HOT“ a zazní zvukový signál. Okamžitě vyjměte sondu ze zahřívaného prostoru pomocí ochranných kuchyňských rukavic.

## **8. Poznámka k likvidaci baterií**

Dodané lithiové baterie nelze dobíjet. Baterie by nikdy neměly být poškozeny, provrtány nebo vhozeny do ohně. Nikdy nepoužívejte kombinaci starých a nových baterií. Použité baterie nikdy nevyhazujte do běžného odpadu. Použité baterie mohou obsahovat nebezpečný materiál, který může být škodlivý pro zdraví a životní prostředí. Použité baterie odevzdejte do recyklačních zařízení maloobchodů nebo do místní sběrný odpadu. Vrácení použitých baterií je služba zdarma a zákonná povinnost. K vrácení vybitých baterií použijte recyklační nádoby. Všechny baterie budou recyklovány. Tímto způsobem budou znovu použity cenné přírodní zdroje, jako je železo, zinek a nikl. Recyklace baterií je důležitým příspěvkem k ochraně životního prostředí.

## **9. Likvidace**

Tento produkt by neměl být likvidován s běžným odpadem, ale musí být odevzdán do příslušného recyklačního zařízení pro elektrická a elektronická zařízení. Další informace vám poskytne místní úřad, zařízení na likvidaci odpadu nebo obchod, kde jste zboží zakoupili.

## **Obecné bezpečnostní pokyny**

Digitální teploměr by neměl být používán jako hračka a mělo by se s ním zacházet vždy opatrně. Drobné součásti by mohly děti náhodně spolknout nebo by mohlo dojít ke zranění hrotem sondy - proto prosím udržujte zařízení bezpečně mimo dosah dětí. Není vhodné pro lékařské použití.

## **CE Prohlášení o shodě**

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU 2004/108 / EG. týkající se elektromagnetického rušení.

Vyhrazujeme si právo na technické úpravy bez předchozího upozornění.

Přejeme vám dlouhotrvající služby nového kuchyňského příslušenství RÖSLE.

Váš tým RÖSLE