

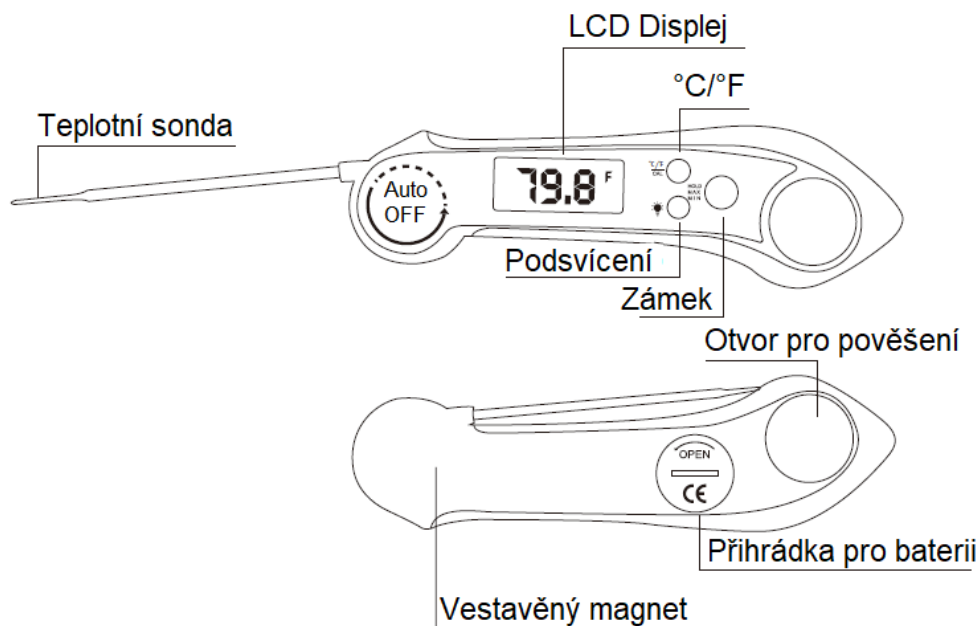
PRŮVODCE

PROPEČENOST	TEPLOTA PODÁVÁNÍ	BARVA, VLHKOST, TEXTURA
HOVĚZÍ, JEHNĚČÍ, ZVĚŘINOVÉ KOTLETOVÉ STEAKY, PEČENĚ		(USDA Minimum 145°F (63°C))
Extra Rare, Blue, Pittsburgh	110-120°F (43-49°C)	Tmavě červená, mírně šťavnatá, chladná, vláknitá, měkká a mačková
Rare	120-130°F (49-54°C)	Jasně červená, uprostřed šťavnatá, teplá, měkká
DOPORUČUJEME Medium rare	130-135°F (54-57°C)	Jasně červená/růžová uprostřed, velmi šťavnatá, teplá, křehká, na dotek poddajná
Medium	135-145°F (57-63°C)	Sytě růžová uprostřed, lehce šťavnatá, horká, začíná tuhnout
Medium Well	145-155°F (63-68°C)	Šedohnědá a lehce růžová uprostřed, lehce šťavnatá a vláknitá, pevná
Well Done	155°F (68°C) +	Šedohnědá, narůžovělá, málo šťavnatá, žvýkací, pevná až tvrdá
VEPŘOVÉ A TELECÍ STEAKY, KOTLETY, PEČENĚ		(USDA Minimum 145°F (63°C))
Rare	120-130°F (49-54°C)	Světle růžový střed, velmi šťavnaté, vlážné
Medium rare	130-135°F (54-57°C)	Krémově růžové, šťavnaté, jemné
DOPORUČUJEME Medium	135-145°F (57-63°C)	Krémově zbarvené, uprostřed růžové, šťavnaté, lehce poddajné na dotek
Medium Well	145-155°F (63-68°C)	Krémově zbarvené, lehce šťavnaté, pevné
Well Done	155°F (68°C) +	Krémově zbarvené, suché, houževnaté, tvrdé

