

## Teploměr na pečení

cs Návod k použití

Číslo výrobku: 689 385

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



### K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte 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!

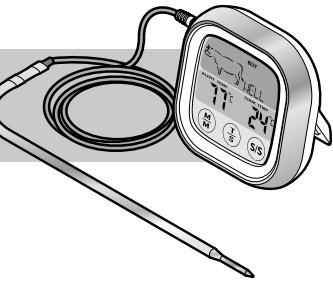
- Obalový materiál a malé části, které mohou být spolknuty, udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

#### Nebezpečí poranění

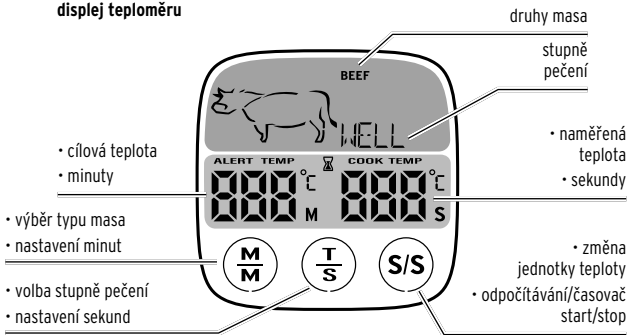
- Snímač teploty má ostrý hrot. Proto s čidlem teploměru zacházejte opatrně a po každém použití nasadte ochranný kryt na hrot čidla, abyste předešli zranění.
- Čidlo teploměru a přípojovací kabel se během používání velmi zahřívají. Nebezpečí popálení! K vyjmutí čidla teploměru z hotového pokrmu vždy 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 rozpaleného 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 čisticím prostředkem. Přípojovací kabel s přípojovací zástrčkou však nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin. Nedotýkejte se pouzdra teploměru mokrými rukama a chraňte přístroj před vlhkostí a mokrem. V opačném případě může dojít k poruchám a poškození elektroniky.
- S výrobkem zacházejte opatrně. Nenechte jej spadnout na zem a chraňte jej před silnými otřesy.



displej teploměru



### 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

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

- Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se na displeji nezobrazí **PGM**.
- Stiskněte a podržte tlačítko , dokud neuslyšíte zvukový signál a nezačne blikat cílová teplota.
- Stisknutím tlačítek  (zvýšování) nebo  (snížování) nastavte požadovanou cílovou teplotu.
- 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)

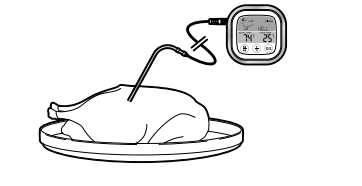
Teploměr je ve výchozím nastavení nastaven na stupně Celsia (°C). Naměřenou teplotu však můžete zobrazit také ve stupních Fahrenheita (°F).

➤ 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

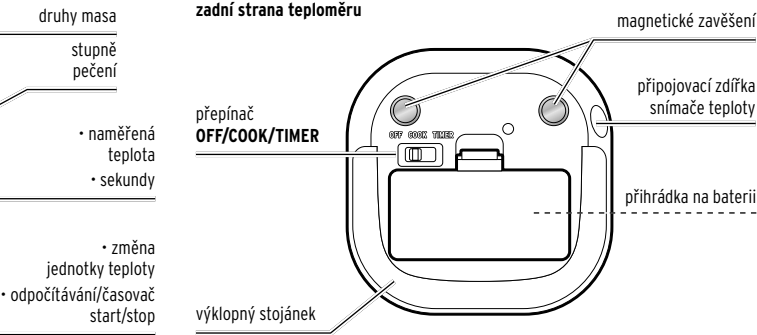
- Odstraňte ochranný obal z hrotu teploměru. Aktuálně naměřená teplota (**COOK TEMP**) se zobrazuje na pravé straně displeje.



