

Termometr do pieczenia

 Instrukcja użytkownika

Numer artykułu: 689 385

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,
Germany www.tchibo.pl



Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

 Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała. Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

UWAGA ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.

 W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przeznaczenie

Termometr do pieczenia służy do sprawdzania temperatury podczas przyrządzania różnych rodzajów mięsa i innych potraw. Produkt zaprojektowano do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci ani osoby, które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, a także brak doświadczenia bądź niezajomość podstaw obsługi nie są w stanie bezpiecznie go obsługiwać. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór, aby wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.

- Połknięcie baterii może być śmiertelnie niebezpieczne. Połknięta bateria może w ciągu 2 godzin doprowadzić do ciężkich chemicznych poparzeń wewnętrznych oraz do śmierci. Dlatego zarówno nowe, jak i zużyte baterie oraz produkt należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

W przypadku podejrzenia, że bateria została połknięta lub dostała się do organizmu w inny sposób, należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.

- Jeśli któryś z magnesów z tyłu termometru odcepi się, należy trzymać go poza zasięgiem dzieci. W przypadku połknięcia lub wprowadzenia magnesów do dróg oddechowych należy niezwłocznie udać się do lekarza. Połączenie się połkniętych magnesów może skutkować poważnymi obrażeniami wewnętrznymi.

- Dzieci nie mogą mieć dostępu do ostro zakończonego czujnika temperatury ani do jego kabla połączeniowego. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo skałeczenia i uduszenia!

- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych oraz drobnych elementów, które mogą zostać połknięte. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo udławiania!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Czujnik temperatury jest ostro zakończony. Dlatego należy się z nim obchodzić ostrożnie i po każdym użyciu zakładać osłonkę na końcówkę czujnika, aby uniknąć skałeczeń.

- W trakcie użycia czujnik temperatury i kabel połączeniowy nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Niebezpieczeństwo oparzenia! Należy zawsze używać łapek do garnków itp., aby wyciągnąć czujnik temperatury z gotowej pieczeni/potrawy. Nie dotykać czujnika temperatury bezpośrednio po wyjęciu go z pieczeni/potrawy.

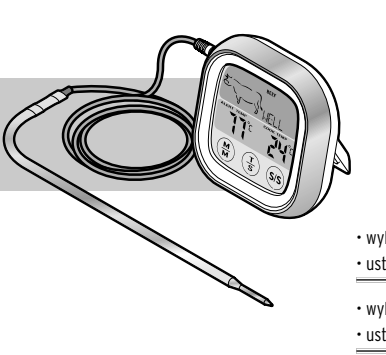
- W przypadku wycieku z baterii należy unikać kontaktu ze skórą, oczami i błonami śluzowymi. W razie potrzeby opłukać miejsca kontaktu wodą i natychmiast udać się do lekarza.

- Baterii nie wolno ładować, rozbierać na części, wrzucać do ognia ani zwiercać.

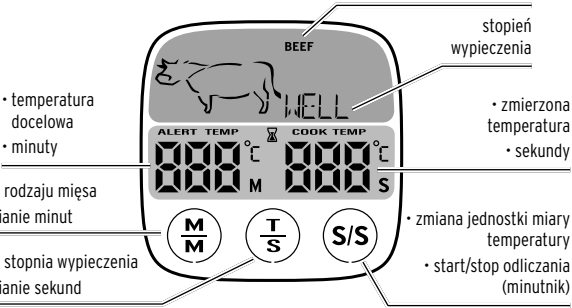
Szkody materialne

- Obudowa termometru nie jest odporna na wysokie temperatury!

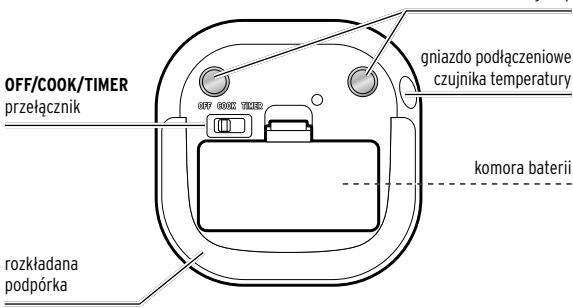
W żadnym wypadku nie wolno wkładać jej do piekarnika ani stawiać na grillu. Obudowę należy umieścić w wystarczającej odległości od gorącego piekarnika lub grilla i utrzymywać bezpieczny odstęp od innych źródeł wysokich temperatur. Umieścić termometr w taki sposób, aby nie mógł zostać przypadkowo ściągnięty z miejsca ustawienia na podłogę za kabel połączeniowy czujnika temperatury.



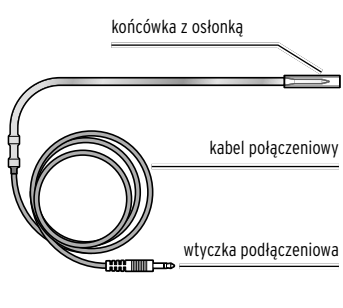
Wyświetlacz termometru



Termometr z tyłu



Czujnik temperatury



► ... przyczepić termometr do metalowej powierzchni (łodówki lub podobnej) za pomocą dwóch magnesów z tyłu.

