



# Digitální teploměr



Vážený zákazníku společnosti RÖSLE,

děkujeme, že jste si z našich výrobků vybral vysoce kvalitní Digitální teploměr.

Je to dobrá volba, která vám zaručí, že i po dlouhodobém používání budete mít k dispozici vysoce kvalitní výrobek.

Abyste si mohl být jist, že váš nový pomocník bude dlouhodobě dosahovat optimálních výsledků, sestavili jsme pro vás následující informace a tipy pro používání a péči.

## Vynikající výrobek, který poznáte na první pohled:

Digitální teploměr je spolehlivá a praktická pomůcka při pečení a grilování.

- Digitální teploměr určuje teplotu středu
- snadno se ovládá díky přednastaveným teplotám pro hovězí maso, telecí, vepřové, jehněčí a drůbež
- nastavení teplot lze nastavit i ručně
- pro použití na grilu a v troubě
- teplotní rozsah od **-20°C do +250°C (-4°F do +482°F)**
- sonda s dvěma senzory měří spolehlivě střed a okolní teplotu
- display nabízí výběr z těchto jazyků: Angličtiny, Francouzštiny a Němčiny
- s integrovaným časovačem
- magnety integrované v zadní části
- napájen běžnými bateriemi (dvě baterie typ CR2032, 3V)

## 1. Popis

1. ciferník nastavení
2. tlačítko nastavení
3. tlačítko ON/OFF (zapnutí/vypnutí)
4. zásuvka pro připojení sondy
5. přepínač teploměru / časovače
6. držák sondy
7. přepínač °C / °F
8. kryt zásobníku baterií
9. skládací stojánek
10. umístění magnetů

### Sonda

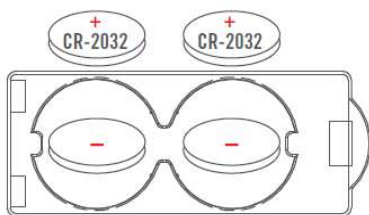
11. senzor pro okolní teplotu
12. senzor pro teplotu středu

### Ukazatel teploměru

13. zvolený typ masa / manuální
14. zvolené propečení
15. symbol teploty středu
16. symbol okolní teploty (nastavitelný)
17. současná teplota středu / okolní teplota
18. zvolená teplota

### Ukazatel časovače

19. hodiny / minuty / vteřiny



## 2. První použití

Otevřete kryt zásobníku baterií na zadní straně výrobku a vložte dvě baterie, které jsou součástí balení, tak jak je znázorněno na obrázku níže.

Přístroj se automaticky zapne a zobrazí se nabídka nastavení jazyků. Vyberte si jeden z nabízených jazyků: Angličtinu, Francouzštinu nebo Němčinu. Při výběru použijte ciferník nastavení a potvrďte stisknutím tlačítka nastavení. Vložte kabel sondy do zásuvky (popisek č. 4). Na zadní straně teploměru zvolte jednotku měření °C / °F (popisek č. 7). Digitální teploměr je nyní připraven k použití.

*Poznámka:*

*Pokud není kabel sondy vložen správně displej ukazuje místo teploty tři čáry.*

## 2. Použití:

První řádek displeje bliká pro nastavení druhu masa. Vyberte druh masa použitím ciferníku nastavení a potvrďte ho stisknutím tlačítka nastavení. Vyberte z hovězího, telecího, vepřového, jehněčího masa nebo drůbeže.

Jako další zvolte požadované propečení. Dostupná nastavení závisí na nastaveném druhu masa. Použijte ciferník nastavení a potvrďte stlačením tlačítka nastavení.

Manuální nastavení viz. bod 3.2.

Poté co jste zvolili druh masa a propečení, na displeji se objeví "TEMP" (nad symbolem pro maso, viz. popisek č. 15). Měření teploty je nyní zahájeno. Po dobu co "TEMP" bliká, sonda měří a aktuální teplota středu se zobrazuje na

displeji (popisek č. 17). S použitím ciferníku nastavení se změní přečtená hodnota na aktuální teplotu trouby tj. teplotu okolí. Po 10 vteřinách se displej vrátí do běžného režimu.

Na pravé straně displeje se zobrazí požadovaná cílová teplota závisající na zvoleném typu propečení.

### 3.1 Použití

Během vaření zůstává sonda v mase. Když zavíráte troubu zkontrolujte zda je kabel sondy v kontaktu s měkkým těsněním ve dveřích a není uvíznutý v pantech dvířek.

Vyberte vhodné místo pro umístění vašeho teploměru blízko trouby (délka kabelu je 1 metr / 39.4 in.). Teploměr je opatřen magnety na zadní straně a lze ho umístit na dvířka trouby. Umístěte ho na hranu dvířek trouby a buďte opatrní, aby teplota povrchu nepřekročila 50 °C / 122°F.

Zvukový signál se aktivuje, když je dosaženo nastavené teploty středu. K ukončení signálu stiskněte tlačítko nastavení.

### 3.2 Manuální nastavení teploty

K manuálnímu nastavení teploty vyberte nastavení "MANUAL" namísto druhu masa a potvrďte stlačením tlačítka nastavení. Požadovaná teplota bude zobrazena na přístroji přerušovaným blikáním a hodnota může být změněna použitím ciferníku nastavení.

