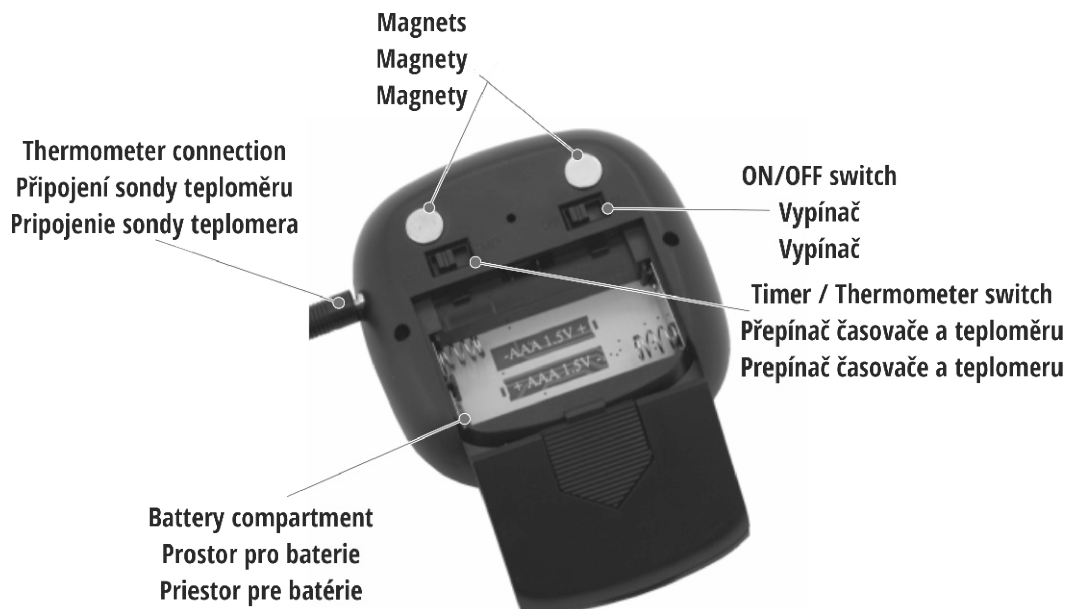
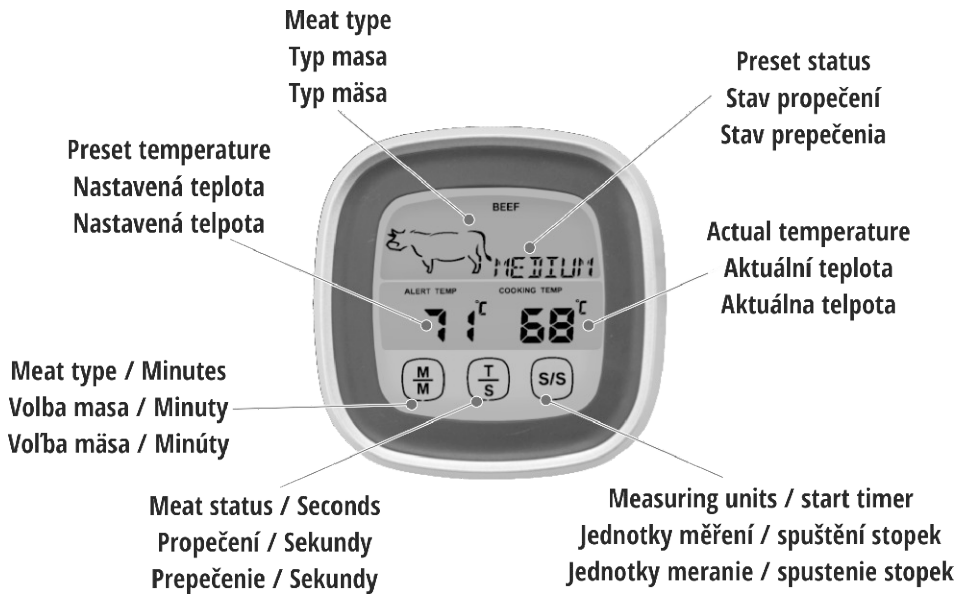


- ENG** BBQ thermometer
- CZ** Grilovací teploměr
- SK** Grilovací teplomer



## BBQ thermometer

Practical barbecue assistant equipped with a digital thermometer.