Tryb alarmu temperatury (COOK)

W tym trybie użytkownik określa rodzaj mięsa i żądany stopień wypieczenia. Termometr wyznacza właściwą temperaturę pieczenia i ostrzega sygnałem alarmowym, gdy tylko zostanie ona osiągnięta lub przekroczona.

► Przesunąć przełącznik do pozycji **COOK**, aby włączyć termometr w trybie alarmu temperatury.

Na wyświetlaczu pojawiają się na chwilę wszystkie wskazania i rozbrzmiewa jeden sygnał akustyczny. Następnie podświetlenie wyświetlacza gaśnie i wyświetlany jest ekran początkowy trybu alarmu temperatury.

Ustawianie rodzaju mięsa i stopnia wypieczenia

- Naciskać przycisk  do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany rodzaj mięsa. Rodzaje mięsa zmieniają się w następującej kolejności: BEEF (wołowina) > PORK (wieprzowina) > FISH (ryba) > VEAL (cielęcina) > LAMB (jagnięcina) > CHICKEN (kurczak) > TURKEY (indyk) > HAMBURG (stek mielony) > PGM. Pod „PGM” można ręcznie ustawić żądaną temperaturę docelową, patrz sekcja „Ręczne ustawianie temperatury docelowej (PGM)”.
- Nacisnąć przycisk , aby wybrać żądany stopień wypieczenia. Stopnie wypieczenia zmieniają się w następującej kolejności: **WELL** (dobrze wypieczony) > **M WELL** (średnio wypieczony) > **MEDIUM** (średni) > **MEDIUM RARE** (średnio krwisty) > **RARE** (krwisty).

Po lewej stronie wyświetlacza pojawia się zgodna z dokonanymi ustawieniami zadana temperatura docelowa (**ALERT TEMP**), po osiągnięciu lub przekroczeniu której rozlegnie się sygnał alarmowy.

 Stopnie wypieczenia, które nie są zalecane dla danego rodzaju mięsa, nie są dostępne do wyboru. Na przykład dla kurczaka można ustawić tylko stopień wypieczenia **WELL**, a dla wieprzowiny tylko **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** i **M RARE**. Pełne zestawienie wszystkich możliwości zawiera tabela stopni wypieczenia i temperatur.

Ręczne ustawianie temperatury docelowej (PGM)

- Naciskać przycisk  do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się **PGM**.
- Przytrzymać wciśnięty przycisk , aż rozlegnie się sygnał akustyczny, a temperatura docelowa zacznie migać.
- Ustawić żądaną temperaturę docelową, naciskając przyciski  (zwiększanie) lub  (zmniejszanie).
- Nacisnąć krótko przycisk , aby zatwierdzić temperaturę.

 Jeżeli w trakcie ustawiania przez ok. 30 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, zapisana zostanie ostatnio ustawiona wartość.

Zmiana jednostki temperatury (°C/°F)

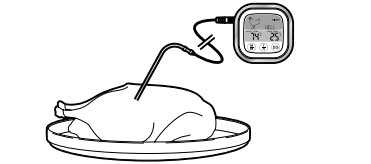
Domyślnie termometr jest ustawiony na stopnie Celsjusza (°C). Można też wyświetlać zmierzoną temperaturę w stopniach Fahrenheita (°F).

► Naciskać 1x krótko przycisk , aby przełączyć między dostępnymi jednostkami miary.

Po każdym wyłączeniu i ponownym włączeniu urządzenia temperatura wskazywana jest ponownie w °C.

Pomiar temperatury

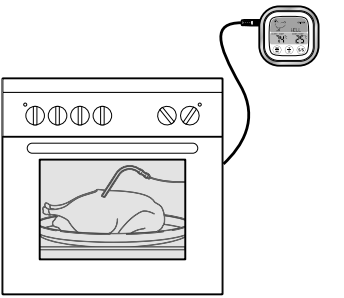
- Zdjąć osłonkę z końcówki termometru. Aktualnie zmierzona temperatura (**COOK TEMP**) jest wyświetlana po prawej stronie wyświetlacza.



- Wsunąć czujnik temperatury jak najgłębiej w najgrubszą część pieczeni/potrawy. **Nie należy mierzyć temperatury tuż pod powierzchnią, bezpośrednio przy kości lub w warstwie tłuszczu!**

 W przypadku drobiu trudno jest ustalić, czy potrawa upiekła się równomiernie. Dlatego przed podaniem należy zawsze sprawdzić temperaturę drobiu w kilku miejscach.