KUŘECÍ A KRŮTÍ, CELÉ NEBO MLETÉ VČETNĚ NÁDIVKY		(USDA Minimum 165°F (74°C))
DOPORUČUJEME	165°F (74°C)	Krémově zbarvené, vlhké, křehké, lehce šťavnaté, snadno zpracovatelné
MLETÉ MASO, BURGERY, SEKANÁ, UZENINY	KROMĚ KUŘETE A KRŮTY	(USDA Minimum 160°F (71°C))
DOPORUČUJEME	165°F (74°C)	Udržujte šťavnatost pomocí 80 % libového masa a 20 % tuku
PŘEDVAŘENÁ ŠUNKA, PÁREK, UZENINY		(USDA Minimum 140°F (60°C))
DOPORUČUJEME	140°F (60°C)	Šťavnaté, jemné
VEPŘOVÉ ŽEBÍRKA, VEPŘOVÁ PLEC, HOVĚZÍ HRUDNÍK		(USDA Minimum 145°F (63°C))
DOPORUČUJEME	190-205°F (88-96°C)	Vysoký obsah tuku a kolagenu, pomalé vaření, hotové, pokud se maso snadno odděluje
RYBA		(USDA Minimum 145°F (63°C))
DOPORUČUJEME Medium	130-145°F (57-63°C)	Mírně průsvitné, jemné, snadno se odlupuje
ZBYTKY		(USDA Minimum 165°F (74°C))

Maso se bude po vyjmutí z grilu nadále péct, takže jej sundejte o několik stupňů pod cílovou teplotou.

1. PRODUKT



- 1. LCD Display:**
Zobrazuje aktuální teplotu.
- 2. °C/°F (CAL):**
Stiskněte jednou pro přepnutí mezi °C a "F".
Stiskněte a podržte tlačítko po dobu 3 sekund pro kalibraci jednotky.
- 3. Zámek (MAX / MIN):**
Stiskněte jednou pro uzamknutí aktuální teploty, opětovným stisknutím a podržením po dobu 3 sekund zobrazíte nejprve uloženou maximální teplotu, dalším stisknutím zobrazíte uloženou minimální teplotu.
- 4. Podsvícení:**
Jedním stisknutím zapnete podsvícení
- 5. Teplotní sonda:**
Vložte sondu do jídlo pro dosažení vnitřní teploty masa. Má vysoce přesný senzor, teplota se vám zobrazí během 3 ~ 5 sekund.
- 6. Otvor pro zavěšení:**
Velký otvor pro zavěšení.
- 7. Vestavěný magnet:**
Dva vestavěné magnety, díky kterým můžete teploměr zavěsit k jakémukoliv kovovému zařízení.
- 8. Příhrádka pro baterii:**
K napájení jednotky použijte jednu knoflíkovou baterii CR2032
- 9. Vodotěsnost: IPX7**
- 10. Automatické vypnutí:**
Jednotka se automaticky vypne po 10 minutách, pokud nejsou zmáčknuty žádná jiná tlačítka.
- 11. Teplotní rozsah:** -58 F~572°F (- 50°C-300 C).
- 12. Tolerance teploty:** 0,1°C/°F.
- 13. Přesnost teploty:** ±1°F (±1°C) při 45°F- 302°F (-20°C - 150°C).

2. MĚŘENÍ TEPLOTY JÍDLA

1. Po vyklopení sondy z těla teploměru se teploměr zapne, po zaklopení sondy se teploměr vypne.
2. Jedním stisknutím tlačítka „°C/°F“ přepnete mezi „°C a °F.
3. Zasuňte hrot sondy do připravovaného jídla, abyste změřili vnitřní teplotu jídla.
4. Stiskněte jednou tlačítka „Zámek“ pro udržení teploty.
5. Stiskněte tlačítka „podsvícení“ pro rozsvícení obrazovky.