The type of meat and the desired roast level can be set on the appliance, or it can also be used as a timer.

Power is provided by 2x AAA batteries (not included).

The control is solved by a practical touch screen, power switch and thermometer/timer switch on the back of the device.

Device is also equipped with a magnet for easy attachment and a cable with a connector fitted with a stainless steel themro probe.

### Insert maual:

#### Turning ON

- Using the ON/OFF switch on back side of device.

#### Turning off

- Using the ON/OFF switch on back side of device.

#### Timer / thermometer switch

- Using the switch on the back side of the device.

#### Setting the meat type

- Use M/M button on touchscreen off device display.
- BEEF / PORK / FISH / VEAL / LAMB / CHICKEN / TURKEY / HAMBURGER / PGM**
- The PGM mode is programmable, the temperature setting can be unlocked by holding down the S/S button, then the temperature can be added with the M/M button, and can be decreased using T/S button in the range of -20 to 300°C (-4 to 572°F), the temperature setting is done by briefly pressing the S/S button.

#### Roast level setting

- Use T/S button on touchscreen off device display.
- WELL DONE / MEDIUM WELL / MEDIUM / MEDIUM RARE / RARE**
- the temperature of the degree of roasting differs for individual types of meat*
- for some types of meat it is not possible to select all grades*

#### Meat temperature measuring

- Insert the measuring probe into the widest part of the meat, at least to a depth of 1 cm.
- For an accurate result, let the device measure within 15-20 seconds.

#### Switching the units

- Change the unit selection with the S/S button on the touchscreen.

#### Measurement evaluation

- The device signals an audible tone when the temperature for the selected baking degree or the set PGM temperature is reached.
- Press any button to end the alarm.

#### Timer

- Turn on the timer with the switch on the back of the device.
- Press the M / M button to set the countdown minutes, and the T / S button on the touchscreen to set the seconds.
- Hold down the button to speed up (values will start loading faster)
- Press the S / S button to start or stop the timer.
- When the set time is reached, the device will signal with a sound tone.
- Press any button to end the alarm.
- To reset the timer, press the M / M and T / S buttons simultaneously while the timer is stopped.

#### Battery replacement

- To replace the batteries, switch off the device and open the battery cover on the back.
- Insert 2x AAA batteries according to the marked polarity (+ -).
- Close the battery cover.

#### CAUTION:

- Only insert batteries of the same age and the same age.*
- Do not disassemble, short-circuit, or dispose of in fire.*
- Keep batteries out of the reach of children.*
- When replacing the batteries, make sure they are in the correct polarity!*

#### Appliance maintenance

- After each measurement, wash the probe with warm water and detergent.
- The device should be wiped with a damp cloth after use.

## Technical parameters

Measuring range	-20°C-300°C / -4°F-572°F
Powered by	2x AAA batteries
Probe	Stainless steel
Types of meat	9 types
Baking stages	5 stages

## Grilovací teploměr

Praktický pomocník pro grilování opatřený digitálním teploměrem.

U přístroje lze nastavit druh masa a požadovaný stupeň propečení, nebo použít jako časovač.

O napájení se starají 2x AAA baterie (není součástí balení).

Ovládání je řešeno praktickým dotykovým displejem a vypínání spolu s prepínačem teploměru a časovače na zadní straně zařízení.

Zařízení je pak opatřeno magnetem pro snadné uchycení a kabelem s konektorem opatřeným nerezovou sondou teploměru.

### Návod k použití:

#### Zapnutí přístroje

- Prepínačem ON/OFF na zadní straně zařízení lze přístroj zapnout.