Stopnie wypieczenia i temperatury w skrócie									
	BEEF (wołowina)	PORK (wieprzowina)	FISH (ryba)	VEAL (cielęcina)	LAMB (jagnięcina)	CHICKEN (kurczak)	TURKEY (indyk)	HAMBURG (stek mielony)	PGM (ustaw. ręczne)
WELL	77°C	77°C	63°C	77°C	77°C	74°C	74°C	71°C	----
M WELL	74°C	74°C	----	74°C	74°C	----	----	----	----
MEDIUM	71°C	71°C	----	71°C	71°C	----	----	----	----
M RARE	63°C	63°C	----	63°C	63°C	----	----	----	----
RARE	60°C	----	----	60°C	60°C	----	----	----	----



- Włożyć pieczeń/potrawę do piekarnika i **umieścić termometr poza piekarnikiem!** Przyczepić go na przykład do metalowej powierzchni lub położyć na blacie kuchennym. Zachować przy tym wystarczający, bezpieczny odstęp od gorących płyt kuchennych lub innych źródeł wysokich temperatur! Zamknięte drzwiczki piekarnika unieruchamiają kabel połączeniowy czujnika temperatury.

 **W przypadku korzystania z termometru podczas grillowania należy pamiętać, by:** Umieścić termometr w wystarczającej (bezpiecznej) odległości od grilla. Kabel połączeniowy jest wprawdzie odporny na wysokie temperatury, jednak należy go układać w taki sposób, aby nie miał styczności z płomieniami oraz aby urządzenie nie mogło zostać ściągnięte za kabel z miejsca ustawienia na podłogę.

- Obserwować aktualną temperaturę na wyświetlaczu. Gdy tylko temperatura docelowa zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał alarmowy złożony z 2 sygnałów dźwiękowych na sekundę. Dodatkowo przez ok. 10 sekund miga podświetlenie wyświetlacza.

Alarm można przerwać na ok. 10 sekund, naciskając dowolny przycisk. Jeśli w tym czasie temperatura pieczeni/potrawy nie spadnie poniżej temperatury docelowej, alarm włączy się ponownie.

Jeśli temperatura znowu spadnie poniżej ustawionej temperatury docelowej, alarm włączy się automatycznie.

Po upieczeniu potrawy

 **UWAGA** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Przed czyszczeniem czujnika temperatury należy odczekać, aż w wystarczającym stopniu ostygnie.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Pod żadnym pozorem nie zanurzać kabla połączeniowego z wtyczką podłączeniową w wodzie ani innych cieczach. Nie dotykać obudowy termometru mokrymi rękami i chłodzić produkt przed wilgocią oraz zamoczeniem. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń w działaniu lub do uszkodzenia układów elektronicznych.
- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

- Ostrożnie wyciągnąć czujnik temperatury z pieczeni/potrawy i pozwolić mu ostygnąć.

Wyłączanie urządzenia

- Aby wyłączyć urządzenie, przesunąć przełącznik do pozycji **OFF**.

Tryb minutnika (TIMER)

W tym trybie użytkownik określa odliczanie, po zakończeniu którego powinien rozlegać się sygnał dźwiękowy. Można ustawić dowolny czas od 0 do 99 minut i 59 sekund. Alternatywnie można również użyć termometru jako stopera.

► Przesunąć przełącznik do pozycji **TIMER**, aby włączyć termometr w trybie minutnika.

Zostanie wyświetlony ekran początkowy trybu minutnika.

Ustawianie odliczania

- Naciskając przycisk , ustawić minuty.
- Naciskając przycisk , ustawić sekundy.

 Przytrzymanie wciśniętego przycisku  lub  spowoduje, że wskazywany czas będzie przewijany szybko.

- Nacisnąć 1x krótko przycisk , aby zacząć odliczanie. Następuje odliczanie ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu przez około 30 sekund rozbrzmiewa sygnał alarmowy, a na wyświetlaczu miga **00:00**.
- Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Ustawiony czas odliczania jest znowu wskazywany na wyświetlaczu.

► Aby wcześniej zakończyć odliczanie, nacisnąć 1x krótko przycisk .

Zerowanie wskazania (RESET)

- Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby zresetować wskazanie do **00:00**.

Ustawianie stopera

- W razie potrzeby ustawić wskazanie na **00:00**.
- Nacisnąć krótko przycisk , aby włączyć stoper. Nacisnąć przycisk ponownie, aby wstrzymać, wznowić lub zakończyć pomiar czasu.

Reset w przypadku zakłóceń w działaniu

Termometr do pieczenia należy trzymać z dala od źródeł silnych pól elektromagnetycznych, takich jak np. odbiorniki radiowe, telefony komórkowe itp., ponieważ urządzenia te mogą spowodować nieprawidłowe działanie termometru i wyświetlanie błędnych wartości pomiarowych. Jeśli termometr pokazuje ewidentnie nieprawidłowe wartości, należy zresetować urządzenie i w razie potrzeby zmienić jego lokalizację. Po tej czynności termometr jest ponownie gotowy do użycia.

► Wyjąć baterie z urządzenia, odczekać ok. 30 sekund, a następnie ponownie włożyć baterie zgodnie z opisem w sekcji „Wkładanie/wymiana baterii”.