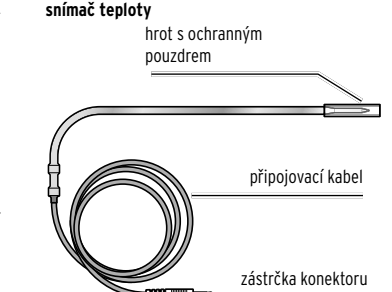
- Čidlo teploměru zasuňte co nejhlouběji do nejtuhnější části potraviny. **Nemějte příliš blízko povrchu, přímo na kosti nebo ve vrstvě tuku!**

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

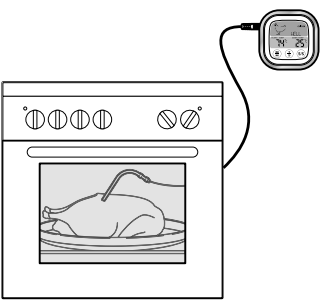
zadní strana teploměru



snímač teploty



| 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          | ----             | ----           | ----                  | ----         |



- Vložte jídlo do trouby a **teploměr umístěte mimo troubu!** Zavěste jej například na kovový povrch 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.

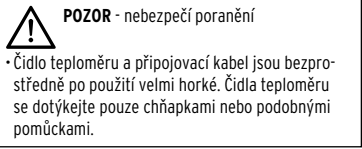
- Sledujte aktuální teplotu na displeji.

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



➤ 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

- Minuty nastavíte opakovaným stisknutím tlačítka .
- Sekundy nastavíte opakovaným stisknutím tlačítka .
-  Pokud podržíte stisknuté tlačítko  nebo , zobrazený čas se posune rychleji.
- 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**.

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

➤ Odpočítávání předmem přerušíte krátkým stisknutím tlačítka .

#### Vynulování displeje (RESET)

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

#### Nastavení stopek

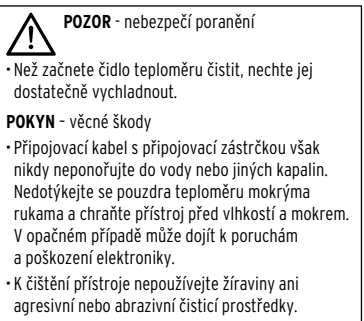
- V případě potřeby nastavte displej na **00:00**.
- Stopky zapnete krátkým stisknutím tlačítka . Opětovným stisknutím tlačítka měření času pozastavíte, obnovíte nebo ukončíte.

### 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



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

#### Čištění pouzdra teploměru

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

#### Čištění čidla teploměru

- V případě potřeby otřete čidlo teploměru měkkým hadříkem s horkou vodou a jemným čisticím prostředkem. Čidlo teploměru **není** vhodné do myčky nádobí.
- Čidlo teploměru pečlivě osušte.
- 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:                              | 689 385                                                                    |
| Baterie:                            | 2x LR03 (AAA) / 1,5 V (ZnMnO2)                                             |
| Jednotky měření pro měření teploty: | stupeň Celsia (°C)<br>stupeň Fahrenheita (°F)                              |
| Rozsah měření:                      | -50 °C až +250 °C<br>-58 °F až +482 °F                                     |
| Intervaly měření:                   | po 1°C intervalech /<br>po 1°F intervalech                                 |
| Made exclusively for:               | Tchibo GmbH,<br>Überseering 18,<br>22297 Hamburg, Germany<br>www.tchibo.cz |

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazuje 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  
(Čína)  
www.anyida-power.com  
zoe@anyida-power.com  
Trademark: Daily-Max

## Teploměr na pečení

🇸🇰 Návod na použitie

Číslo výrobu: 689 385

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,  
Germany, www.tchibo.sk



### K tomuto návodu

Výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraniam alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie. Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

 Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.

Signálne slová v tomto návode:

**POZOR** varuje pred možnými ľahkými poraneniami.

**UPOZORNENIE** varuje pred možnými vecnými škodami.

 Takto sú označené dopĺňujúce informácie.

### Bezpečnostné upozornenia

#### Účel použitia

Teploměr na pečenie slúži na kontrolu stupňa prepečenia a teploty pri príprave rôznych druhov mäsa a iných potravín. Výrobok je navrhnutý pre množstvá bežné v domácnostiach a nie je vhodný na komerčné účely.

#### Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Tento prístroj nesmú používať deti ani osoby, ktoré ho v dôsledku svojich fyzických, zmyslových alebo duševných schopností či nedostatočných skúseností alebo neznalostí nie sú schopné bezpečne používať. Majte deti pod dohľadom, aby ste zabezpečili, že sa s prístrojom nebudú hrať.