#### Vypnutí přístroje

- Prepínačem ON/OFF na zadní straně zařízení lze přístroj vypnout.

#### Přepínání časovače / teploměru

- Na zadní straně přístroje lze přepnout funkci pro časovač, nebo teploměr.

#### Nastavení typu měřeného masa

- Volbu typu masa zvolte dotykovým tlačítkem M/M na displeji zařízení
- BEEF / PORK / FISH / VEAL / LAMB / CHICKEN / TURKEY / HAMBURGER / PGM**
- V programovatelném režimu PGM lze dlouhým podržením tlačítka S/S odemknout nastavení teploty, poté lze tlačítkem M/M přidávat a tlačítkem T/S teplotu ubírat v rozmezí -20 až 300°C (-4 až 572°F), nastavení teploty lze ukončit krátkým stiskem tlačítka S/S.

#### Nastavení stupně propečení

- Volbu stupně propečení zvolte tlačítkem T/S na dotykovém displeji.
- WELL DONE / MEDIUM WELL / MEDIUM / MEDIUM RARE / RARE**
- teplota stupně propečení se u jednotlivých druhů mas liší*
- u některých druhů mas není možné zvolit všechny stupně*

#### Měření teploty masa

- Zapichnete měřicí sondu do nejširší části masa, alespoň do hloubky 1cm.
- Pro přesný výsledek nechte zařízení měřit v rozmezí 15-20 vteřin.

#### Změna jednotek teploty

- Volbu jednotek změňte tlačítkem S/S na dotykovém displeji.
- Vyhodnocení měření**
- Dosažení teploty pro zvolený stupeň propečení, nebo nastavenou teplotu PGM, zařízení signalizuje zvukovým tónem.
- Stiskem libovolného tlačítka dojde k ukončení signalizace.

#### Časovač

- Zapněte časovač prepínačem na zadní straně zařízení.
- Pro nastavení minut odpočtu stiskněte tlačítko M/M, pro nastavení sekund tlačítko T/S na dotykovém displeji.
- Pro urychlení podržte dané tlačítko (hodnoty se začnou načítat rychleji)
- Pro spuštění, či zastavení časovače stiskněte tlačítko S/S.
- Dosažení nastaveného času bude zařízení signalizovat zvukovým tónem.
- Stiskem libovolného tlačítka dojde k ukončení signalizace.
- Pro resetování časovače stiskněte, při zastaveném časovači, současně tlačítka M/M a T/S.

#### Výměna baterií

- Pro výměnu baterií vypněte zařízení a otevřete kryt baterií na zadní straně.
- Vložte 2x AAA baterie dle vyznačené polaritě (+ -).
- Zavřete kryt baterií.

#### UPOZORNĚNÍ:

- Do zařízení vkládejte pouze stejné a stejné staré baterie.*
- Baterie nerozebírejte, nezkratujte, ani nevhazujte do ohně.*
- Baterie uchovávejte mimo dosah dětí.*
- Při výměně baterií dbejte na jejich správnou polaritu!*

#### Údržba zařízení

- Po každém měření umyjte sondu teplou vodou se saponátem.
- Zařízení je vhodné po použití otřít vlhkým hadrem.

## Technické parametry

Rozsah měření	-20°C-300°C / -4°F-572°F
Napájení	2x AAA baterie
Sonda	nerezová ocel
Druhy masa	9 druhů
Stupně propečení	5 stupňů

## Grilovací teplomer

Praktický pomocník na grilovanie opatrený digitálnym teplomerom.

U prístroja je možné nastaviť druh mäsa a požadovaný stupeň prepečenia, alebo použiť ako časovač.

O napájanie sa starajú 2x AAA batérie (není súčasťou balenia).

Ovládanie je riešené praktickým dotykovým displejom a vypínaním spolu s prepínačom teplomera a časovača na zadnej strane zariadenia.