Czyszczenie

 **UWAGA** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Przed czyszczeniem czujnika temperatury należy odczekać, aż w wystarczającym stopniu ostygnie.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Pod żadnym pozorem nie zanurzać kabla połączeniowego z wtyczką podłączeniową w wodzie ani innych cieczach. Nie dotykać obudowy termometru mokrymi rękami i chłodzić produkt przed wilgocią oraz zamoczeniem. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń w działaniu lub do uszkodzenia układów elektronicznych.
- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

- Począkać, aż czujnik temperatury z kablem połączeniowym wystarczająco ostygnie, a następnie odłączyć go od termometru, wyciągając wtyczkę z gniazda podłączeniowego z boku.

Czyszczenie obudowy termometru

- W razie potrzeby przetrzeć obudowę termometru miękką, lekko zwilżoną szmatką.

Czyszczenie czujnika temperatury

- Przetrzeć czujnik temperatury miękką ściereczką zmoczoną w gorącej wodzie, ewentualnie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Czujnik temperatury **nie** nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Następnie starannie osuszyć czujnik temperatury.
- Na koniec z powrotem założyć osłonkę na końcówkę czujnika temperatury.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa

- Baterie zużyte / nie włożone?
Włożyć (nowe) baterie zgodnie z opisem w rozdziale „Wkładanie/wymiana baterii”.

Zamiast zmierzonej temperatury wyświetla się LLL

- Czujnik temperatury nie jest podłączony.
Sprawdzić połączenie wtykowe lub podłączyć czujnik temperatury zgodnie z opisem w sekcji „Podłączanie czujnika temperatury”.

Dane techniczne

Model:	689 385
Baterie:	2x LR03 (AAA)/1,5 V (ZnMnO2)
Jednostki miary temperatury:	stopnie Celsjusza (°C) stopnie Fahrenheita (°F)
Zakres pomiarowy:	od -50°C do +250°C od -58°F do 482°F
Kroki pomiarowe:	co 1°C / co 1°F
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.

Usuwanie odpadów

Produkt, jego opakowanie oraz dołączone w komplecie baterie zawierają wartościowe materiały, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.

 **Urządzenia, baterie i akumulatory**, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa. Zużyte baterie i akumulatory należy przekazywać do gminnych bądź miejskich punktów zbiórki lub też wrzucać do specjalnych pojemników, udestępnionych w sklepach handlujących bateriami.

Informacje dot. baterii

Producent:
CHANGZHOU ANYIDA POWER TECHNOLOGY CO., LTD
No.1 East Road, Louxia Industrial Park, Rulin Town,
Jintan District, Changzhou, Jiangsu Province, China (Chiny)
www.anyida-power.com
zoey@anyida-power.com
Trademark: Daily-Max

Maghőmérő

hu Használati útmutató

Cikkszám: 689 385

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,
Germany, www.tchibo.hu



Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat. Az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében, csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megválnak a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Ez a jel sérülésveszélyre figyelmeztet.

Figyelmeztető szavak ebben az útmutatóban: A **FIGYELEM** szó esetleges könnyebb sérülésekre figyelmeztet. A **TUDNIVALÓ** szó esetleges anyagi károkra figyelmeztet.

A kiegészítő információkat így jelöljük.

Biztonsági előírások

Rendeltetés

A maghőmérő a sütőben készülő különböző húsok és egyéb élelmiszerek elkészítése során a sütési fokozat és a hőmérséklet ellenőrzésére szolgál. A termék magánháztartásokban előforduló mennyiségekhez alkalmas, ipari célokra nem használható.

Veszély gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

• A készüléket nem használhatják gyermekek és olyan személyek, akik fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik miatt, illetve kellő tapasztalatat vagy megfelelő ismeretek hiányában nem képesek biztonságosan kezelni azt. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.

• Az elemek lenyelése életveszélyes lehet. Egy elem lenyelése 2 órán belül súlyos belső, marási sérüléseket okozhat, és akár halálos kimenetelű lehet. Ezért az új és használt elemeket, valamint a terméket olyan helyen tárolja, ahol kisgyermekek nem férnek hozzá. Egy elem feltételezett lenyelése esetén, vagy ha az más módon az emberi szervezetbe kerül, azonnal forduljon orvoshoz.

• Ha valamelyik a hőmérő hátoldalán beépített mágnes leválna, tartsa távol a gyermekektől. Mágnesek lenyelése vagy belélegzése esetén, azonnal forduljon orvoshoz. Ez emberi testben egymáshoz tapadó mágnesek súlyos sérüléseket okozhatnak.

• Tartsa távol a gyermekeket a hegyes hőmérséklet-érzékelőtől, és annak csatlakozókábelétől. Többek között sérülés és megfójtás veszélye áll fenn!

• Ne engedje, hogy a lenyelhető kisméretű részek és a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljenek. Többek között fulladásveszély áll fenn!

Sérülésveszély!

A hőmérséklet-érzékelőnek éles a hegye. Ezért óvatosan használja a hőmérséklet-érzékelőt és minden használat után tegye vissza a védőkupakot az érzékelő hegyére, hogy elkerülje a sérüléseket.

