

## NÁVOD K OBSLUZE

Použijte baterie typu 2x AAA (nepoužívejte jiné než doporučené baterie).  
Zapínací spínač: přenutí na ON – zapnuto, na OFF – vypnuto.  
Přepínač jednotek: přesunutím spínače změňte zobrazovanou jednotku teploty °C / °F.  
Mode/switch: opakovaným stiskem přepnete zobrazení sondy 1 nebo 2. Dlouhým stiskem přepínáte mezi nastavením teplot a nastavením časovače.  
Meat/Start-stop: přepínání typu mas a času přípravy.  
Taste/H:M: přepínání stupně propečení masa a přepínání hodin a minut při režimu nastavení časovače.

„+“ tlačítko pro zvýšení teploty nebo prodloužení časovače.  
„-“ tlačítko pro snížení teploty nebo zkrácení časovače.

Alarm lze vypnout stiskem jakéhokoliv tlačítka v průběhu jeho zvukového signálu.  
Podsвіcení displeje aktivujete stiskem jakéhokoliv tlačítka.  
Modely vybavené několika teplotními sondami umožňují rozdílné nastavení cílové teploty pro každou sondu.  
Zvolte stiskem tlačítka „MODE“ požadovanou sondu. Nastavte cílovou teplotu sondy SET TEMP. Opět stiskněte tlačítko „MODE“ pro nastavení teploty další sondy a opět upravte cílovou teplotu tlačítky „+“ a „-“ SET TEMP. Hodnota CURRENT TEMP odpovídá aktuální měřené teplotě na sondě.  
V případě použití více sond se jejich teplota střídá na displeji každých 10 vteřin.

### Přednastavené hodnoty teplot:

Pro použití přednastavených cílových teplot se ujistěte, že šipka režimu směřuje nahoru k obrazovce teploty. Následně zvolte odpovídající typ masa opakovaným stiskem tlačítka „MEAT“.  
BEEF – hovězí, LAMB – jehněčí, VEAL – telecí, PORK – vepřové, FISH – ryby, TURKEY – krocán, BURGER – hamburgery, CHICKEN – drůbež.  
Nastavte požadovaný stupeň propečení opakovaným stiskem tlačítka „TASTE“ (Medium, Rare ...)  
Poznámka: ne všechny typy masa umožňují nastavení stupňů propečení. Po dosažení teploty se rozezní alarm teploměru.

### Manuální nastavení cílových teplot:

Pro použití přednastavených cílových teplot SET TEMP se ujistěte, že šipka režimu směřuje nahoru k obrazovce teploty.  
Nastavte cílovou teplotu stiskem tlačítka „+“ a „-“. Po dosažení teploty se rozezní alarm teploměru.

### Časovač:

Před nastavením časovače se ujistěte, že šipka režimu směřuje dolů k obrazovce času.  
Podržte tlačítko MODE/SWITCH po dobu 2 vteřin k přesunu na mód časovače (šipka směřuje k nápisu TIMER). Pro start měření času stiskněte START/STOP tlačítko. Pro přerušení měření opět stiskněte START/STOP tlačítko.  
Pro odpočítávání času stiskněte „H/M“ tlačítko a nastavte „+“ a „-“ tlačítky hodnotu pro hodiny a minuty.  
Pro vymazání nastavených hodnot stiskněte a podržte zároveň tlačítka „+“ a „-“ (možné pouze když je čas zastaven).

V případě, že přístroj nepoužíváte, vypněte jej. V případě, že zařízení nepoužíváte delší dobu, vyjměte z něj baterie. Čistěte jen neagresivními čistícími prostředky a jemným hadříkem.  
Neponořujte zařízení ani sondy do tekutin.  
Teplotní rozsah: (-58 až 572 °F / -50 až 300 °C).  
Rozsah časovače: 0:00:00 – 23:59:59.

**Poznámky k přednastavené teplotě propečení:** Tento teploměr pracuje s přednastavenými teplotami propečení masa. Vezměte prosím na vědomí, že po vyjmutí masa z grilu ještě „dojde“. Proto kuchaři často doporučují vyjmout maso ještě před dosažením požadované teploty a nechat jít 3–5 minut odležet. Cílovou teplotu teploměru můžete snadno upravit stisknutím tlačítek „+“ a „-“.

**Například:** Pokud je vaše cílová teplota 63 °C, zkuste vyjmout maso při teplotě 55–57 °C a nechte ho 5 minut odpočinout. Po době odpočinku zkontrolujte vnitřní teplotu masa, zda je propečené. Doporučené bezpečné vnitřní teploty propečení se v jednotlivých zemích liší, nezapomeňte se s nimi seznámit.

## NÁVOD K OBSLUHE

Použijte baterie typu 2x AAA (nepoužívejte jiné než doporučené baterie).  
Zapínací spínač: přenutí na ON – zapnuto, na OFF – vypnuto.  
Přepínač jednotek: přesunutím spínače změňte zobrazovanou jednotku teploty °C / °F.  
Mode/switch: opakovaným stiskem přepnete zobrazení sondy 1 nebo 2. Dlouhým stiskem přepínáte mezi nastavením teplot a nastavením časovače.  
Meat/Start-stop: přepínání typu mas a času přípravy.  
Taste/H:M: přepínání stupně propečení masa a přepínání hodin a minut při režimu nastavení časovače.