3. KALIBRACE

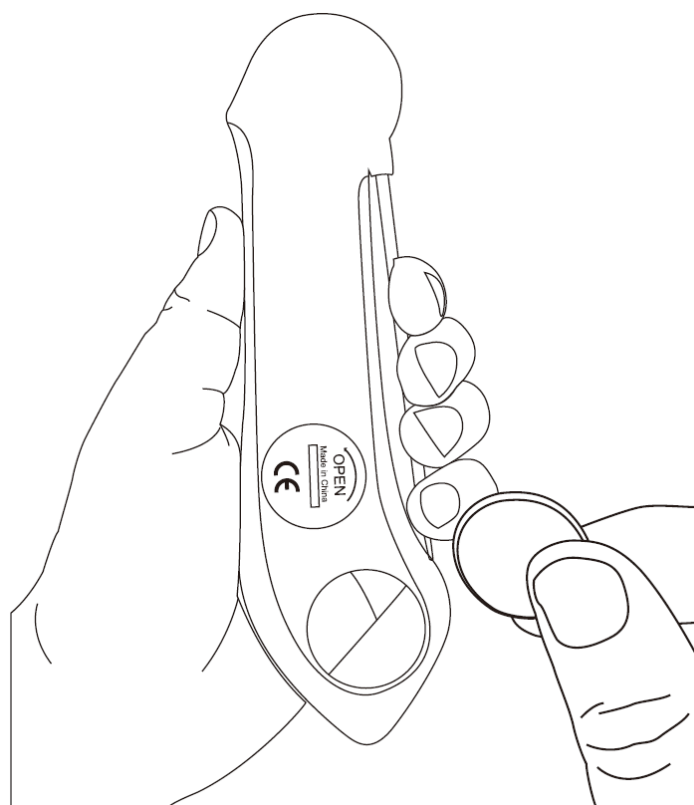
Teploměr je dodáván s funkcí kalibrace. Ve většině případů je teploměr zkalibrován hned o vyrobení, nemusíte znovu kalibrovat. Po dlouhé době používání, můžete provést kalibraci podle níže uvedeného postupu.

1. Vyrobte si kostky ledu z destilované nebo čištěné vody.
2. Naplňte termoizolační láhev kostkami ledu (ne méně než 70 % objemu), poté doplňte studenou destilovanou nebo čištěnou vodou (ne více než 30 % objemu).
3. Směs zamíchejte a nechte 10 minut odstát, aby led a voda dosáhly své teplotní rovnováhy.
4. Ponořte sondu do směsi a ujistěte se, že se nedotýkáte stěn nádoby. Počkejte, až naměřená teplota klesne na nejnižší hodnotu, která by měla být kolem 32°F nebo 0°C, pokud teplota směsi není v rozmezí 28°F až 36°F (nebo -2°C až 2°C), kalibrace nemůže pokračovat. Budete muset začít od začátku.
5. Stiskněte a podržte tlačítka „C/°F“ po dobu 5 sekund pro vstup do režimu kalibrace. Po 5 sekundách bude na displeji blikat „CALL“, pak se jednotka sama zkalibruje.
Pokud teplota směsi ledu a vody není v rozmezí 28°F až 36°F (nebo -2°C až 2°C), na displeji bude blikat „Err“. Směs budete muset znovu připravit a začít znovu od začátku)

4. UŽITEČNÉ RADY

1. Teploměr je určen pro ruční použití. Nepoužívejte v troubě. Nenechávejte jej v extrémně horkých potravinách nebo tekutinách (cokoli nad 300°C) déle než jednu minutu.
2. Vždy sondu zapíchněte do nejtlustšího místa. Tenké maso, má tendenci se rychle provařit. Nedotýkejte se kostí. Pokud se špička dotýká kosti nebo oblasti s velkým procentem tuku v mase nebo pokud špička není dostatečně hluboká, proveďte druhé měření, abyste zajistili co nejpřesnější měření.
3. Není určeno pro osoby mladší 12 let.

4. Nedotýkejte se nerezové části teploměru během nebo těsně po měření, protože nerezová část bude velmi horká.
5. Při čištění nekládejte jednotku do myčky nádobí ani ji neponořujte do žádné kapaliny, otřete hrot sondy navlhčeným mýdlovým hadříkem nebo houbou a poté osušte.
6. Nevystavujte jej extrémně vysokým nebo nízkým teplotám, protože by mohlo dojít k poškození elektronických součástí a plastů.



- 1) Pomocí mince (náhradní baterie) otočte kryt baterie proti směru hodinových ručiček.
- 2) Otevřete kryt baterie pro výměnu baterie.
- 3) Otočte kryt baterie ve směru hodinových ručiček a zajistěte jej.