• A hőmérséklet-érzékelő és a csatlakozókábel a használat során felforrósodik. Égési sérülések veszélye! Használjon mindig edényfogó kesztyűt vagy hasonlót a hőmérséklet-érzékelő kész sültből történő kihúzásához. Ne érjen a hőmérséklet-érzékelőhöz közvetlenül azután, hogy azt kihúzta a húsból.

• Ha az elemből kifolyna a sav, kerülje, hogy az bőrrel, szemmel vagy nyálkahártyával érintkezzen. Adott esetben az érintett testfelületet azonnal mossa le vízzel, és haladéktalanul forduljon orvoshoz.

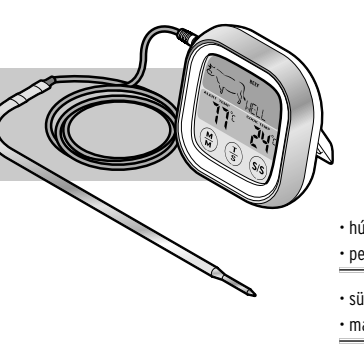
• Az elemeket feltölteni, szétszedni, tűzbe dobni vagy rövidre záрни tilos.

Anyagi károk

• A hőmérő burkolata nem hőálló!

Semmi esetre sem szabad a sütőbe vagy a grillre tenni! Állítsa megfelelő távolságra a sütőtől vagy a forró grilltől, és tartson távolságot más hőforrásoktól is. Úgy helyezze el úgy a készüléket, hogy a hőmérséklet-érkéelő csatlakozókábelével még véletlenül se ránthassa le azt a helyéről.

• Csak a hőmérséklet-érzékelőt szabad forró vízzel, és szükség esetén kímélő mosogatószerrel elmosogatni. Semmiképpen ne merítse a csatlakozókábel a csatlakozódugóval vízbe vagy más folyadékba. Ne fogja meg a hőmérő burkolatát nedves kézzel, és védje a készüléket a nedvességtől. Ellenkező esetben hibás működés léphet fel és megsérülhet a készülék elektronikája.



- A termékkel óvatosan bánjon. Ne ejtse le és óvja erős rázkódásoktól.
- Óvja az elemeket a túlzott hőtől. Vegye ki az elemeket a termékből, amikor elhasználdotak, vagy ha hosszabb ideig nem használja a terméket. Így elkerülhetők azok a károk, amelyeket az elemből kifolyt sav okozhat.
- Mindig cserélje ki az összes elemet. Ne használjon egyszerre új és régi, különböző típusú, márkájú vagy kapacitású elemeket. Az elemek behelyezésekor ügyeljen a polarításra (+/-).
- Szükség esetén tisztítsa meg az elemek és a termék csatlakozási felületeit az elemek behelyezése előtt. Túlhevülés veszélye!
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószer, illetve kemény keféét és hasonlókat.

A készüléken található szimbólum

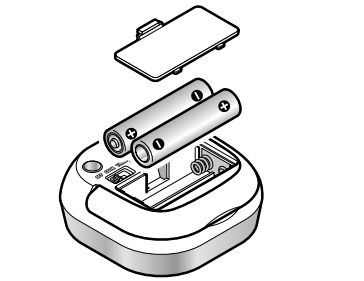
Ez a szimbólum a forró felületekre figyelmeztet (hőmérséklet-érzékelő és csatlakozókábel).

Üzembe helyezés

▷ Távolítsa el a védőfóliát a kijelzőről.

▷ Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a hőmérséklet-érzékelőt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint. Húzza le a védőkupakot a készülék hegyéről.

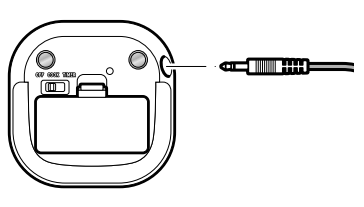
Elemek behelyezése/cseréje



- Nyomja az elemtartó fedelének a fülét a fedél irányába, és emelje le a fedelet.
- Az elemtartó alján található ábra alapján helyezze be a mellékelt elemeket. Eközben ügyeljen a helyes polarításra (+/-).
- Helyezze vissza az elemtartó fedelét. A fedélnek hallhatóan be kell kattannia.

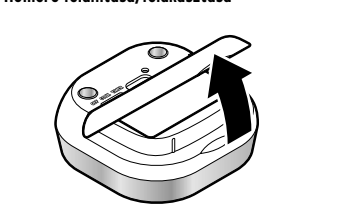
Az elemcsere akkor válik szükségessé, ha semmi nem látható már a kijelzőn.

Hőmérséklet-érzékelő csatlakoztatása



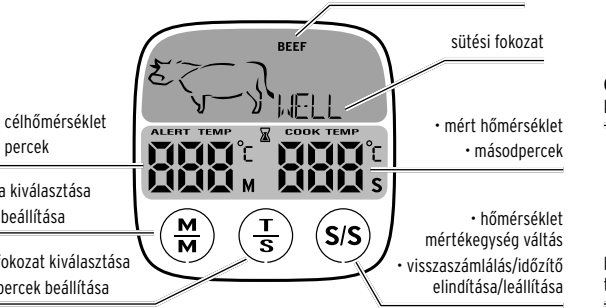
▷ Dugja a hőmérséklet-érzékelő kábelének a csatlakozódugóját a hőmérő burkolatának oldalán található csatlakozóaljzatba.

