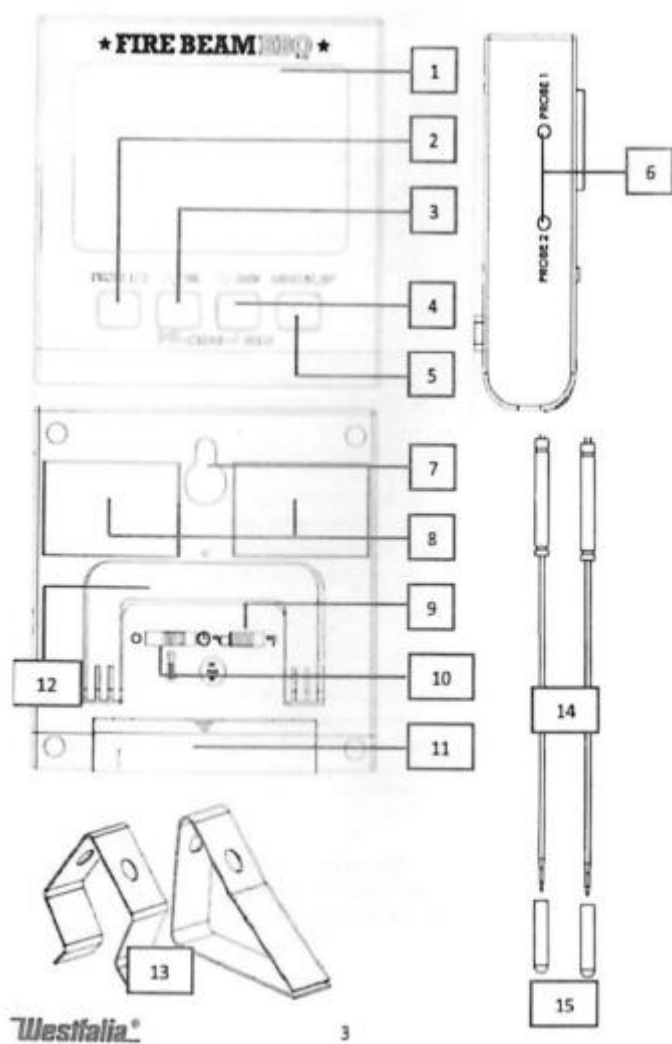




Duální teploměr na grilování a pečení 2 v 1



Příručka




- 1 LCD displej
- 2 výběr snímače teploty
- 3 ▲/ tlačítko STD.
- 4 ▼/ tlačítko MIN/HI/LO
- 5 tlačítko MEAT/START/STOP
- 6 připojení snímače teploty
- 7 uchycení na stěnu
- 8 magnetická přilnavost
- 9 výběr stupňů mezi °C/°F
- 10 výběr režimu
- 11 prostor pro baterie
- 12 rozkládací stojan
- 13 klip na grilovací rošt / klip na okraj hrnce
- 14 teplotní čidlo
- 15 ochranný kryt

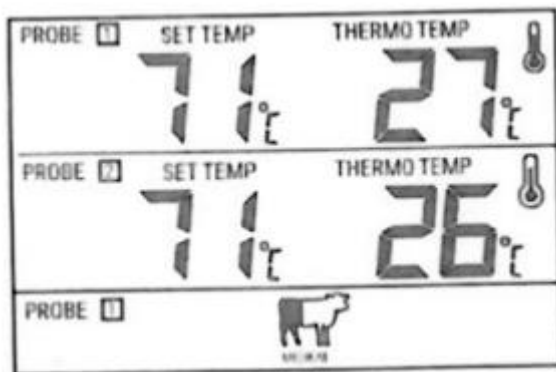
Technická data

rozsah teploty: -10 °C – 300 °C

- Nasadte zpět kryt na prostor pro baterie.
- Z LDC displeje (1) stáhněte fólii.
- Teploměr na grilování a pečení můžete pohodlně umístit dle potřeby: úchytem na stěnu (7), na magnet (8) nebo na rozkládací stojan (12).

Použití grilovacího a pečícího teploměru

- Než použijete teplotní čidlo (14), vyčistěte jej horkou vodou a mycím prostředkem. Při čištění neponořujte do vody sondu a kabel, protože spojení mezi kabelem a sondou není vodotěsné.
- Abyste mohli použít teplotní čidlo, zapojte jej do přípojky pro snímač teploty (6). **POZOR:** Pokud není senzor správně zapojen, na LCD displeji se zobrazí „---“.
- Pro změnu mezi ukazateli °F a °C proveďte svůj výběr (9) na zadní straně.
- Pro přepnutí do režimu vaření, posuňte výběr režimu (10) do pozice 



PROBE 1: V tomto řádku vidíte teplotu SOLL (cílová teplota) a teplotu IST (aktuální teplota) teplotního čidla na přípojce 1.

