



00
111382

Digitales Bratenthermometer

Digital Meat Thermometer



Bedienungsanleitung

Operating Instructions

Mode d'emploi

Návod k použití

Návod na použitie

Руководство по эксплуатации

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Használati útmutató

Οδηγίες χρήσης

Manual de utilizare

Instrucciones de uso

Manual de instruções

Kullanma kılavuzu

Bruksanvisning

Pistokelaturi

D

GB

F

CZ

SK

RUS

I

NL

PL

H

GR

RO

E

P

TR

S

FIN



	Hovězí 	Jehněčí 	Telecí 	Sekaná 	Vepřové 	Krůtí 	Kuřecí 	Rybí 
well	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
medium well	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
medium	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
medium rare	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
rare	60°C/ 140°F							

Ovládací prvky a indikace

- MIN** - nastavení minut
- SEC** - nastavení sekund
- Tlačítko **Start/Stop**
- CLEAR** - tlačítko pro reset
- MEAT** - volba druhu masa
- MODE** - volba mezi °C / °F
- TASTE** - volba druhů grilování (medium, rare...)
- Zdířka pro připojení sondy
- Sonda z ušlechtilé oceli s tepelně odolným kabelem
- LCD displej
- Základní stanice
- Stavová LED dioda

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek XAVAX.
Přečtěte si, prosím, všechny následující pokyny a informace. Uchovejte tento text pro případné budoucí použití. Pokud výrobek prodáte, předějte tento text novému majiteli.

1. Obsah dodávky

- 1 digitální teploměr pro pečení
- 1 základní stanice
- 1 sonda z ušlechtilé oceli
- 4 x baterie AAA
- 1 návod k používání

2. Bezpečnostní pokyny

- Výrobek je určen pro použití v soukromých domácnostech.
- Chraňte výrobek před znečištěním, vlhkostí a přehřátím a používejte ho pouze v suchých prostorách.
- Přístroj neprovazujte mimo meze výkonu uvedené v technických údajích.
- Děti by měly být pod dozorem dospělé osoby, aby si s přístrojem nehrály.
- Výrobek neotvírejte a v případě poškození již dále nepoužívejte.



Výstraha

- Pouzdro teploměru neumísťujte do trouby.
- Teploměr není vodotěsný!
- Sonda z ušlechtilé oceli se velmi zahřeje! Vytahujte ji jen za použití chňapky.
- Teploměr nepoužívejte pro měření teploty v troubě!



Upozornění – baterie

- Používejte výhradně akumulátory (nebo baterie) odpovídající udanému typu.
- Při vkládání baterií vždy dbejte správné polaroty (označení + a -) a baterie vkládejte podle uvedené polaroty. Při nedodržení hrozí nebezpečí vytečení baterií nebo exploze.
- Baterie uchovávejte mimo dosah dětí.
- Akumulátory a baterie nikdy neotvírejte, nepoškozujte, nepolykejte nebo nevyhazujte do okolí. Mohou obsahovat jedovaté těžké kovy škodící životnímu prostředí.
- Na akumulátorech/bateriích neprovádějte změny a/nebo je nedeformujte/nezahřívejte/nerozkládejte.
- Použité baterie odstraňte a likvidujte z výrobku ihned.
- Akumulátory/baterie nezkratujte a zabraňte jejich umístění v blízkosti hořlavých kovových předmětů.

3. Uvedení do provozu

3.1 Vložení baterií

- Pro vložení/výměnu baterií otevřete kryt baterií na zadní straně, vložte vždy dvě baterie typu AAA správným pólem do přihrádky na baterie teploměru a základní stanice.
- Kryt příslušné přihrádky na baterie správně uzavřete.

3.2 Zapnutí základní stanice a teploměru

- Přípojnou zástrčku sondy zastrčte vpravo na základní stanici.
- Zapněte základní stanici, přičemž nastavíte vypínač na spodní straně do polohy **on**.
- Zapněte teploměr, přičemž nastavíte vypínač na zadní straně do polohy **on**.
- Po zapnutí teploměru bliká uprostřed základní stanice stavová LED dioda červeně a indikuje, že mohou být přijímány údaje o teplotě.

