

Teploměr pro měření potravin **Clatronic**

CZ

PC-DHT 1039

Návod k obsluze

Vzhledem ke svému širokému rozsahu měření, může být tento teploměr použit pro mnoho oblastí. Prosím, berte na vědomí, že měření musí být provedeno při pokojové teplotě mezi 0 ° C a +50 ° C. Správná funkčnost zařízení jinak není zaručena.

- Chcete-li měřit teplotu mražených potravin, vyjměte zmrazené potraviny z mrazáku.
- Pro měření teploty při pečení, vyjměte misku z trouby a změřte teplotu, jak je popsáno níže. Nezapomeňte odstranit teploměr před zpětným vložením misky do trouby.
- Ujistěte se, že neměříte teplotu masa příliš blízko kosti nebo vrstvy tuku. Při pečení drůbeže, která není plněná, nedrží snímač teploty v dutině. V obou případech může dojít k nepřesnému měření.
- Po každém stisknutí tlačítka se displej rozsvítí na dobu cca. 15 sekund.
- Pokud nestisknete žádné tlačítko, nebo neprovádíte žádná měření po dobu cca. 20 minut, přístroj se automaticky vypne.
- požadovaná měrná jednotka bude zachována i po vypnutí.

Měření

1. Odstraňte ochranný kryt z teplotního čidla. Vyčistěte senzor teploty před prvním použitím.
2. Stisknutím tlačítka / HOLD tlačítka vedle displeje se přístroj zapne. Aktuální naměřená teplota se zobrazí na displeji.
3. Pokud chcete změnit jednotky měření, stiskněte tlačítko na zadní straně ° C / ° F.
4. Zapíchněte nebo ponořte čidlo teploty nejméně 2 cm do masa. Po cca. 4-10sekundy, je proces měření dokončen.
5. Pokud byste chtěli naměřenou hodnotu uchovat trvale viditelnou, stiskněte tlačítko / HOLD krátce po měření. Naměřená jednotka bude blikat. Krátce stiskněte tlačítko podruhé a měření se opět zobrazí.
6. Vyjměte teploměr.
7. Chcete-li zařízení vypnout, stiskněte tlačítko / tlačítko HOLD po dobu nejméně 1 sekundy.

Příklady použití

Lednička 4-8 ° C	Dětská výživa 37 ° C
Mléko pro latte macchiato 60 - 70 ° C	Vinný sklep 14-18 ° C
Červené víno 14-16 ° C	Bílé víno 10 - 12 ° C
Šumivé víno / šampaňské 6-8 ° C	Extra panenský olivový olej Max. 140-160 ° C
Fritovací olej Max. 160-170 ° C	Máslo na smažení Max. 130-140 ° C
Olej na smažení 150 - 200 ° C	

Hodnoty pro teplotu grilovaných a pečených potravin

Grilovaná / Pečená	Hovězí svíčková, roštěná
krvavý 45-50 ° C	Telecí svíčková, světle růžová 60 - 65 ° C
dobře propečený 60-65 ° C	Telecí kýta, vrchní šál, pečeně 78 ° C
střední 50-55 ° C	

Grilované / pečené potraviny

Vepřová panenka 65 ° C	Vepřová krkovička 70-75 ° C
Vepřová kotleta 75-80 ° C	Uzené vepřové maso, šťavnaté 60-68 ° C
Jehněčí hřbet 65 ° C	Jehněčí kýta na 80 ° C
Filet z divočáka, světle růžový 60 - 62 ° C	Kuřecí prsíčka 70 ° C
Krůtí prsa / kachní prsa, well done 80 ° C	Kachní prsa, růžová 62 - 65 ° C
Pštros, steak 58 ° C	Losos 60 ° C
Kanic červený 55 ° C	Zander 62 ° C

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!