„+“ tlačítko pro zvýšení teploty nebo prodloužení časovače.  
„-“ tlačítko pro snížení teploty nebo zkrácení časovače.

Alarm lze vypnout stiskem jakéhokoliv tlačítka v průběhu jeho zvukového signálu.  
Podsвіcení displeje aktivujete stiskem jakéhokoliv tlačítka.  
Modely vybavené několika teplotními sondami umožňují rozdílné nastavení cílové teploty pro každou sondu.  
Zvolte stiskem tlačítka „MODE“ požadovanou sondu. Nastavte cílovou teplotu sondy SET TEMP. Opět stiskněte tlačítko „MODE“ pro nastavení teploty další sondy a opět upravte cílovou teplotu tlačítky „+“ a „-“ SET TEMP. Hodnota CURRENT TEMP odpovídá aktuální měřené teplotě na sondě.  
V případě použití více sond se jejich teplota střídá na displeji každých 10 vteřin.

### Přednastavené hodnoty teplot:

Pro použití přednastavených cílových teplot se ujistěte, že šipka režimu směřuje nahoru k obrazovce teploty. Následně zvolte odpovídající typ masa opakovaným stiskem tlačítka „MEAT“.  
BEEF – hovězí, LAMB – jehněčí, VEAL – telecí, PORK – vepřové, FISH – ryby, TURKEY – krocán, BURGER – hamburgery, CHICKEN – drůbež.  
Nastavte požadovaný stupeň propečení opakovaným stiskem tlačítka „TASTE“ (Medium, Rare ...)  
Poznámka: ne všechny typy masa umožňují nastavení stupňů propečení. Po dosažení teploty se rozezní alarm teploměru.

### Manuální nastavení cílových teplot:

Pro použití přednastavených cílových teplot SET TEMP se ujistěte, že šipka režimu směřuje nahoru k obrazovce teploty.  
Nastavte cílovou teplotu stiskem tlačítka „+“ a „-“. Po dosažení teploty se rozezní alarm teploměru.

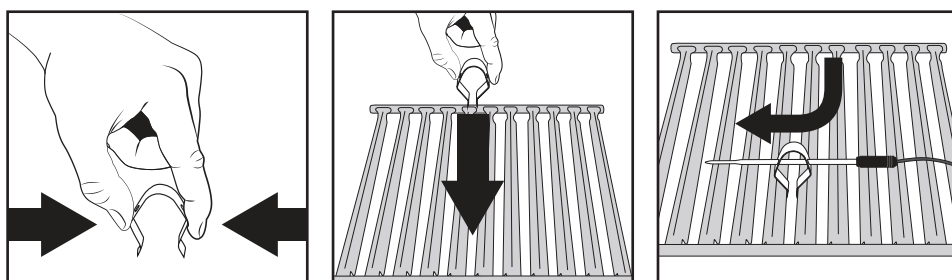
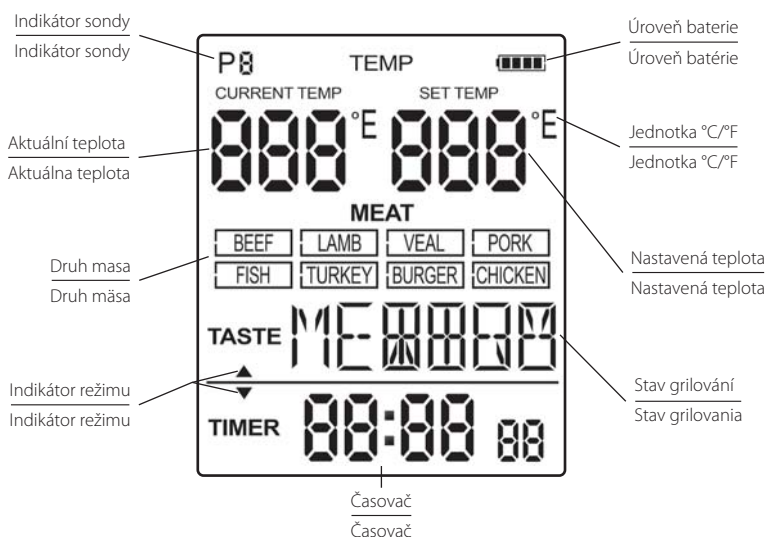
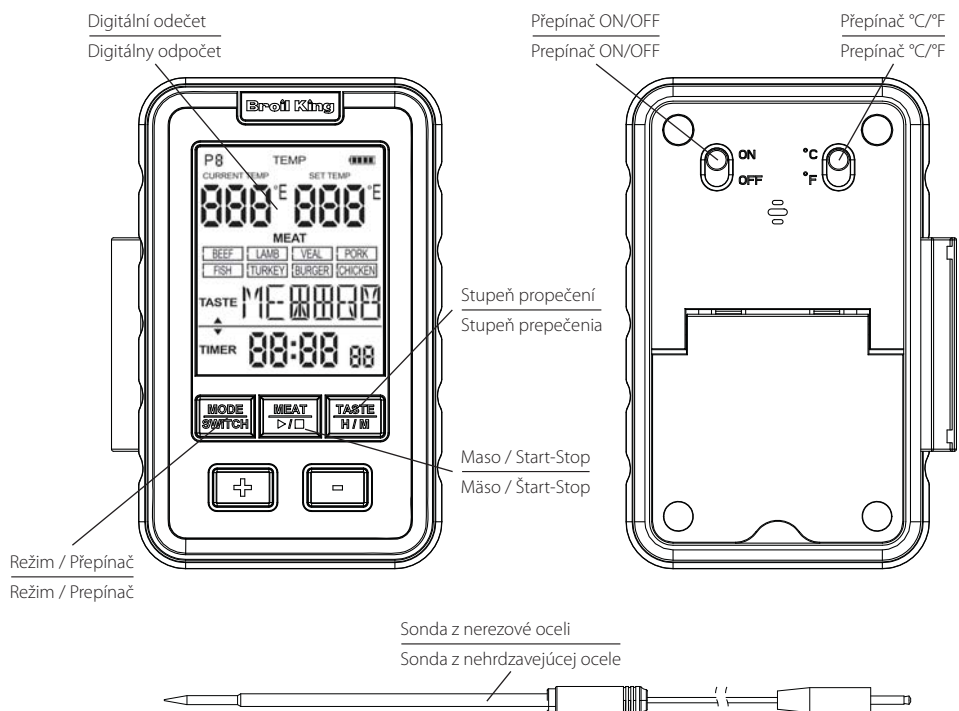
### Časovač:

