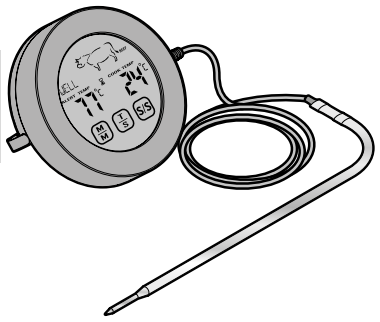
Teplomer na pečenie

(sk) **Návod na použitie**

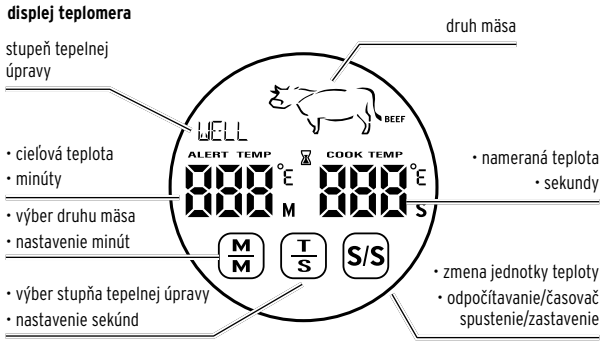
Číslo výrobku: 714 953

Model: BBQ2503

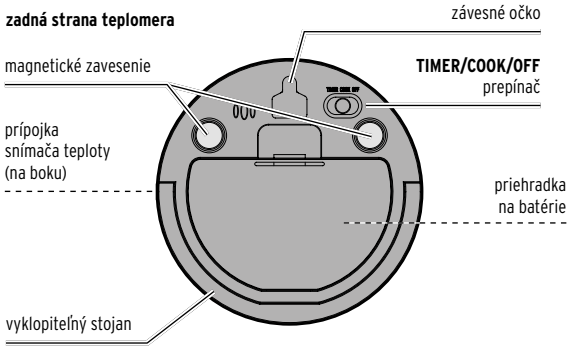
Výrobca: GRENDS GmbH, Stahltwiete 23,
22761 Hamburg, Germany (Nemecko)



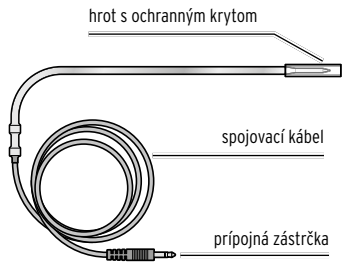
displej teplomera



zadná strana teplomera



snímač teploty



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 poraneniam 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.

ℹ Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia ⚠

Účel použitia

Teplomer 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 špicatého snímača teploty a jeho spojovacieho kábla. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo poranenia a zaškrtenia!
- Obalový materiál a drobné časti, ktoré možno prehltnúť, uchovávajte mimo dosahu detí. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenia!

Nebezpečenstvo poranenia

- Snímač teploty má ostrý hrot.
  Pri manipulácii so snímačom teploty preto postupujte opatrne a po každom použití znovu nasaďte 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.
- Len snímač teploty sa smie utierať horúcou vodou s príp. pridaním jemného umývacieho prostriedku. V žiadnom prípade však 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.
- S výrobkom zaobchádzajte opatrne. Nenechajte ho spadnúť a chráňte ho pred silnými nárazmi.
- Chráňte batérie pred nadmerným teplom. Vyberte batérie z výrobku po ich vybití alebo pred dlhším nepoužívaním výrobku. Zabránite tak škodám, ktoré môžu nastať pri vytečení batérie.
- Vždy vymieňajte všetky batérie. Nekombinujte staré a nové batérie, rôzne typy a značky batérií alebo batérie s rôznou kapacitou. Pri vkladaní batérií dbajte na správnu polaritu (+/-).
- Pred vložením vyčistite v prípade potreby kontakty batérie a prístroja. Nebezpečenstvo prehriatia!
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani žieravé prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.

Symboly na prístroji

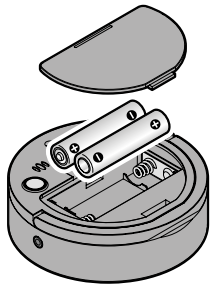
Tento symbol varuje pred horúcimi povrchmi (snímač teploty a spojovací kábel).

Uvedenie do prevádzky

▷ Z displeja odstráňte ochrannú fóliu.

▷ Pred prvým použitím snímač teploty dôkladne vyčistite podľa opisu v kapitole „Čistenie". Ak to chcete urobiť, stiahnite ochranný kryt z hrotu.

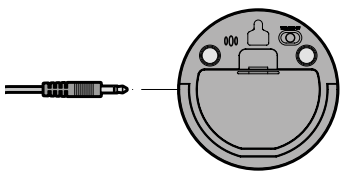
Vloženie / výmena batérií



1. Stlačte jazýček na kryte priehradky na batérie v smere priehradky na batérie a nadvihnite kryt.
2. Priložené batérie založte podľa vyobrazenia na dne priehradky na batérie. Dbajte pritom na správnu polaritu (+/-).
3. Nasaďte späť kryt priehradky na batérie. Kryt sa musí počuteľne zaistiť.