Hőmérő felállítása/felakasztása



- ▷ Hajtsa ki a hátoldalon lévő lábat a hőmérő felállításához vagy ...
- ▷ ... akassza a hőmérőt egy fémfelületre (hűtőszekrényre vagy hasonlóra) a hátoldalon található két mágnes segítségével.

Hőmérő-kijelző



Hőmérséklet riasztási üzemmód (COOK)

Ebben az üzemmódban megadhatja a hús típusát és a kívánt sütési fokozatot. A hőmérő meghatározza a megfelelő sütési hőmérsékletet, és riasztó hangjelzéssel figyelmeztet, amint azt eléri vagy túllépi azt.

▷ Csúsztassa a választókapcsolót a **COOK**, a hőmérő hőmérséklet riasztási üzemmódjának bekapcsolásához.

A kijelzőn röviden megjelenik az összes kijelzés, és egy hangjelzés hallatszik. Ezután a kijelző fényes kialszik, és megjelenik a hőmérséklet riasztási üzemmód kezdőképernyője.

Húsfajta és sütési fokozat beállítása

1. Annyiszor nyomja meg a **(M)** gombot, amíg a kívánt húsfajta meg nem jelenik a kijelzőn.

A húsfajták a következő sorrendben váltakoznak: BEEF (marhahús) > PORK (sertéshús) > FISH (hal) > VEAL (borjúhús) > LAMB (bárányhús) > CHICKEN (csirke) > TURKEY (pulyka) > HAMBURG (húspogácsa) > PGM.

A PGM alatt manuálisan is beállíthatja a kívánt célhőmérsékletet, lásd a „Célhőmérséklet manuális beállítása (PGM)” című részt.

2. Nyomja meg a **(T)** gombot, a kívánt sütési fokozat beállításához.

A sütési fokozatok a következő sorrendben váltakoznak: **WELL** (jól átsült) > **M WELL** (közepesen átsült) > **MEDIUM** (közepes) > **MEDIUM RARE** (közepesen véres) > **RARE** (véres).

A kijelző bal oldalán megjelenik a készülék által az Ön által kiválasztottakhoz előre beállított célhőmérséklet (**ALERT TEMP**), ennek a hőmérsékletnek az elérésekor vagy túllépésekor riasztási hangjelzésnek kell megszólalnia.

• Azok a sütési fokozatok, amelyek nem ajánlottak az egyes húsfajtákhoz, nem állnak rendelkezésre a választásnál. Csirkénél például csak a **WELL** sütési fokozatot tudja beállítani, sertésnél csak a **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** és **M RARE** fokozatokat.

A sütési fokozatok megtekinthetők a „Sütési fokozatok és hőmérsékletek áttekintése” táblázatban.

Célhőmérséklet manuális beállítása (PGM)

1. Annyiszor nyomja meg a **(M)** gombot, amíg a **PGM** meg nem jelenik a kijelzőn.

2. Tartsa lenyomva a **(S)** gombot, amíg hangjelzés hallható, és a célhőmérséklet villogni kezd.

3. A kívánt célhőmérsékletet a **(M)** (növekvő) vagy **(T)** (csökkenő) gomb megnyomásával állítsa be.

4. Nyomja meg egyszer röviden a **(S)** gombot a hőmérséklet nyugtázásához.

• Ha 30 másodpercnél hosszabb ideig egyetlen gombot sem nyom le, akkor a legutoljára beállított érték kerül mentésre.

Hőmérséklet mértékegységének átállítása (°C/°F)

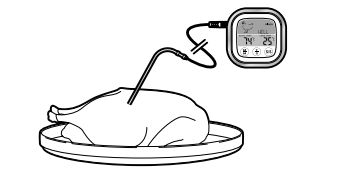
A hőmérő alapértelmezés szerint Celsius-fokra (°C) van beállítva. A mért hőmérséklet kijelzése Fahrenheit-fokban (°F) is lehetséges.

▷ Nyomja meg 1-szer röviden a **(S/S)** gombot, így válthat a két mértékegység között.

Minden ki- és újabb bekapcsolás után a hőmérséklet ismét °C mértékegységben kerül kijelzésre.

Hőmérséklet mérése

1. Húzza le a védőkupakot a készülék hegyéről. A kijelző jobb oldalán megjelenik az aktuálisan mért hőmérséklet (**COOK TEMP**).