Před nastavením časovače se ujistěte, že šipka režimu směřuje dolů k obrazovce času.  
Podržte tlačítko MODE/SWITCH po dobu 2 vteřin k přesunu na mód časovače (šipka směřuje k nápisu TIMER). Pro start měření času stiskněte START/STOP tlačítko. Pro přerušení měření opět stiskněte START/STOP tlačítko.  
Pro odpočítávání času stiskněte „H/M“ tlačítko a nastavte „+“ a „-“ tlačítky hodnotu pro hodiny a minuty.  
Pro vymazání nastavených hodnot stiskněte a podržte zároveň tlačítka „+“ a „-“ (možné pouze když je čas zastaven).

V případě, že přístroj nepoužíváte, vypněte jej. V případě, že zařízení nepoužíváte delší dobu, vyjměte z něj baterie. Čistěte jen neagresivními čistícími prostředky a jemným hadříkem.  
Neponořujte zařízení ani sondy do tekutin.  
Teplotní rozsah: (-58 až 572 °F / -50 až 300 °C).  
Rozsah časovače: 0:00:00 – 23:59:59.

**Poznámky k přednastavené teplotě propečení:** Tento teplomer pracuje s přednastavenými teplotami propečení masa. Vezměte prosím na vědomí, že po vybrání masa z grilu ještě „dojde“. Preto kuchaři často doporučují vybrat maso ještě před dosažením požadované teploty a nechat jít 3–5 minut odležet. Cílovou teplotu teploměra můžete ľahko upraviť stlačením tlačidiel „+“ a „-“.

**Například:** Ak je vaša cieľová teplota 63 °C, skúste vybrať maso pri teplote 55–57 °C a nechajte ho 5 minút odpočinúť. Po dobe odpočinku skontrolujte vnútornú teplotu mäsa, či je prepečené. Odporúčané bezpečné vnútorné teploty prepečenia sa v jednotlivých krajinách ľišia, nezabudnite sa s nimi zoznámiť.



Tento symbol na produktu nebo balení označuje výrobek, který nesmí být vyhozen do komunálního odpadu. Povinností uživatele je předat takto označený odpad na předem určené **sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení**. Třídění a recyklace takového odpadu pomůže uchovat přírodní prostředí a zajistí takový způsob recyklace, který ochrání zdraví a životní prostředí člověka. Další informace o možnostech odevzdání odpadu k recyklaci získáte na příslušném obecním nebo městském úřadě, od firmy zabývající se sběrem a svozem odpadu, na webových stránkách kolektivních systémů, na portále MŽP nebo v obchodě, kde jste produkt zakoupili.



Tento symbol na produkte alebo balení označuje výrobek, ktorý nesmie byť vyhodený do komunálneho odpadu. Užívateľ je povinný odovzdať označený odpad na na vopred určené zberné miesto **pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení**. Triedenie a recyklácia takéhoto odpadu pomôže zachovať prírodné prostredie a zaistiť taký spôsob recyklácie, ktorý ochráni zdravie a životné prostredie človeka. Ďalšie informácie o možnostiach odovzdania odpadu k recyklácii získate na príslušnom obecnom alebo mestskom úrade, od firmy, ktorá sa zaoberá zberom a zvozom odpadu, na webových stránkach kolektívnych systémov, na portále MŽP alebo v obchode, kde ste produkt zakúpili.