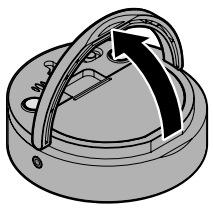
Výmena batérií je potrebná, keď sa už nič nezobrazuje na displeji.

Pripojenie snímača teploty



▷ Zasuňte prípojnú zástrčku spojovacieho kábla snímača teploty do prípojnej zásuvky na bočnej strane telesa teplomera.

Postavenie / zavesenie teplomera



Rozložte stojan na zadnej strane, aby ste mohli teplomer postaviť alebo...

▷ ... teplomer zaveste, a to

- oboma magnetmi na zadnej strane na kovový povrch (chladnička alebo pod.) alebo
- závesným očkom na klinec/háčik.

Režim teplotného alarmu (COOK)

V tomto režime určíte druh mäsa a požadovaný stupeň prepečenia. Teplomer 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 (M/M), 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 (T/S) vyberte požadovaný stupeň prepečenia.
   Stupne prepečenia sa striedajú v nasledujúcom poradí: ***WELL*** (dobre prepečený) > ***M WELL*** (stredne prepečený) > ***MEDIUM*** (stredne) > ***M RARE*** (stredne 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.

ℹ 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)

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

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

Zmena jednotky teploty (°C/°F)

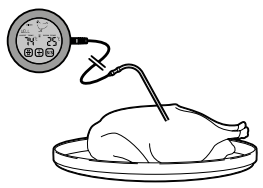
Teplomer je nastavený na stupne Celzia (***°C***). Nameranú teplotu však môžete zobraziť aj v stupňoch Fahrenheita (***°F***).

▷ Stlačte 1x krátko tlačidlo (S/S) 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 teplomera. Aktuálne nameraná teplota ***COOK TEMP***) sa zobrazuje na pravej strane displeja.

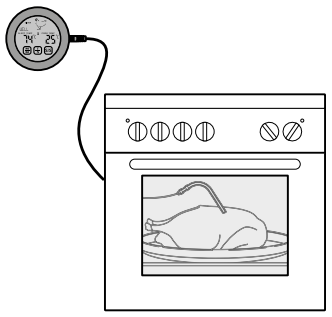


2. Zasuňte snímač teploty čo najhlbšie do najhrubšej časti pečeného mäsa.
   Nemerajte príliš blízko povrchu, priamo na kosti alebo vo vrstve tuku!

ℹ Pri hydine sa rovnomerný stav tepelnej úpravy určuje ťažko. Pred servírovaním preto hydinu vždy skontrolujte na viacerých miestach.

Prehľad stupňov prepečenia a teplôt

	BEEF (hovädzie)	**PORK** (bravčové)	**FISH** (ryba)	**VEAL** (teľacie)	**LAMB** (jahňacie)	**CHICKEN** (kuracie)	**TURKEY** (morčacie)	**HAMBURG** (mletý steak)	**PGM** (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	----	----	----	----



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

ℹ **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.

4. 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. Teplomer môžete použiť aj ako stopky.

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

Zobrazí sa úvodný displej pre režim časovača.

Nastavenie odpočtu

1. Opakovaným stláčaním tlačidla (M/M) nastavte minúty.
2. Opakovaným stláčaním tlačidla (T/S) nastavte sekundy.

ℹ Ak podržíte stlačené tlačidlo (M/M) alebo (T/S), zobrazený čas sa bude posúvať rýchlejšie.

3. Stlačte 1x krátko tlačidlo (S/S) 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***.

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

▷ Na predčasné prerušenie odpočítavania stlačte 1x krátko tlačidlo (S/S).

Vynulovanie displeja (RESET)

▷ Stlačte súčasne tlačidlá (M/M) a (T/S) na vynulovanie displeja ***00:00***.

Nastavenie stopiek

▷ V prípade potreby nastavte displej na ***00:00***.

▷ Stlačte 1x krátko tlačidlo (S/S) na spustenie stopiek. Na prerušenie, pokračovanie alebo ukončenie časomiery znovu stlačte toto tlačidlo.

Vrátenie do pôvodného stavu po poruche (reset)

Teplomer na pečenie uchovávajte 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. Teplomer 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

1. 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.
2. Snímač teploty starostlivo osušte.
3. Nakoniec nasaďte 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:	BBQ2503
Číslo výrobku:	714 953
Batérie:	2x LR03 (AAA)/1,5V (Zn/MnO_2)
Merné jednotky na meranie teploty:	stupeň Celzia (°C) stupeň Fahrenheita (°F)
Merací rozsah:	-30 °C až +250 °C (-58 °F až 482 °F)
Meracie kroky:	1 °C kroky / 1 °F kroky
Výrobca:	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg Germany (Nemecko)

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzujeme právo na technické a optické zmeny výrobku.

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 obecnej 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

www.anyida-power.com
zoey@anyida-power.com

Model: Daily-Max LR03 AAA 1,5V

Dátum výroby: 2025/05

Krajina výroby: Čína

CE