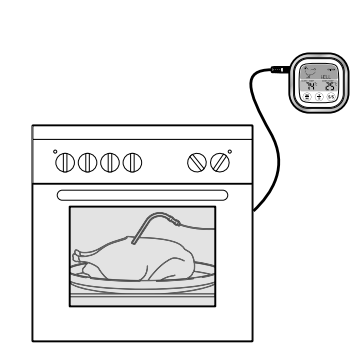
2. Dugja be a hőmérséklet-érzékelőt a lehető legmélyebben a sütni kívánt étel legvastagabb részébe. **Ne mérje a hőmérsékletet túl közel a felszínhez, a csontok közvetlen közelében vagy zsírsértegekben!**

• Szárnyasok esetén nehéz megállapítani, hogy mikor sült át egyenletesen a hús. A szárnyasokat ezért a tálalás előtt mindig több helyen is ellenőrizze.

Hőmérő hátoldala



Sütési fokozatok és hőmérsékletek áttekintése									
	BEEF (marha)	PORK (sertés)	FISH (hal)	VEAL (borjú)	LAMB (bárány)	CHICKEN (csirke)	TURKEY (pulyka)	HAMBURG (húspogácsa)	PGM (manuális)
WELL	77 °C	77 °C	63 °C	77 °C	77 °C	74 °C	74 °C	71 °C	----
M WELL	74 °C	74 °C	----	74 °C	74 °C	----	----	----	----
MEDIUM	71 °C	71 °C	----	71 °C	71 °C	----	----	----	----
M RARE	63 °C	63 °C	----	63 °C	63 °C	----	----	----	----
RARE	60 °C	----	----	60 °C	60 °C	----	----	----	----



3. Tegye az ételt a sütőbe és a **hőmérőt a sütőn kívül helyezze el!** Rögzítse például fémfelületre, vagy helyezze a munkafelület tetejére. Tartson elegendő távolságot a tűzhely forró főzőlapjától vagy más hőforrásoktól! A zárt sütőajtó a megfelelő pozícióban tartja a hőmérséklet-érzékelő csatlakozókábelét.

• **Ha a készüléket grillezésnél használja, a következőkre figyeljen:** A hőmérőt megfelelő távolságra helyezze a grillisütőtől. Bár a csatlakozókábel hőálló, úgy helyezze el, hogy az ne érintkezhesen lánggal, és hogy a készüléket a kábelnél fogva ne lehessen lerántani.

4. Figyelje az aktuális hőmérsékletet a kijelzőn. Amint a sült eléri a célhőmérsékletet, másodpercenként 2 hangjelzés hangzik fel riasztásként. A kijelzővilágítás is villog kb. 10 másodpercig.

A riasztást bármelyik gomb megnyomásával kb. 10 másodpercre megszakíthatja. Ha az étel hőmérséklete ez idő alatt nem csökken a célhőmérséklet alá, a riasztás ismét megszólal. Ha a hőmérséklet ismét a beállított célhőmérséklet alá csökken, a riasztás automatikusan leáll.

Sütés után

FIGYELEM - sérülésveszély

- A hőmérséklet-érzékelő és a csatlakozókábel közvetlenül a használat után nagyon forró. Csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg a hőmérséklet-érzékelőt.

▷ Óvatosan húzza ki a hőmérséklet-érzékelőt az ételből, és hagyja kihűlni.

A készülék kikapcsolása

▷ A készülék kikapcsolásához tolja a kikapcsolót az **OFF** állásba.

Időzítő üzemmód (TIMER)

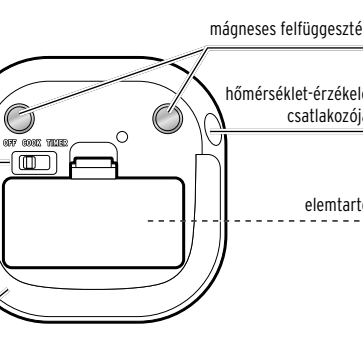
Ebben az üzemmódban adjon meg egy visszaszámlálást, amelynek a végén jelzőhangnak kell megszólalnia. 0 - 99 perc és 59 másodperc között bármilyen értéket be tud állítani. A hőmérőt alternatívaként stopperóráként is használhatja.

▷ Csúsztassa a kapcsolót a **TIMER**-re, a hőmérő időzítő üzemmódjának bekapcsolásához.

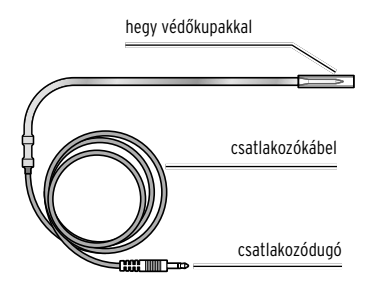
Megjelenik a rövid időzítő üzemmód kezdőképernyője.

Visszaszámlálás beállítása

- A **(M)** gomb ismételt megnyomásával állítsa be a percet.
- A **(T)** gomb ismételt megnyomásával állítsa be a másodpercet.



