

NÁVOD K OBSLUZE

FKtechnics[®]

CONRAD
partner

Verze 11/04



Digitální zapichovací teploměr na měření teploty pečeného nebo grilovaného masa

Obj. č.: 48 13 33



Úvod

Vážení zákazníci,

děkujeme za Vaši důvěru a za nákup našeho speciálního zapichovacího teploměru.

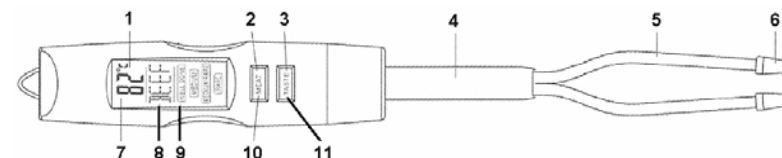
Vynikající pomůcka pro každou domácnost a perfektní dárek! Během několika vteřin změříte vnitřní teplotu pečeně, steaku nebo grilované drůbeže. Super jednoduchá obsluha! Zvolte druh masa a stupeň jeho propečení a zapíchněte do masa vidličku teploměru a na jeho displeji si přečtete naměřenou teplotu uvnitř masa. Tímto způsobem nepřipálíte žádnou pečení!

CONRAD
ELEKTRONIKA. TECHNIKA. TRADICE.

Základní popis teploměru (účel jeho použití)

S tímto digitálním zapichovacím teploměrem na měření teploty pečeného (grilovaného) masa budete „kralovat“ při pořádání různých večírků a oslav! Svým hostům přinesete na stůl správně připravená jídla v pravý čas. Vaše steaky budou dokonale propečené nebo správně opečené do růžova, budou krvavé nebo i silně krvavé. Pomocí tohoto teploměru připravíte lahodné pokrmy z hovězího, telecího, jehněčího nebo vepřového masa, propečete správně krocana (krůtu), kuře nebo jinou drůbež.

Součásti teploměru (ovládací tlačítka)



- [1] Dobře čitelný displej (LCD) s osvětlením (zadním podsvícením pomocí LED).
- [2] Tlačítko „MEAT“ (= maso) – volba druhu masa – viz [10].
- [3] Tlačítko „TASTE“ (= chuť) – volba stupně propečení masa – viz [11].
- [4] Vůči teplotě odolná ochrana senzoru měření teploty s antibakteriální úpravou.
- [5] Nerezová vidlička se senzorem měření teploty (měřící hroty).
- [6] Bezpečnostní kryty měřících hrotů.
- [7] Zobrazení teploty na displeji.
- [8] Zobrazení druhu masa – viz [10].
- [9] Zobrazení stupně propečení masa – viz [11].
- [10] Volba druhu masa: **BEEF** (hovězí),
VEAL (telecí),
LAMB (jehněčí),
PORK (vepřové),
TURKEY (krocana),
CHICKEN (kuře),
NO SELECTION (žádný výběr).
- [11] Volba stupně propečení: **WELL DONE** (dobře propečené maso),
MEDIUM (středně propečené maso),
MEDIUM RARE (středně krvavé maso),
RARE (krvavé maso)

Bezpečnostní předpisy



Vzniknou-li škody nedodržením tohoto návodu k obsluze, zanikne nárok na záruku! Neručíme za následné škody, které by z toho vyplynuly.

- Z bezpečnostní důvodů a z důvodu registrace CE nelze provádět na přístroji žádné změny v jeho vnitřním zapojení.
- Přístroj není žádná dětská hračka a nepatří do rukou malých dětí. Buďte za přítomnosti dětí zvláště opatrní.
- Pokud nebudete teploměr delší dobu používat, vyndejte z něj baterie. Mohli by vytéci a způsobit poškození teploměru.



Baterie nepatří do dětských rukou! Nenechávejte baterie volně ležet. Hrozí nebezpečí, že by je mohly spolknout děti nebo domácí zvířata! V případě spolknutí baterií vyhledejte okamžitě lékaře!

Dejte pozor nato, že baterie nesmějí být zkratovány nebo odhazovány do ohně! Baterie nesmíte v žádném případě nabíjet (nabíjet můžete pouze akumulátory). V takovýchto případech hrozí nebezpečí exploze! Vyteklé nebo jinak poškozené baterie mohou způsobit poleptání pokožky. V takovémto případě použijte vhodné ochranné rukavice!



Šetřete životní prostředí!

Protože baterie nepatří do domovního odpadu (jsou zvláštním odpadem a musí být s nimi zacházeno tak, aby nedocházelo k poškození životního prostředí), dodržujte předpisy, které jsou platné ve Vaší zemi nebo v obci, a vybité baterie vyhazujte jen do příslušných sběrných nádob (např. ve sběrných surovinách nebo v prodejnách s elektrospotřebiči).



Vložení (výměna) baterií

K napájení tohoto teploměru potřebujete 2 tužkové baterie 1,5 V typu „AA“.

K napájení teploměru používejte pouze baterie, které jsou odolné proti vytečení (alkalické baterie).