4. Provoz

Sondu vyčistěte pod tekoucí vodou a pomocí šetrného čistícího prostředku předtím, než uvedete přístroj do provozu. Sondu zastrčte do místa, kde má pokrm největší šířku, minimálně 2 cm hluboko. Pouze sonda a kabel jsou odolné vůči teplotě do 250 °C. Opatrně vyvedte kabel ven. Přizpůsobí se těsnění trouby. Základní stanici a teploměr držte daleko od zdroje horka. Nepoužívejte přístroj v mikrovlnné troubě. Žádná část sondy se nesmí dostat do kontaktu s otevřeným ohněm. Použitelné pouze v pečicí troubě a grilu.

4.1 Automatické nastavení teploty podle druhu masa

- Pomocí tlačítka **MEAT** zvolte požadovaný druh masa. Při každém stlačení tlačítka se mění zobrazení v následujícím pořadí: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (viz tab. 1)
- Pomocí tlačítka **TASTE** zvolte požadovaný stupeň propečení: well > medium well > medium > medium rare > rare (viz tab. 1)
Cílová teplota je prostřednictvím volby stupně propečení nastavena automaticky podle druhu masa.
- Stisknutím tlačítka **MODE** přecházíte mezi oběma jednotkami teploty °C a °F.
- Při dosažení nastavení teploty se rozezná signál alarmu.

4.2 Manuální nastavení teploty

Cílová teplota může být také nastavena manuálně.

- Stiskněte tlačítko **MODE** a držte ho stisknuté po dobu 3 sekund.
- Používejte tlačítka **MIN** pro zvýšení cílové teploty a **SEC** pro její snížení.
- Znovu stiskněte **MODE** pro potvrzení nastavení.
- Při dosažení nastavení teploty se rozezná signál alarmu.

4.3 Časovač

- Stisknutím tlačítek **MIN** a **SEC** nastavíte požadovaný čas (max. lze naprogramovat 99 minut a 59 sekund).
- Stisknutím tlačítka **Start/Stop** spustíte odpočítávání. Jakmile tento čas uběhl, zazní signál.
- Signál zastavte opětovným stisknutím libovolného tlačítka.

4.4 Stopky

- Pro spuštění stopky stiskněte tlačítko **Start/Stop**.
- Pro zastavení času stačí opětovně stisknout tlačítko **Start/Stop**.
- Pro opětovné vynulování času na stopkách stiskněte tlačítko **CLEAR**.

5. Čištění

- Po každém použití vyčistěte sondu z ušlechtilé oceli vodou a šetrným čisticím prostředkem.
- Čidlo a kabel neponořujte do vody.
- K čištění kabelu, teploměru a základní stanice používejte pouze vlhký hadřík.
- Není vhodné pro mytí v myčce!

6. Vyloučení záruky

Hama GmbH & Co. KG nepřebírá žádnou odpovědnost nebo záruku za škody vzniklé neodbornou instalací, montáží nebo neodborným použitím výrobku nebo nedodržováním návodu k použití a/nebo bezpečnostních pokynů.

7. Servis a podpora

Máte otázky k produktu? Obraťte se na poradenské oddělení Hama.

Horká linka: +49 9091 502-115 (německy/anglicky)

Další podpůrné informace naleznete na adrese:

www.xavax.eu

8. Technické údaje

Napájení	4 x 1,5 V baterie typu AAA
Dosah	cca 8 m
Rozsah měření	-10 °C – 250 °C, 14 °F – 482 °F
Hmotnost	Teploměr 69 g, základní stanice 57 g
Přesnost měření	+/- 1 °C

9. Pokyny k likvidaci

Ochrana životního prostředí:



Evropská směrnice 2002/96/EG a 2006/66/EU ustanovuje následující: Elektrická a elektronická zařízení stejně jako baterie nepatří do domovního odpadu. Spotřebitel se zavazuje odevzdat všechna zařízení a baterie po uplynutí jejich životnosti do příslušných sběrů. Podrobnosti stanoví zákon příslušné země. Symbol na produktu, návod k obsluze nebo balení na toto poukazuje. Recyklací a jinými způsoby zužitkování přispíváte k ochraně životního prostředí.

10. Prohlášení o shodě



Tímto firma Hama GmbH & Co. KG potvrzuje, že tento přístroj odpovídá základním požadavkům a ostatním relevantním předpisům směrnice 1999/5/ES. Prohlášení o shodě podle směrnice R&TTE 99/5/ES najdete na internetových stránkách www.xavax.eu.