- Prehltnutie batérií môže byť životunebezpečné. Prehltnutie batérie môže už v priebehu 2 hodín spôsobiť vnútorné poleptania, ktoré môžu viesť až k smrti. Nielen nové, ale aj vybité batérie a výrobok preto uschovávajte mimo dosahu detí. Ak sa domnievate, že mohlo dôjsť k prehltnutiu batérie alebo sa mohla dostať do tela iným spôsobom, ihneď vyhľadajte lekársku pomoc.

- Ak sa uvoľní jeden z magnetov na zadnej strane teplomera, uschovajte ho mimo dosahu detí. Ak dôjde k prehltnutiu alebo vdýchnutiu magnetov, okamžite vyhľadajte lekársku pomoc. Spojenie magnetov v ľudskom tele môže viesť k vážnym poraneniam.

- Udržiavajte deti v dostatočnej vzdialenosti od špičkatého snímača teploty a jeho spojovacieho kábla. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo poranenia a zaškrtania!

- Obalový materiál a drobné časti, ktoré možno prehltnúť, uchovávajte mimo dosahu detí. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusení!

#### Nebezpečenstvo poranenia

- Snímač teploty má ostrý hrot. Pri manipulácii so snímačom teploty preto postupujte opatrne a po každom použití znovu nasadíte ochranný kryt na hrot snímača, čím zabránite vzniku poranení.

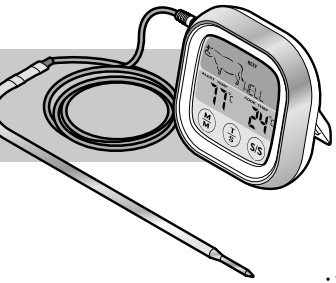
- Snímač teploty a spojovací kábel sa počas používania veľmi zohrejú. Nebezpečenstvo popálenia! Vždy používajte chňapky alebo pod. na vytiahnutie snímača teploty z hotového pečeného jedla. Nedotýkajte sa snímača teploty bezprostredne po vytiahnutí z pečeného pokrmu.

- Ak dôjde k vytečeniu batérie, zabráňte jej kontaktu s pokožkou, očami a sliznicami. Postihnuté miesta prípadne opláchnite vodou a okamžite vyhľadajte lekára.

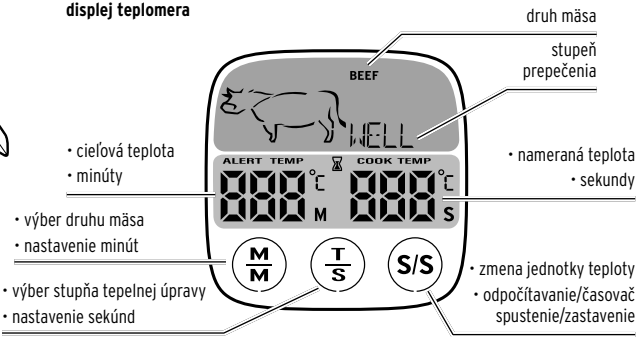
- Batérie sa nesmú dobíjať, rozoberať, hádzať do ohňa alebo skratovať.

#### Vecné škody

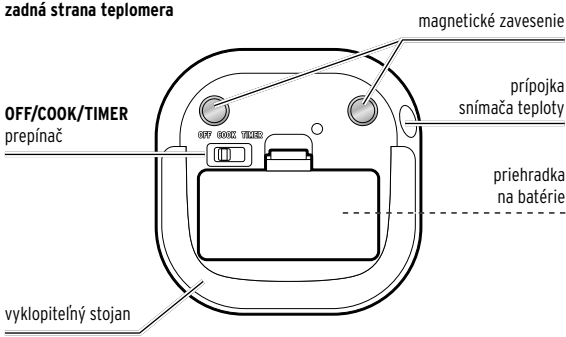
- Teleso teplomera nie je odolné voči vysokým teplotám! **V žiadnom prípade ho nesmiete dávať do rúry ani na gril.** Uložte ho v dostatočnej vzdialenosti od rúry na pečenie, resp. od horúceho grilu a dodržiavajte odstup od iných zdrojov sálavého tepla. Prístroj umiestnite tak, aby nedopatrením nemohlo dôjsť k jeho strhnutiu z úložnej plochy potiahnutím za spojovací kábel snímača teploty.