Zariadenie je potom opatrené magnetom pre ľahké uchycenie a káblom s konektorom opretým nerezovou sondou teplomeru.

### Návod na použitie:

#### Zapnutie prístroja

- Prepínačom ON/OFF na zadnej strane zariadenia je možné prístroj zapnúť.

#### Vypnutie prístroja

- Prepínačom ON/OFF na zadnej strane zariadenia je možné prístroj vypnúť.

#### Prepínanie časovača / teplomera

- Na zadnej strane prístroja je možné prepnúť funkciu pre časovač, alebo teplomer.

#### Nastavenie typu meraného mäsa

- Volbu typu mäsa zvolte dotykovým tlačidlom M/M na displeji zariadenia
- BEEF / PORK / FISH / VEAL / LAMB / CHICKEN / TURKEY / HAMBURGER / PGM**
- V programovateľnom režime PGM je možné dlhým podržaním tlačidla S/S odemknúť nastavenie teploty, potom je možné tlačidlom M/M pridávať a tlačidlom T/S teplotu uberať v rozmedzí -20 až 300°C (-4 až 572°F), nastavenie teploty je možné ukončiť krátkym stlačením tlačidla S/S.

#### Nastavenie stupňa prepečenia

- Volbu stupňa prepečenia zvolte tlačidlom T/S na dotykovom displeji.
- WELL DONE / MEDIUM WELL / MEDIUM / MEDIUM RARE / RARE**
- teplota stupňa prepečenia sa u jednotlivých druhov mäsa nie je možné zvoliť všetky stupne*

#### Meranie teploty mäsa

- Zapichnete meraciu sondu do najširšej časti mäsa, aspoň do hĺbky 1cm.
- Pre presný výsledok nechajte zariadenie merať v rozmedzí 15-20 sekúnd.

#### Zmena jednotiek teploty

- Volbu jednotiek zmeníte tlačidlom S/S na dotykovom displeji.

#### Vyhodnotenie meraní

- Dosiahnutie teploty pre zvolený stupeň prepečenia, alebo nastavenú teplotu PGM, zariadenie signalizuje zvukovým tónom.
- Stlačením ľubovoľného tlačidla dôjde k ukončeniu signalizácie.

#### Časovač

- Zapnite časovač prepínačom na zadnej strane zariadenia.
- Pre nastavenie minút odpočtu stlačte tlačidlo M/M, pre nastavenie sekúnd tlačidlo T/S na dotykovom displeji.
- Pre urychlenie podržte dané tlačidlo (hodnoty sa začnú načítavať rýchlejšie)
- Pre spustenie, či zastavenie časovača stlačte tlačidlo S/S.
- Dosiahnutie nastaveného času bude zariadenie signalizovať zvukovým tónom.
- Stlačením ľubovoľného tlačidla dôjde k ukončeniu signalizácie.
- Pre resetovanie časovača stlačte, pri zastavenom časovači, súčasne tlačidlá M/M a T/S.

#### Výměna baterií

- Na výměnu baterií vypnite zariadenie a otvorte kryt baterií na zadnej strane.
- Vložte 2x AAA batérie podľa vyznačenej polaritě (+ -).
- Zatvorte kryt baterií.

#### UPOZORNENIE:

- Do zariadenia vkladajte iba rovnaké a rovnako staré batérie.*
- Batérie nerozoberajte, neskratujte, ani nevhadzujte do ohňa.*
- Batérie uchovávejte mimo dosahu detí.*
- Pri výměne batérií dbajte na ich správnu polaritu!*

#### Údržba zariadenia

- Po každom meraní umyte sondu teplou vodou so saponátom.
- Zariadenie je vhodné po použití utrieť vlhkou handrou.

## Technické parametry

Rozsah merania	-20°C-300°C / -4°F-572°F
Napájanie	2x AAA batérie
Sonda	nerezová ocel
Druhy mäsa	9 druhov
Stupne prepečenia	5 stupne