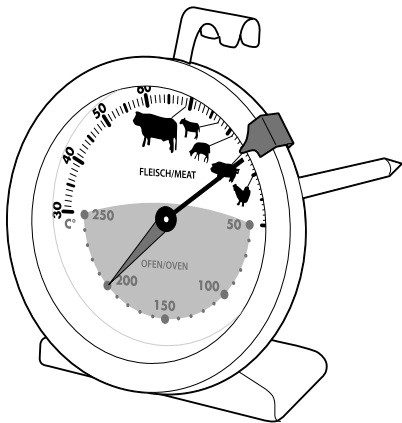




# Teplomer pre mäso a rúru



## Návod na obsluhu

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 61722AB4X4I

## **Vážení zákazníci!**

Vďaka vášmu novému teplomeru pre mäso a rúru ľahko zistíte teplotu vášho pečeného mäsa. Tak si môžete byť istí, že vaše pečené lahôdky nie sú v rúre na pečenie príliš krátko, ale ani príliš dlho.

Teplomer pre mäso a rúru ukazuje na dobre čitateľnej stupnici okrem teploty pečeného mäsa aj teplotu rúry. Je to praktické, ak chcete rúru predhriať.

Želáme vám dobrú chuť.

## **Váš tím Tchibo**

---

Pozorne si prečítajte bezpečnostné pokyny na rubovej strane tohto návodu. Používajte tento výrobok iba podľa popisu, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Tento návod uschovajte pre prípad neskoršej potreby. Ak výrobok postúpите inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

# Bezpečnostné pokyny



## Účel použitia

- Teplomer pre mäso a rúru ukazuje na dvoch stupniciach teplotu rúry na pečenie a pečeného mäsa. Optimálne teploty pečenia najbežnejších druhov mäsa sú označené symbolmi.
- Teplomer je určený na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné účely.

## NEBEZPEČENSTVO pre deti

- Teplomer pre mäso a rúru nie je hračka. Držte ho mimo dosahu detí.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí: Nebezpečenstvo udusenía!

## VAROVANIE pred poranením

- Teplomer pre mäso a rúru sa počas používania zahreje a je veľmi horúci. Dotýkajte sa ho vždy pomocou chňapky na chytanie hrncov a pod., nikdy nie iba holými rukami. Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri manipulácii s teplomerom buďte

opatrní. Špicatý merací trň môže spôsobiť zranenia.

## **POZOR - vecné škody**

- Teplomer pre mäso a rúru nevystavujte extrémnym teplotným výkyvom. Nepoužívajte teplomer pri teplotách rúry na pečenie viac ako 220 °C.
- 

## **Čistenie**

- ▷ Pred prvým použitím, ako aj po každom použití dôkladne opláchnite teplomer - predovšetkým merací trň - teplou vodou a trochu čistiacего prostriedku. Následne ho dobre osušte.

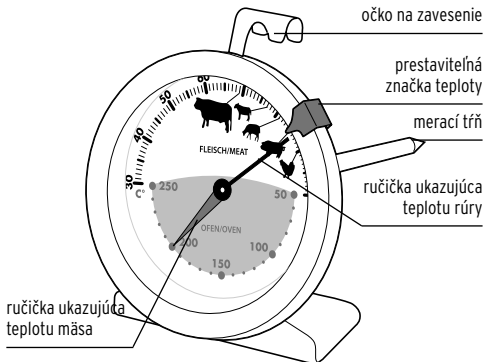
Teplomer pre mäso a rúru nie je vhodný na umývanie v umývačkách riadu.



Teplomer pre mäso a rúru sa po vybratí z pečeného jedla môže orosiť.

Je to normálne a podmienené fyzikálne. Orosenie teplomera na pečenie pomaly opäť zmizne.

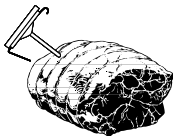
# Prehľad (obsah balenia)



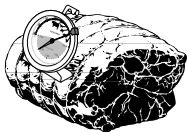
## Používanie

1. Pred prvým použitím vyčistite teplomer pre mäso a rúru podľa popisu v kapitole „Čistenie“.
2. Na jednoduchšie odčítanie nastavte značku teploty na hodnotu želanej teploty pečenia. Optimálne teploty na pečenie najbežnejších druhov mäsa sú označené symbolmi (pozri aj „Teploty pečenia“).

3.



Zastrčte merací trň do stredu pečeného mäsa.



Dbajte na to, aby bol teplomer zastrčený do mäsa tak, aby ste dobre videli na stupnicu.



Nemerajte priamo na kosti alebo vo vrstve tuku. Teploty, ktoré sa namerajú na týchto miestach, nezodpovedajú presne teplotám mäsa.






4. Uložte mäso do rúry na pečenie.

Akonáhle ukazuje ručička teploty pečenia želanú teplotu, môžete vybrať mäso z rúry.

---

## Teploty pečenia

- Uvádzané teploty sa považujú za orientačné hodnoty. Teploty pečenia závisia okrem iného od druhu, čerstvosti a prípravy mäsa.
- Optimálne teploty pečenia sú na teplomere vyznačené malými symbolmi.

<b>Mäso</b>	<b>Stredná teplota (v °C)</b>
 hovädzina	69
 teláčina	77
 jahňacina	81
 bravčovina	85
 hydina	90

## Technické údaje

Model:	276 736
Merací rozsah/delenie stupnice	
Rúra:	+50 až +250 °C / 10 °C
Mäso:	+30 až +100 °C / 1 °C
Prevádzková teplota:	max. +220 °C

Made exclusively for: Tchibo GmbH,  
Überseering 18,  
D-22297 Hamburg,  
[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

V priebehu vylepšovania výrobku  
si vyhradzuje právo na technické  
a optické zmeny na výrobku.

**Číslo výrobku: SK 276 736**