## 4. Funkce časovač

### 4.1 Výchozí časovač

Pro využití funkce "Časovač" tohoto digitálního teploměru stiskněte tlačítko popisek č. 5. Displej režimu časovače bude aktivován jak je znázorněno na obr. č. 5.

Použijte ciferník nastavení pro nastavení času na hodiny, minuty a vteřiny a potvrďte každé jednotlivé nastavení stisknutím tlačítka nastavení.

Maximální odpočítávání: 9 hodin, 59 minut a 59 vteřin.

Když odpočítávání skončí aktivuje se zvukový signál. K ukončení signálu stiskněte tlačítko nastavení. Časování displeje bude i nadále trvat 30 minut po dokončení odpočítávání. Po přerušení původního signálu nebude spuštěn žádaný další zvukový signál během tohoto časového rozpětí. Po 30 minutách a skončení funkce časovače bude spuštěn prodloužený zvukový signál.

Časovač a teploměr mohou být spuštěny současně.

### 4.2 Ukončení funkce časovače

K zastavení časovače, zatímco je spuštěný stiskněte tlačítko nastavení. Opětovným stisknutím tlačítka nastavení bude odpočítávání znovu spuštěno.

### 4.3 Vynulování časovače

K vynulování časovače krátce stiskněte tlačítko nastavení, abyste přerušili odpočítávání. Poté držte tlačítko nastavení stisknuté po dobu 3 vteřin.

## 5. Skladování

Abyste zabránili poškození, kabel sondy měl by být odpojen a sonda by měla být vložena do držáku určeného pro její skladování.

Pro uskladnění teploměru na liště RÖSLE, doporučujeme držák do otevřené kuchyně (art. 19223).

## 6. Čištění

Sondu a kabel otřete pouze vlhkým hadříkem. Jelikož displej je elektronická část neměl by v žádném případě přijít do kontaktu s tekutinou. V případě potřeby může být ořten suchým hadříkem.

Jákýkoli typ vlhkosti může vést k poruchám nebo poškození přístroje. V žádném případě přístroj nemyjte v myčce.

## 7. Bezpečnostní instrukce

a) Sonda a kabel mohou být horké pokud se používají na grilu nebo v troubě. Při manipulaci používejte vždy ochranné rukavice.

b) Digitální teploměr a sondu používejte v rozmezí teplot od -20°C / -4°F do +250°C / +482°F. Teploty mimo tento rozsah mohou mít za následek poškození přístroje a nezobrazí se na displeji.

c) Pokud použijete funkci grilu v troubě, teploměr nemůže být použit.

d) Teploměr musí být umístěn vždy mimo troubu. Nadměrné teplo způsobí poškození displeje.

## 8. Likvidace baterií

Lithiové baterie dodávané k přístroji nejsou nabíjecí. Baterie nesmí být nikdy poškozeny, provrtány skrz nebo vhozeny do otevřeného ohně. Nikdy nekombinujte staré a nové baterie dohromady.

Použité baterie nesmí být nikdy likvidovány spolu s běžným domácím odpadem. Použité baterie mohou obsahovat nebezpečný materiál, který může být zdraví a životnímu prostředí škodlivý.



## 9. Likvidace

Tento výrobek nesmí být likvidován s běžným domácím odpadem, ale musí být odvezen do příslušného sběrného místa, určeného pro elektrická a elektronická zařízení.


Nepoužitelný výrobek a baterie likvidujte předáním na sběrné místo pro likvidaci elektrospotřebičů.

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

Digitální teploměr nesmí být používán jako hračka, a za každých okolností musí být používán s opatrností. Malé části mohou být náhodně požitými malými dětmi, které se mohou také zranit o špičku sondy. Uchovávejte ho mimo dosah dětí. Není vhodný pro lékařské použití.

Na tento výrobek zaručujeme pětiletou záruku (záruka se nevztahuje na baterie).



 CE shoda. Tento spotřebič je v souladu s EU směrnicí 89/336/EWG.  
Vyhrazujeme si právo na technické změny bez předchozího upozornění.

Přejeme vám, aby vám nový kuchyňský pomocník RÖSLE sloužil dlouhá léta.

Váš RÖSLE team

## Druhy masa podle zvoleného propečení a teploty středu.

	velmi krvavé	krvavé	středně propečené	dobře propečené	propečené
hovězí	60°C / 140°F	63°C / 145°F	71°C / 160°F	77°C / 171°F	
vepřové					82°C / 180°F
drůbež					82°C / 180°F
telecí	57°C / 135°F	60°C / 140°F	68°C / 154°F	74°C / 165°F	
jehněčí	60°C / 140°F	63°C / 145°F	71°C / 160°F	77°C / 171°F	

Distributor:

**Potten & Pannen – Staněk group**, a.s., Horáčkova 5, 140 00 Praha 4  
**Potten & Pannen – Staněk s.r.o.**, Prievozská 6/a, , 821 09 Bratislava  
[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz) [www.pottenpannen.sk](http://www.pottenpannen.sk)