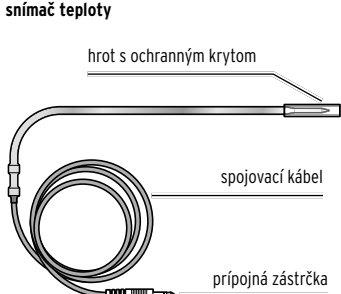
#### displej teplomera



#### zadná strana teplomera



#### snímač teploty



### Režim teplotného alarmu (COOK)

V tomto režime určíte druh mäsa a požadovaný stupeň prepečenia. Teploměr určí správnu teplotu pečenia a upozorní na ňu varovným signálom, akonáhle je dosiahnutá alebo prekročená.

➤ Posunutím prepínača do polohy **COOK** zapnete teplomer v režime teplotného alarmu.

Na displeji sa nakrátko zobrazia všetky zobrazenia a zaznie signálny tón. Osvietenie displeja potom zhasne a zobrazí sa úvodné zobrazenie pre režim teplotného alarmu.

#### Nastavenie druhu mäsa a stupňa prepečenia

1. Opakovane stláčajte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí požadovaný druh mäsa.

Druhy mäsa sa striedajú v nasledujúcom poradí: BEEF (hovädzie mäso) > PORK (bravčové mäso) > FISH (ryba) > VEAL (teľacie mäso) > LAMB (jahňacie mäso) > CHICKEN (kuracie mäso) > TURKEY (morčacie mäso) > HAMBURG (mletý steak) > PGM. V rámci PGM môžete požadovanú cieľovú teplotu nastaviť manuálne, pozrite si časť „Manuálne nastavenie cieľovej teploty (PGM)“.

2. Stlačením tlačidla  vyberte požadovaný stupeň prepečenia.

Stupne prepečenia sa striedajú v nasledujúcom poradí: **WELL** (dobře prepečený) > **M WELL** (středně prepečený) > **MEDIUM** (středně) > **MEDIUM RARE** (středně krvavý) > **RARE** (krvavý).

Nastavená cieľová teplota (**ALERT TEMP**) pre váš výber sa zobrazí na ľavej strane displeja a po dosiahnutí alebo prekročení tejto teploty by sa mal ozvať varovný signál.

 Stupne prepečenia, ktoré sa pre konkrétny typ mäsa neodporúčajú, nie sú na výber. Napríklad pre kuracie mäso môžete nastaviť iba stupeň prepečenia **WELL** a pre bravčové mäso iba **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** a **M RARE**. Prehľad nájdete v tabuľke „Prehľad stupňov prepečenia a teplôt“.

#### Manuálne nastavenie cieľovej teploty (PGM)

- Opakovane stláčajte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí **PGM**.
- Podržte tlačidlo  stlačené, kým nezaznie signálny tón a cieľová teplota nezačne blikať.
- Nastavte želanú cieľovú teplotu stláčaním tlačidiel  (vzostupne) alebo  (zostupne).
- Stlačte 1x tlačidlo  na potvrdenie teploty.

 Ak počas nastavovania nestlačíte tlačidlo približne 30 sekúnd, uloží sa posledná nastavená hodnota.

#### Zmena jednotky teploty (°C/°F)

Teploměr je nastavený na stupne Celzia (°C). Nameranú teplotu však môžete zobrazíť aj v stupňoch Fahrenheit (°F).

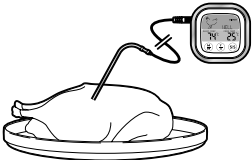
➤ Stlačte 1x krátko tlačidlo  na zmenu medzi oboma jednotkami.

Po každom vypnutí a opätovnom zapnutí prístroja sa teplota opäť zobrazí v °C.

#### Meranie teploty

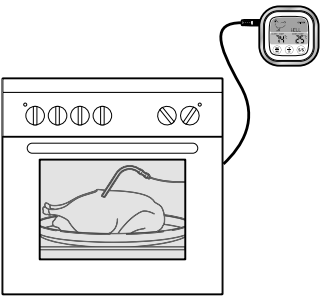
1. Odstráňte ochranný kryt z hrotu snímača.