	Hovädzina	Jahňacina	Tefacina	Mleté mäso	Bravčovina	Moriak	Kurča	Ryby
								
well	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	76°C/ 170°F	71°C/ 160°F	76°C/ 170°F	79°C/ 175°F	79°C/ 175°F	58°C/ 137°F
medium well	73°C/ 165°F	73°C/ 165°F	71°C/ 160°F		73°C/ 165°F			
medium	71°C/ 160°F	71°C/ 160°F	62°C/ 145°F		71°C/ 160°F			
medium rare	62°C/ 145°F	62°C/ 145°F	60°C/ 140°F					
rare	60°C/ 140°F							

Ovládacie a indikačné prvky

- MIN** - nastavenie minút
- SEC** - nastavenie sekúnd
- Tlačidlo **start/stop**
- CLEAR** - tlačidlo na vynulovanie
- MEAT** - výber druhu mäsa
- MODE** - výber °C/°F
- TASTE** - výber spôsobu grilovania (medium, rare...)
- Zdiarka na pripojenie sondy
- Sonda z nehrdzavejúcej ocele so žiaruvzdorným káblom
- LCD – displej
- Základňová stanica
- LED na indikáciu stavu

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre výrobok XAVAX.
Prečítajte si všetky nasledujúce pokyny a informácie.
Uchovajte tento návod na použitie pre prípadné budúce použitie. Pokiaľ výrobok predáte, dajte tento návod novému majiteľovi.

1. Obsah balenia

- 1 digitálny teplomer na pečenie
- 1 základňová stanica
- 1 sonda z nehrdzavejúcej ocele
- 4 batéria typu AAA
- 1 návod na používanie
-

2. Bezpečnostné upozornenia

- Výrobok je určený pre súkromné použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Chráňte výrobok pred znečistením, vlhkosťou a prehriatím a používajte ho len v suchom prostredí.
- Výrobok neprevádzkujte mimo svojich výkonových medzí uvedených v technických údajoch.
- Výrobok používajte iba na pre tento účel schválenej zásuvke. Zásuvka musí byť vždy ľahko dostupná.
- Výrobok neotvárajte a nepoužívajte ho ďalej, ak je poškodený.



Výstraha

- Teleso teplomera nikdy nevkladajte do rúry.
- Teplomer nie je vodotesný!
- Sonda z nehrdzavejúcej ocele bude veľmi horúca! Vyťahujte ju iba pomocou chňapiek.
- Teplomer nepoužívajte na meranie teploty v rúre!



Upozornenie – batérie

- Používajte výlučne nové akumulátory (alebo batérie) zodpovedajúce uvedenému typu.
- Dbajte bezpodmienečne na správnu polaritu batérií (značenie + a -) a vložte ich príslušne. V prípade nerešpektovania hrozí nebezpečenstvo vytečenia alebo výbuchu batérií.
- Batérie uchovávajte mimo dosahu detí.
- Akumulátory a batérie nikdy neatvárať, zabráňte ich poškodeniu, prehĺtnutiu alebo uniknutiu do životného prostredia. Môžu obsahovať jedovaté ťažké kovy, škodlivé pre životné prostredie.
- Akumulátory/batérie nemodifikujte a/alebo nedeformujte/nezahrievajte/nerozoberajte.
- Spotrebované batérie bezodkladne odstráňte z výrobku a likvidujte ich.
- Akumulátory/batérie neskratujte a uchovávajte ich mimo dosahu holých kovových predmetov.

3. Uvedenie do prevádzky

3.1 Vloženie batérií

- Na vloženie/výmenu batérie otvorte kryt batérie na zadnej strane, vložte po dve batérie typu AAA so správnym pólovaním do priehradky na batérie teplomera a základňovej stanice.
- Príslušnú priehradku na batérie riadne zatvorte.

3.2 Zapnutie základňovej stanice a teplomera

- Konektor sondy zasuňte na pravej strane základňovej stanice.
- Základňovú stanicu zapnite nastavením hlavného vypínača na spodnej strane do polohy **on**.
- Teplomer zapnite nastavením hlavného vypínača na zadnej strane do polohy **on**.
- Po zapnutí teplomera v strede základňovej stanice zabliká LED na indikáciu stavu načerveno a ukáže, že boli prijaté údaje o teplote.