PROBE 2: V tomto řádku vidíte teplotu SOLL (cílová teplota) a teplotu IST (aktuální teplota) teplotního čidla na přípojce 2.

Použití grilovacího a pečícího teploměru

- Hrot teplotní sondy měří teplotu jádra a měl by být zasunut alespoň 5 cm do nejtlustší části masa, ale ne blízko kosti nebo chrupavky. Díky dvěma připojením a teplotním sondám je možné měřit teplotu jádra různých kusů masa, na dvou měřících částech jednoho kusu nebo dokonce teplotu vnitřku.
- Pokud se jídlo připravuje v troubě, ujistěte se, že nelze vytáhnout sondu před zavřením trouby. Samotný spotřebič musí být umístěn mimo troubu, a ne na horkém povrchu, protože není tepelně odolný.
- Pokud dosáhly suroviny požadované teploty, rozezní se akustický signál. Stiskněte libovolné tlačítko, abyste signál zastavili a odpojte teplotní sondu od přístroje. **Důležité:** Nejprve odpojte sondu od přístroje, než vyjmete suroviny z trouby.
- Nedotýkejte se sondy nebo drátu po vaření holýma rukama. Vždy noste žáruvzdorné rukavice.

Výběr přednastavení teploty

- Pro rychlé nastavení teploty jsou na teploměru předprogramovaná nastavení podle doporučení USDA (viz tabulka na následující straně).

- Pro změnu nastavení určité sondy stiskněte výběr teplotního čidla (2). Řádek vybrané sondy několik sekund bliká.
- Tlačítkem MEAT/ST/SP (5) aktivujete možnost pro výběr přednastavení.
- Nyní můžete provést požadovaný předvýběr tlačítka ▲ nebo ▼ (3 nebo 4). Stiskněte ještě jednou tlačítko MEAT, abyste svůj výběr potvrdili.

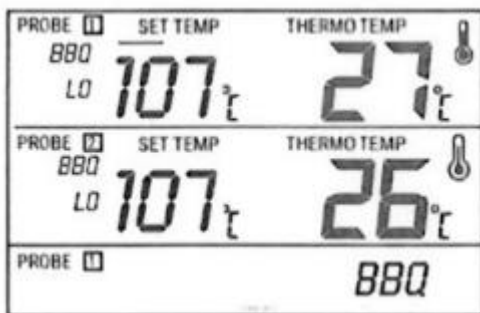
přednastavení		druh potravin	USDA-doporučení
drůbež		drůbež (kuře, krocan)-celá kachna a husa	74 °C / 165 °F
telecí, vepřové		telecí (steaky, pečeně, jemné nebo nejemné odkrojky)	77 °C / 170 °F
		propečené vepřové (pečeně, steaky, kotlety, klobásy) - propečené	
šunka		vaječné pokrmy	71 °C / 160 °F
		šunka (syrová) - poznámka: předvařená šunka (60°C/140°F°C)	
ryba, krvavé hovězí maso		ryba, hovězí (pečeně, steaky a kotlety) - krvavé	63 °C / 145 °F
hovězí středně propečené		hovězí (pečeně, steaky a kotlety)	71 °C / 160 °F
		středně propečené vepřové (pečeně, steaky, kotlety, klobásy)	
		středně propečené (růžové)	
		mleté maso (hovězí, telecí, vepřové)	
hovězí propečené		hovězí maso (pečeně, steaky a kotlety)- propečené	77 °C / 170 °F
grilování		nastavení vlatního teplotního rozsahu	X
definováno uživatelem		nastavení vlastní teploty jádra	X

Vlastní nastavení teploty

- Pro vlastní nastavení SOLL (koncové) teploty můžete v režimu vaření "i" kdykoliv tlačítky ▲ nebo ▼ (3 nebo 4) můžete požadovanou aktuální SOLL (koncovou) teplotu zvýšit nebo snížit. Pro rychlé nastavení požadované SOLL (koncové) teploty podržte zmáčknuté tlačítko ▲ nebo ▼ (3 nebo 4).

Nastavení teplotního rozsahu (BBQ)

- V rámci předvolby BBQ můžete nastavit rozsah sledovaných teplot, který vydá akustický signál, jakmile jsou překročeny nebo nedosaženy nastavené limity nízké (LO) nebo vysoké (HI) teploty.
- Pomocí volby teplotního čidla (2) vyberte teplotní čidlo, které se má nastavit.
- Nyní vyberte nastavení BBQ tím, že se pomocí tlačítka MEAT/ST/SP (5) dostanete k výběru předvoleb a poté vyberte pomocí ▲ nebo ▼ (3 nebo 4) nastavení BBQ. Nastavení potvrďte tlačítkem MEAT/ST/SP (5).