Aktuálne nameraná teplota **COOK TEMP** sa zobrazuje na pravej strane displeja.



- Zasuňte snímač teploty čo najhlbšie do najhrubšej časti pečeného mäsa. **Nemerajte príliš blízko povrchu, priamo na kosti alebo vo vrstve tuku!**
  -  Pri hydine sa rovnomerný stav tepelnej úpravy určuje ťažko. Pred servírovaním preto hydinu vždy skontrolujte na viacerých miestach.

| Prehľad stupňov prepečenia a teplôt |                    |                    |                |                   |                    |                      |                      |                          |                   |
|-------------------------------------|--------------------|--------------------|----------------|-------------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|-------------------|
|                                     | BEEF<br>(hovädzie) | PORK<br>(bravčové) | FISH<br>(ryba) | VEAL<br>(teľacie) | LAMB<br>(jahňacie) | CHICKEN<br>(kuracie) | TURKEY<br>(morčacie) | HAMBURG<br>(mletý steak) | PGM<br>(manuálne) |
| 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              | ----                 | ----                 | ----                     | ----              |



- Vložte jedlo do rúry a **teploměr umiestnite mimo rúry!** Zaveste ho napríklad na kovový povrch alebo ho položte na pracovnú plochu. Udržiavajte pritom dostatočný odstup od horúcich platní sporáka alebo iných zdrojov sálavého tepla! Zatvorené dverka rúry na pečenie udržia spojovací kábel snímača teploty na mieste.

 **Ak pri grilovaní používate teplomer, majte na pamäti:**

Uložte teplomer do dostatočnej vzdialenosti od grilu. Spojovací kábel je síce odolný voči vysokým teplotám, uložte ho však tak, aby nemohol prísť do kontaktu s plameňmi a prístroj nemohol byť za kábel stiahnutý zo svojej úložnej plochy.

- Na displeji sledujte aktuálnu teplotu. Hneď ako sa dosiahne cieľová teplota, zaznie varovný signál pozostávajúci z 2 signálnych tónov za sekundu. Dodatočne bliká aj osvetlenie displeja po dobu cca 10 sekúnd.

Alarm môžete prerušiť stlačením ľubovoľného tlačidla na približne 10 sekúnd. Ak teplota potravín počas tejto doby neklesne pod cieľovú teplotu, alarm sa opäť spustí.

Ak teplota opäť klesne pod nastavenú cieľovú teplotu, alarm sa automaticky zastaví.

#### Po pečení

**POZOR** - Nebezpečenstvo poranenia

- Snímač teploty a spojovací kábel sú bezprostredne po použití veľmi horúce. Snímača teploty sa dotýkajte len pomocou chňapiek a pod.

➤ Opatrne vytiahnite snímač teploty z potraviny a nechajte ho vychladnúť.

#### Vypnutie prístroja

➤ Ak chcete prístroj vypnúť, posuňte prepínač do polohy **OFF**.

### Režim časovača (TIMER)

V tomto režime určíte odpočítavanie, na konci ktorého by mal zaznieť signálny tón.

Je možné nastaviť ľubovoľný čas od 0 do 99 minút a 59 sekúnd. Teploměr môžete použiť aj ako stopky.

➤ Posunutím prepínača do polohy **TIMER** zapnete teplomer v režime časovača.

Zobrazí sa úvodný displej pre režim časovača.

#### Nastavenie odpočtu

- Opakovaným stláčaním tlačidla  nastavte minúty.
- Opakovaným stláčaním tlačidla  nastavte sekundy.

 Ak podržíte stlačené tlačidlo  alebo , zobrazený čas sa bude posúvať rýchlejšie.

- Stlačte 1x krátko tlačidlo  na spustenie odpočítavania. Nastavený čas sa odpočítava.

Po uplynutí nastaveného času sa na cca 30 sekúnd ozve signál alarmu a na displeji bliká **00:00**.

- Stlačte ľubovoľné tlačidlo na vypnutie alarmu. Na displeji sa opäť zobrazí nastavený čas odpočítavania.

➤ Na predčasné prerušenie odpočítavania stlačte 1x krátko tlačidlo .

