



## Gourmet teploměr



Vážený zákazníku společnosti RÖSLE,

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

Nový Gourmet teploměr můžete využít všestranně, ať už připravujete předkrmy, hlavní jídla nebo dezerty. Digitální ukazatel teploty je osvětlený a měří jak ve stupních Celsia, tak Fahrenheita, v rozmezí od  $-40^{\circ}\text{C}$  do  $+200^{\circ}\text{C}$  ( $-40^{\circ}\text{F}$  do  $+392^{\circ}\text{F}$ ).

Slouží k rychlému měření teplot, např. při pečení a fritování, přípravě dětského jídla, ale také při podávání vína, čaje, mléčné pěny atd.

### Vynikající výrobek, který poznáte na první pohled:

- nabízí **rychlé měření** teploty a širokou oblast využití
- **červeně podsvícený digitální ukazatel** se třemi číslicemi
- teplotní rozsah od  $-40^{\circ}\text{C}$  do  $+200^{\circ}\text{C}$  ( $-40^{\circ}\text{F}$  do  $+392^{\circ}\text{F}$ )
- **převod ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita**
- vysoká přesnost měření během **5 až 10 vteřin**
- se **závěsným očkem** pro koncept otevřené kuchyně
- celý vyroben z masivní **18/10 nerezové oceli**
- napájen běžnými bateriemi (dvě baterie 1,5 V typ LR44 or AG13)

### Použitelný při / na / v:

- pečení masa (hovězího, telecího, jehněčího, drůbeže a ryb)
- fritování
- podávání vín a nápojů
- dětská jídla
- přípravu karamelu
- mléčnou pěnu
- lednicích a mrazácích

### 4. Popis

22. očko pro zavěšení (= uzávěr zásobníku baterií)
23. zásobník baterií vestavěný v kulaté rukojeti
24. ukazatel
25. senzor teploty
26. ochranný kryt
27. tlačítko stupňů Celsia/Fahrenheita
28. tlačítko ON/OFF (zapnutí/vypnutí)

### 5. Použití:

Před použitím odstraňte ochranný kryt a senzor teploty očistěte vlhkým hadříkem s použitím kapky saponátu nebo vydesinfikujte.

Pro spuštění Gourmet teploměru lehce stlačte tlačítko ON/OFF .

Červeně podsvícený ukazatel ukazuje teplotu okolního vzduchu ve  $^{\circ}\text{C}$  (1). Ke změně teploty na Fahrenheita stiskněte tlačítko  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ .

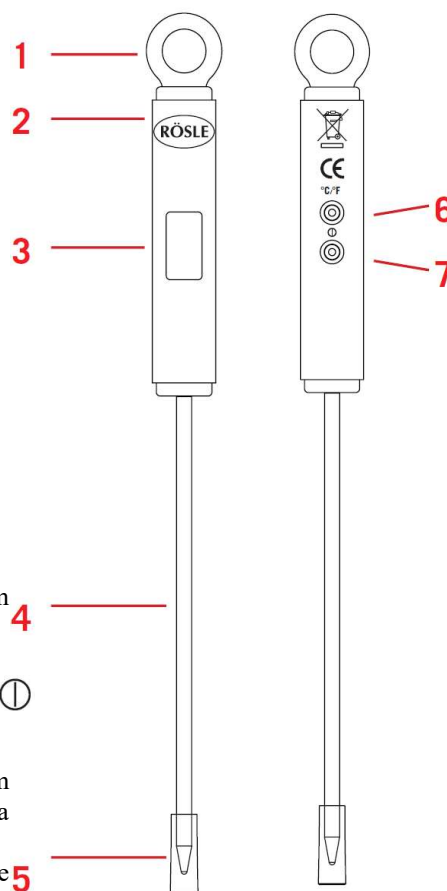
Zasuňte nebo ponořte teplotní ukazatel do měřené hmoty alespoň 2 cm (nebo nejméně do  $\frac{3}{4}$ ). Po 5 až 10 vteřinách zůstane teplotní ukazatel stálý a Gourmet teploměr ukazuje naměřenou teplotu.

Pro úsporu baterií zhasne červené podsvícení asi po 10 vteřinách. Abyste znovu spustili světlo, Gourmet teploměr vypněte a znovu zapněte.

Vypněte stisknutím ON/OFF tlačítka.

Po použití očistěte senzor teploty a přikryjte špičku ochranným krytem.

Když teploměr vypínáte, ujistěte se, že zvolená měřicí jednotka zůstala nezměněna.



### Upozornění:

Gourmet teploměr se automaticky vypne po 15 min.

### Návod k použití v lednicích a mrazácích:

Vložte vypnutý Gourmet teploměr do lednice/mrazáku. Po 5 minutách teploměr vyndejte a ihned ho zapněte. Display ukazuje teplotu uvnitř lednice/mrazáku. Aby nedošlo ke zkreslení výsledků měření, vyvarujte se doteku ukazatele teploty rukou nebo prsty.

### Jak používat teploměr pro gurmány při smažení a pečení:

Otevřete troubu, vyndejte jídlo a změřte teplotu. Teploměr nesmí v žádném případě zůstat v zavřené troubě!

### 3. Čištění a péče

K prodloužení životnosti Vašeho nového Gourmet teploměru a k dosažení co nejdelší doby použitelnosti dodržujte následující pokyny:

K čištění teplotního ukazatele použijte vlhký hadřík s kapkou saponátu. Gourmet teploměr není vodotěsný a nesmí se umývat společně s nádobím nebo v myčce.

### 4. Baterie

Používejte pouze běžné baterie typu LR44/AG13.

K otevření zásobníku baterií otočte závěsným očkem rukojeti z nerezové oceli proti směru hodinových ručiček. Po vložení baterií se ujistěte, že jsou vloženy symbolem nahoru (dle obrázku).

Pootočte závěsným očkem umístěným na držadle z nerezové oceli ve směru hodinových ručiček.

Nyní je Gourmet teploměr připraven k použití. Po výměně baterií je zobrazovaná teplota ve stupních Celsia.

Prosím zlikvidujte staré baterie šetrně k životnímu prostředí.



### Všeobecné bezpečnostní pokyny

Teploměr Gourmet nesmí být používán jako hračka a za každých okolností musí být používán s opatrností. Malé části mohou být náhodně požitý malými dětmi. Uchovávejte ho mimo dosah dětí. Teploměr Gourmet není vhodný pro lékařské účely.

Na tento výrobek zaručujeme pětiletou záruku.



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

Váš RÖSLE team z Marktobendorfu – města s největší lžící na světě

Distributor:

**Potten & Pannen – Staněk group, spol. s r.o.,** Horáčkova 5, 140 00 Praha 4  
**Potten & Pannen – Staněk s.r.o.,** Luhačovická 6/a, 821 04 Bratislava 1  
[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)      [www.vasekuchyne.cz](http://www.vasekuchyne.cz)      [www.vasekuchyne.sk](http://www.vasekuchyne.sk)