Standartní nastavení LO činí 107 °C. Teplotní rozsah dosahuje od 0 °C do 300 °C.

Standartní nastavení HI činí 121 °C. Teplotní rozsah dosahuje od 60 °C do 300 °C.

Nastavení teplotního rozsahu (BBQ)

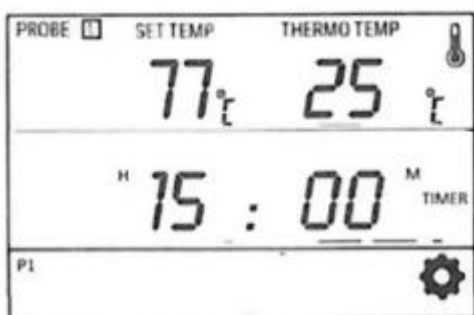
- Pro změnu nastavení stiskněte a podržte tlačítko MEAT/ST/SP (5) na 3 sekundy.
- Pomocí tlačítek ▲ nebo ▼ (3 nebo 4) můžete nastavit cílovou teplotu, zatímco teplota HI BQ bliká. Pro potvrzení teploty stiskněte tlačítko MEAT/ST/SP (5).
- Jako další bliká teplota LO BBQ, kterou můžete nastavit jako v předchozím kroku. Teplota LO je vždy o 2 stupně než HI teplota.
- Pro vypnutí/zapnutí alarmu teplotního rozsahu stiskněte tlačítko ▲/HR (3).
- Změnu ukazatele pro max. (HI) nebo min. (LO) teplotu provedete tím, že použijete tlačítko ▼/MIN (4).

Časovač

Časovač může být použit paralelně při provozu teploměru.

Odpočítání – časovač

- Výběr režimu (10) na zadní straně přístroje nastavte do pozice časovače.



Informace časovače se zobrazí ve druhém řádku LCD displeje. První řádek ukazuje dle libosti teplotu sondy 1 nebo 2.

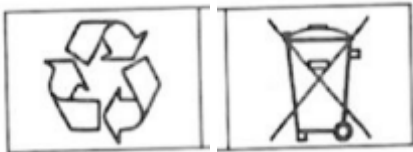
Odpočítávání – časovač nastavení

- Tlačítkem ▲/HR (3) můžete nastavit hodiny, tlačítkem ▼/MIN (4) nastavíte minuty.
- Pro zapnutí odpočítávání stiskněte tlačítko MEAT/ST/SP (5). Jakmile začne odpočítávání, začne na displeji blikat dvojtečka. Na displeji se také objeví blikající trojúhelník (▼), který indikuje, že časovač běží.
- Jakmile časovač dosáhne pod hodinu, ukazuje časovač automaticky minuty a sekundy.
- Alarm se rozezní, jakmile časovač doběhne. Pro vypnutí alarmu stiskněte libovolné tlačítko.

- Příklad disponuje časovou pamětí a ukazuje automaticky původní nastavení, pokud stisknete tlačítko **MEAT/ST/SP-Taste (5)**, abyste časovač stopli.
- Pro navrácení odpočítávání zastavte časovač a stiskněte současně tlačítko **▲/HR- (3)** a **▼/MIN- (4)**.
- Pokud chcete současně používat teploměr a časovač, je možné přepnout volbu režimu **(10)** zpět do polohy vaření **"i"**, zatímco časovač běží. Odpočítávání nebude přerušeno a stále poběží. Také se rozezní alarm a rovněž může být vypnut stisknutím libovolného tlačítka.

Stopky

- Pro zapnutí stopek vyberte volbu režimu **(10)** pozici časovače **"i"**.
- Dejte zpět nastavení časovače na 00:00 tím, že stisknete současně tlačítka **▲/HR- (3)** a **▼/MIN- (4)**.
- Stiskněte tlačítko **MEAT/ST/SP-Taste (5)** pro zapnutí stopek. Pro zastavení stopek, stiskněte znovu tlačítko **MEAT/ST/SP-Taste (5)**. Pro opětovné zapnutí stopek opakujte předchozí bod.
- Jakmile stopky dosáhnou 99 hodina a 59 minut, automaticky se zastaví.
- Pokud chcete současně používat teploměr a stopky, je možné přepnout volbu režimu **(10)** zpět do polohy vaření **"i"**, zatímco stopky běží. Stopky nebudou přerušeny a stále poběží.



Baterie nepatří do domácího odpadu

Vypotřebované baterie zlikvidujte prosím na lokálním sběrném místě pro staré baterie.