4. Prevádzka

Pred uvedením prístroja do prevádzky sondu vyčistite pod tečúcou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Sondu zasuňte na najhrubšom mieste pokrmu do hĺbky minimálne 2 cm. Iba sonda a kábel sú žiaruvzdorné do 250 °C. Kábel opatrne vyvedte von. Prispôsobí sa tesneniu rúry. Základňovú stanicu a teplomer udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od zdroja tepla. Prístroj nepoužívajte v mikrovlnnej rúre. Žiadna časť sondy sa nesmie dostať do kontaktu s otvoreným ohňom. Vhodné len na použitie pre rúry na pečenie a gril.

4.1 Automatické nastavenie teploty podľa druhu mäsa

- Pomocou tlačidla **MEAT** zvolte požadovaný druh mäsa. Pri každom stlačení sa zmení zobrazenie druhu mäsa v nasledujúcom poradí: beef > lamb > veal > hamburger > pork > turkey > chicken > fish (pozri tab. 1)
- Pomocou tlačidla **TASTE** zvolte požadovaný stupeň prepečenia: well > medium well > medium > medium rare > rare (pozri tab. 1)
Cieľová teplota sa automaticky nastaví výberom stupňa prepečenia podľa druhu mäsa.
- Stlačením tlačidla **MODE** si môžete zvoliť jednotku teploty °C alebo °F.
- Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál.

4.2 Ručné nastavenie teploty

Cieľovú teplotu možno nastaviť aj ručne.

- Stlačte tlačidlo **MODE** a podržte ho 3 sekundy stlačené.
- Použite tlačidlo **MIN** na zvýšenie cieľovej teploty a tlačidlo **SEC** na jej zníženie.
- Znovu stlačte tlačidlo **MODE**, aby ste potvrdili nastavenie.
- Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál.

4.3 Časovač

- Požadovaný čas nastavte stláčaním tlačidiel **MIN** a **SEC** (programovateľné na max. 99 minút a 59 sekúnd).
- Požadovaný čas nastavte stláčaním tlačidiel **štart/stop**. Po uplynutí odpočítavania zaznie signál.
- Signalizovanie zastavte opätovným stlačením ľubovoľného tlačidla.

4.4 Stopky

- Na spustenie stopiek stlačte tlačidlo **štart/stop**.
- Na zastavenie času stačí znova stlačiť tlačidlo **štart/stop**.
- Ak chcete čas zastavenia opäť nastaviť na nulu, stlačte tlačidlo **CLEAR**.

5. Čistenie

- Po každom použití sondu vyčistite vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Snímač ani kábel neponárajte do vody.
- Na čistenie kábla, teplomera a základňovej stanice používajte len vlhkú utierku.
- Nevhodné do umývačiek riadu!

6. Vylúčenie záruky

Firma Hama GmbH & Co KG neručí/nezodpovedá za škody vyplývajúce z neodbornej inštalácie, montáže alebo neodborného používania výrobku alebo z nerespektovania návodu na používanie a/alebo bezpečnostných pokynov.

7. Servis a podpora

S otázkami týkajúcimi sa výrobku sa prosím obráťte na poradenské oddelenie firmy Hama.

Hotline: +49 9091 502-115 (nem./angl.)

Ďalšie informácie o podpore nájdete tu:

www.xavax.eu

8. Technické údaje

Napájanie elektrickým prúdom	4 x 1,5 V AAA batérie
Dosah	cca 8 m
Rozsah merania	-10 °C – 250 °C, 14 °F – 482 °F
Hmotnosť	teplomer 69 g, základňová stanica 57 g
Presnosť merania	+/- 1 °C

9. Pokyny pre likvidáciu

Ochrana životného prostredia:



Európska smernica 2002/96/EU a 2006/66/EU stanovuje: Elektrické a elektronické zariadenia, rovnako ako batérie sa nesmú vyhadzovať do domáceho odpadu. Spotrebiteľ je zo zákona povinný zlikvidovať elektrické a elektronické zariadenia, rovnako ako batérie na miesta k tomu určené. Symbolizuje to obrázok v návode na použitie, alebo na balení výrobku. Opätovným zužitkovaním alebo inou formou recyklácie starých zariadení/batérií prispievate k ochrane životného prostredia.

10. Vyhlásenie o zhode



Spoločnosť Hama GmbH & Co. KG týmto prehlasuje, že tento prístroj zodpovedá základným požiadavkám a ostatným relevantným ustanoveniam Smernice 1999/5/ES. Vyhlásenie o zhode podľa smernice R&TTE 99/5/ES si môžete pozrieť na adrese www.xavax.eu.