



ENG

BBQ thermometer FORK

Useful helper for bbq, equipped with a digital thermometer.
Meat type and the desired roasting degree of can be set on the appliance.
Power is provided by 2x AAA batteries.

Instructions for use:**Switching the device ON**

- Press the MEAT button.

Switching the device OFF

- By pressing and holding the MEAT button for 2s, the device can be switched off.
- The device switches off automatically after 10 minutes of inactivity (set values remain stored).

Meat type setting

- Select the meat type using the MEAT button **BEEF / VEAL / LAMB/PORK / CHICKEN / TURKEY** or **----** for measurement without use of taste settings

Taste settings

- Select the taste settings using the TASTE button. **WELL DONE / MEDIUM / MEDIUM RARE / RARE**
- *the temperature of roasting differs for individual meat type*
- *for some meat it is not possible to select all options as shown in table*

Meat temperature measurement

- Remove the cap from the probe
- Insert the measuring fork (probe) into the widest part of the meat, at least to a depth of 1 cm.
- For an accurate result, let the device measure for at least 15-20 seconds.

Switching the temperature units

- units can be switched on the back side of thermometer

Measurement results

- When the meat reaches each roasting level, a flashing arrow will appear next to that degree.
- The device will signal with an audible tone as soon as the temperature reaches the set values.
- Press the MEAT or TASTE button to end the audible signal.

Illumination

- illumination can be switched on/off on side

Battery replacement

- To replace the batteries, open the battery cover on the back of the device.
- 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 that the polarity is correct!*

Equipment maintenance

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

Technical parameters

Measuring range	0 ° C- 100 ° C / 0 ° F-180 ° F
Powered by	2x AAA batteries
Automatic shut-off	after 10 minutes of inactivity
Probe	Stainless steel
Types of meat	6 types
Baking stages	4 stages

CZ

Grilovací teploměr FORK

Praktický pomocník pro grilování opatřený digitálním teploměrem.
U přístroje lze nastavit druh masa a požadovaný stupeň propečení.
O napájení se starají 2x AAA baterie.

Návod k použití:**Zapnutí přístroje**

- Stisknutím tlačítka MEAT lze zapnout teploměr.

Vypnutí přístroje

- Stisknutím a podržením tlačítka MEAT po dobu 2s lze přístroj vypnout.
- Přístroj se automaticky vypne po 10 minutách nečinnosti (nastavené hodnoty zůstanou uloženy).

Nastavení typu měřeného masa

- Volbu typu masa zvolte tlačítkem MEAT
- **BEEF / VEAL / LAMB/PORK / CHICKEN / TURKEY** nebo **----** pro měření bez nastavení stupně propečení

Nastavení stupně propečení

- Volbu stupně propečení zvolte tlačítkem TASTE
- **WELL DONE / MEDIUM / MEDIUM RARE / RARE**
- *teplota stupně propečení se u jednotlivých druhů mas liší*
- *u některých druhů mas není možné zvolit všechny stupně viz. tabulka*

Měření teploty masa

- Sejměte z teploměru krytku
- Zapichnete měřicí vidlici (sondu) do nejširší části masa, alespoň do hloubky 1cm.
- Pro přesný výsledek nechte zařízení měřit v rozmezí 15-20 vteřin.

Změna jednotek teploty

- na zadní straně zařízení lze změnit jednotky měření

Vyhodnocení měření

- Když maso dosáhne teploty pro některý stupeň propečení, u daného stupně začne blikat šipka.
- Zařízení bude signalizovat zvukovým tónem, jakmile teplota dosáhne nastavených hodnot.
- Stisknutím tlačítka MEAT nebo TASTE dojde k ukončení zvukové signalizace.

Osvětlení

- světlo lze zapnout/vypnout na boku zařízení

Výměna baterií

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

UPOZORNĚNÍ:

- *Do zařízení vkládejte pouze stejné a stejně 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. Na sondu po oschnutí nasadte krytku.
- Zařízení je vhodné po použití otřít vlhkým hadrem.

Technické parametry

Rozsah měření	0°C- 100°C/0°F-180°F
Napájení	2x AAA baterie
Automatické vypínání	po 10 minutách nečinnosti
Sonda	nerozovná ocel
Druhy masa	6 druhů
Stupně propečení	4 stupně

SK

Grilovací teplomer FORK

Praktický pomocník pre grilovanie opatrený digitálnym teplomerom.
U prístroja je možné nastaviť druh mäsa a požadovaný stupeň prepečenia.
O napájanie sa starajú 2x AAA batérie.