#### Vynulovanie displeja (RESET)

➤ Stlačte súčasne tlačidlá  a  na vynulovanie displeja **00:00**.

#### Nastavenie stopiek

- V prípade potreby nastavte displej na **00:00**.
- Stlačte 1x krátko tlačidlo  na spustenie stopiek. Na prerušenie, pokračovanie alebo ukončenie časomieru znovu stlačte toto tlačidlo.

### Vrátenie do pôvodného stavu po poruche (reset)

Teploměr na pečenie uchováva mimo dosahu extrémnych elektromagnetických vplyvov, ako sú rádiá, mobilné telefóny atď., pretože to môže viesť k poruchám a nesprávnym hodnotám na displeji. Ak teplomer zjavne zobrazuje nesprávne hodnoty, resetujte prístroj a v prípade potreby zmeňte miesto. Teploměr je potom opäť pripravený na použitie.

➤ Vyberte batérie z prístroja, počkajte cca 30 sekúnd a potom ich znovu vložte podľa popisu v časti „Vloženie / výmena batérií“.

### Čistenie

**POZOR** - Nebezpečenstvo poranenia

- Pred čistením snímača teploty ho nechajte dostatočne vychladnúť.

**UPOZORNENIE** - Vecné škody

- V žiadnom prípade neponárajte spojovací kábel s prípojnou zástrčkou do vody ani do inej kvapaliny. Nikdy nechytajte teleso teplomera vlhkými rukami a prístroj chráňte pred vlhkosťou a mokrom. Inak hrozí nebezpečenstvo nesprávnej funkcie alebo poškodenia elektroniky.
- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

➤ Nechajte snímač teploty so spojovacím káblom dostatočne vychladnúť a potom ho odpojte od teplomera vytiahnutím zástrčky z bočnej zásuvky.

#### Čistenie telesa teplomera

➤ V prípade potreby utrite teleso teplomera mäkkou, mierne navlhčenou handričkou.

#### Čistenie snímača teploty

- Utrite snímač teploty pomocou mäkkej utierky namočenej v horúcej vode príp. s trochou jemného umývacieho prostriedku. Snímač teploty **nie je vhodný** na umývanie v umývačke riadu.
- Snímač teploty starostlivo osušte.
- Nakoniec nasadíte ochranný kryt na hrot snímača teploty.

### Poruchy / pomoc

#### Prístroj nefunguje.

- Batérie sú vybité / nie sú vložené? Vložte (nové) batérie podľa popisu v časti „Vloženie / výmena batérií“.

#### Ako nameraná teplota sa zobrazuje LLL

- Snímač teploty nie je pripojený. Skontrolujte pripojenie zástrčky alebo pripojte snímač teploty podľa popisu v časti „Pripojenie snímača teploty“.

### Technické údaje

|                                    |                                                                            |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Model:                             | 689 385                                                                    |
| Batérie:                           | 2x LR03 (AAA)/1,5 V (ZnMnO2)                                               |
| Merné jednotky na meranie teploty: | stupeň Celzia (°C)<br>stupeň Fahrenheit (°F)                               |
| Merací rozsah:                     | -50 °C až +250 °C<br>(-58 °F až 482 °F)                                    |
| Meracie kroky:                     | 1 °C kroky /<br>1 °F kroky                                                 |
| Made exclusively for:              | Tchibo GmbH,<br>Überseering 18,<br>22297 Hamburg, Germany<br>www.tchibo.sk |

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny výrobu.

### Likvidácia

Výrobok, jeho obal a dodané batérie boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.

 **Prístroje, batérie a akumulátory**, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skladovaní a likvidácii škodlivé pre životné prostredie a zdravie. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa. Vybité batérie a akumulátory je potrebné odovzdať na zbernom mieste vašej obecnéj alebo mestskej správy alebo v špecializovanom obchode, ktorý sa zaoberá distribúciou batérií.

### Informácia o batériách

Výrobca:  
CHANGZHOU ANYIDA POWER TECHNOLOGY CO., LTD  
No.1 East Road, Louxia Industrial Park, Rulin Town,  
Jintan District, Changzhou, Jiangsu Province, China  
(Čína)  
www.anyida-power.com  
zoe@anyida-power.com  
Trademark: Daily-Max