1. Bateriové pouzdro se nachází na zadní straně teploměru. Otevřete kryt tohoto bateriového pouzdra.
2. Vyndejte z bateriového pouzdra vybité baterie.
3. Do bateriového pouzdra vložte 2 nové baterie (1,5 V typu „AA“).
4. Při vkládání baterií dejte pozor na správnou polaritu jejich kontaktů (viz označení „+“ a „-“ uvnitř bateriového pouzdra).
5. Po vložení baterií opět nasadte a uzavřete kryt bateriového pouzdra.

Zapnutí a vypnutí teploměru

Tento teploměr zapnete stisknutím tlačítka „MEAT“ (= maso). Podržíte-li toto tlačítko stisknuté cca 2 sekundy, teploměr opět vypnete. Pokud zapomenete teploměr vypnout, dojde k jeho automatickému vypnutí z důvodů šetření do něho vložených baterií po uplynutí cca 10 minut, pokud mezitím nestisknete žádné ovládací tlačítko. Po vypnutí teploměru zůstanou v jeho paměti zachována dříve provedená nastavení.

Volba druhu a stupně propečení masa

Postupným tisknutím tlačítka „MEAT“ (= maso) můžete zvolit druh masa (podle zobrazení na displeji) v následujícím pořadí:

BEEF (hovézí maso),

VEAL (telecí maso),

LAMB (jehněčí maso),

PORK (vepřové maso),

CHICKEN (kuře),

TURKEY (krocán, krůta),

NO SELECTION (žádný výběr, vlastní sledování teploty masa).

Postupným tisknutím tlačítka „TASTE“ (= chuť) můžete zvolit stupeň propečení masa (podle zobrazení na displeji) v následujícím pořadí:

WELL DONE (dobře propečené maso),

MEDIUM (středně propečené maso, do růžova),

MEDIUM RARE (středně krvavé maso),

RARE (krvavé maso)

Důležité upozornění:

Podle druhu masa lze stupeň jeho propečení zvolit pouze selektivně. Například „WELL DONE“ (dobře propečené maso) a „MEDIUM“ (středně propečené maso, do růžova) lze zvolit pouze u telecího masa – viz „Orientační tabulka teplot pro pečení (grilování) masa“.

Výběr stupně propečení masa závisí přirozeně na osobní (individuální) chuti. Teplotu uvnitř masa můžete odečíst na displeji teploměru.

V tomto případě zvolte jako druh masa „NO SELECTION“ (žádný výběr masa) a teplotu propečení masa si určete sami.


Orientační tabulka teplot pro pečení (grilování) masa:

Druh masa	Hovězí	Telecí	Jehněčí	Vepřové	Drůbež
Propečené	82 až 85 °C	75 až 80 °C	79 až 85 °C	72 až 75 °C	82 až 90 °C
Středně propečené	52 až 58 °C	72 °C	52 až 58 °C	62 až 65 °C	Žádné zobrazení
Středně krvavé	50 °C	Žádné zobrazení	50 °C	Žádné zobrazení	Žádné zobrazení
Velmi krvavé	45 °C	Žádné zobrazení	Žádné zobrazení	Žádné zobrazení	Žádné zobrazení
Pečení při nízké teplotě	59 - 139 °C	79 – 159 °C	62 - 144 °C	70 - 159 °C	81 - 179 °C

Upozornění: Pod krytem baterie se nachází přepínač °C/F

V posledním řádku uvedené teploty mohou být i nižší.

Měření teploty masa

1. Zapíchněte hroty vidličky (měřicí hroty) polovinou do nejtlustší části pečeného nebo grilovaného masa!
2. Po 10 až 20 sekundách zjistíte aktuální výsledek měření.
3. Bude-li maso propečeno na určitý (zvolený) stupeň, začne na displeji teploměru blikat symbol „“. Zároveň se ozve z teploměru akustický signál (pípání).
4. Stisknutím tlačítka „MEAT“ nebo „TASTE“ můžete vypnout blikání displeje a akustický varovný signál.

Budete-li chtít provádět další měření, pak toto můžete provést po stisknutí tlačítka „MEAT“ nebo „TASTE“. Dejte však pozor na to, že 2. měření teploty masa může být provedeno rychleji, neboť měřicí hroty teploměru zůstaly ještě teplé.

Důležité upozornění:

Přesný výsledek měření závisí na tom, zda jste vidličku teploměru zapíchnli do nejtlustší části pečeného masa. Nezapichujte měřicí hroty teploměru do kostí nebo do tuku (sádla nebo loje).

Čištění měřících hrotů

K čištění měřících hrotů teploměru používejte pouze horkou vodu, abyste zabránili tvorbě (rozmnožování) choroboplodných zárodků!

Technické údaje

Napájení: 3 V DC (2 baterie 1,5 V typu „AA“)

Odběr proudu: 600 μ A (měření), 7 mA (osvětlení displeje pomocí LED)

Tento návod k použití je publikace firmy FK technics spol. s r.o.
Návod odpovídá technickému stavu při tisku.
Změny vyhrazeny !

1/2007 Roule