Návod k použitiu:**Zapnutie prístroja**

- Stlačením tlačidla MEAT možné zapnúť teplomer.

Vypnutie prístroja

- Stlačením a podržaním tlačidla MEAT po dobu 2s možno prístroj vypnúť.
- Prístroj sa automaticky vypne po 10 minútach nečinnosti (nastavené hodnoty zostanú uložené).

Nastavenie typu meraného mäsa

- Volbu typu mäsa zvolte tlačidlom MEAT
- **BEEF / VEAL / LAMB/PORK / CHICKEN / TURKEY** alebo **----** meranie bez nastavenia stupňa prepečenia

Nastavenie stupňa prepečenia

- Volbu stupne prepečenia zvolte tlačidlom TASTE
- **WELL DONE / MEDIUM / MEDIUM RARE / RARE**
- *teplota stupňa prepečenia sa u jednotlivých druhov mäsa líši*
- *u niektorých druhov mäsa nie je možné zvoliť všetky stupne viz. tabuľka*

Meranie teploty mäsa

- Odstráňte z teplomeru krytku
- Zapichnete meracie vidlicu (sondu) do najširšej časti mäsa, aspoň do hĺbky 1cm.
- Pre presný výsledok nechajte zariadenie merať v rozmezí 15-20 sekúnd.

Zmena jednotiek teploty

- na zadnej strane zariadenia možno zmeniť jednotky merania

Vyhodnotenie merania

- Keď maso dosiahne teplotu pre niektorý stupeň prepečenia, u daného stupňa bliká šipka.
- Zariadenie bude signalizovať zvukovým tónom, akonáhle teplota dosiahne nastavených hodnôt.
- Stlačením tlačidla MEAT alebo TASTE dôjde k ukončeniu zvukovej signalizácie.

Osvětlení

- svetlo dá zapnúť / vypnúť na boku zariadenia

Výměna baterií

- Pre výmenu baterií otvorte kryt baterií na zadnej strane zariadenia.
- Vložte 2x AAA batérie podľa vyznačenej polaritě (+ -).
- Zatvorte kryt baterií.

UPOZORNENIE:

- *Do zariadenia vkladajte len rovnaké a rovnako staré batérie.*
- *Batérie nerozoberajte, neskratujte, ani nehádzte do ohňa.*
- *Batérie uchovávejte mimo dosahu detí.*
- *Pri výmene batérií dbajte na ich správnou polaritu!*

Údržba zariadení

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

	BEEF HOVĚZÍ HOVÁDZIE	VEAL TELECÍ TEL'ACIE	LAMB JEHNĚČÍ JAHŇA	PORK VEPŘOVÉ BRAVČOVÉ	CHICKEN & TURKEY KUŘE & KROCAN KURACIE & MORIAK
WellDone	78°C (172°F)	78°C (172°F)	78°C (172°F)	78°C (172°F)	83°C (181°F)
Medium	70-75°C (158-167°F)	71-78°C (163-172°F)	73-78°C (163-172°F)	71-78°C (160-172°F)	X
MediumRare	64-73°C (147-163°F)	X	64-73°C (147-163°F)	X	X
Rare	60-64°C (140-147°F)	X	X	X	X

Technical parameters

Measuring range	0 ° C- 100 ° C / 0 ° F-180 ° F
Powered by	2x AAA batteries
Automatic shut-off	after 10 minutes of inactivity
Probe	Stainless steel
Types of meat	6 types
Baking stages	4 stages

Technické parametry

Rozsah měření	0°C- 100°C/0°F-180°F
Napájení	2x AAA baterie
Automatické vypínání	po 10 minutách nečinnosti
Sonda	nerozovná ocel
Druhy masa	6 druhů
Stupně propečení	4 stupně

Technické parametre

Rozsah merania	0 ° C- 100 ° C / 0 ° F-180 ° F
Napájanie	2x AAA batérie
Automatické vypínanie	po 10 minútach nečinnosti
Sonda	nerozovná ocel
Druhy mäsa	6 druhov
Stupne prepečenia	4 stupne