Hőmérséklet-érzékelő



- Ha lenyomva tartja a **(M)** ill. **(T)** gombokat, a kijelzett értékek gyorsabban változnak.
- 3. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg egyszer röviden a **(S/S)** gombot. A beállított idő elkezd a visszaszámlálást.
- A beállított idő lejártá után kb. 30 másodpercig riasztás szólal meg és a kijelzőn a **00:00** villog.
- Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás kikapcsolásához. A beállított visszaszámlálási idő ismét megjelenik a kijelzőn.
- ▷ A visszaszámlálás idő előtti megszakításához nyomja meg egyszer röviden a **(S)** gombot.

A kijelző lenullázása (RESET)

▷ Nyomja meg egyszerre a **(M)** és **(T)** gombokat, így a kijelző visszaáll a **00:00** értékre.

A stopperóra beállítása

▷ Ha szükséges, állítsa a kijelzőt **00:00** értékre.

▷ Nyomja meg egyszer röviden a **(S)** gombot a stopperóra elindításához. Az időmérés leállításához, ismételt elindításához és befejezéséhez nyomja meg ismét a gombot.

Gyári beállítások visszaállítása működési hiba esetén (reset)

A maghőmérőt tartsa távol a különösen erős elektromágneses hatásoktól, pl. rádió adó-vevőktől, mobiltelefonoktól stb., mivel ezek működési hibát vagy téves értékkeljelzést okozhatnak. Ha a hőmérő nyilvánvalóan rossz értéket mutat, állítsa alaphelyzetbe a készüléket, és szükség esetén helyezze máshova. Ezután a hőmérő ismét üzemkész.

▷ Vegye ki az elemeket a készülékből, várjon kb. 30 másodpercet, majd helyezze vissza az elemeket az „Elemek behelyezése/cseréje” pontban leírtak szerint.

A maghőmérőt tartsa távol a különösen erős elektromágneses hatásoktól, pl. rádió adó-vevőktől, mobiltelefonoktól stb., mivel ezek működési hibát vagy téves értékkeljelzést okozhatnak. Ha a hőmérő nyilvánvalóan rossz értéket mutat, állítsa alaphelyzetbe a készüléket, és szükség esetén helyezze máshova. Ezután a hőmérő ismét üzemkész.

▷ Vegye ki az elemeket a készülékből, várjon kb. 30 másodpercet, majd helyezze vissza az elemeket az „Elemek behelyezése/cseréje” pontban leírtak szerint.

Tisztítás

FIGYELEM - sérülésveszély

- Tisztítás előtt hagyja kellőképpen lehűlni a hőmérséklet-érzékelőt.

TUDNIVALÓ - anyagi károk

- Semmiképpen ne merítse a csatlakozókábel a csatlakozódugóval vízbe vagy más folyadékba. Ne fogja meg a hőmérő burkolatát nedves kézzel, és védje a készüléket a nedvességtől. Ellenkező esetben hibás működés léphet fel és megsérülhet a készülék elektronikája.
- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

▷ Várja meg, hogy a csatlakozókábel és a hőmérséklet-érzékelő kellőképpen lehűljön, majd válassza le a hőmérőről úgy, hogy kihúzza a dugót az oldalán lévő csatlakozóaljzatból.

Hőmérő burkolatának tisztítása

▷ Szükség esetén a hőmérő burkolatát egy enyhén nedves kendővel törölje át.

Hőmérséklet-érzékelő tisztítása

- Törölje le a hőmérséklet-érzékelőt egy puha szivaccsal forró vízzel és szükség esetén kímélő mosogatószerrel. A hőmérséklet-érzékelő mosogatógépben **nem** tisztítható.
- Óvatosan szárítsa meg a hőmérséklet-érzékelőt.
- Végül mindig helyezze fel a védőkupakot a hőmérséklet-érzékelő hegyére.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

A készülék nem működik

• Lemerültek az elemek / nem kerültek behelyezésre? Helyezzen be (új) elemeket az „Elemek behelyezése/cseréje” című fejezetben leírtak szerint.

Mért hőmérsékletként LLL jelenik meg

• A hőmérséklet-érzékelő nincs csatlakoztatva. Ellenőrizze a dugós csatlakozót, vagy csatlakoztassa a hőmérséklet-érzékelőt a „Hőmérséklet-érzékelő csatlakoztatása” című fejezetben leírtak szerint.

Műszaki adatok	
Modell:	689 385
Elem:	2 db LR03 (AAA)/1,5V (ZnMnO2)
Hőmérsékletmérés mértékegységei:	Celsius-fok (°C) Fahrenheit-fok (°F)
Mérési tartomány:	-50 °C és +250 °C között -58°F és 482°F között
Mérési léptékek:	1 °C-lépték/ 1 °F-lépték
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.hu
Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árúcciken.	

Hulladékkezelés

A termék, a csomagolás és a mellékelt elemek értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.

Ezzel a jellel ellátott **készülékek, elemek és akkumulátorok** nem kerülhetnek a háztartási hulladékokba! Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva ártalmatlanítsa. Az elektromos készülékek veszélyes anyagokat tartalmaznak, amelyek nem megfelelő tárolás és ártalmatlanítás esetén károsíthatják a környezetet és az egészséget. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást. Az elhasználdott elemeket és akkumulátorokat az illetékes települési, illetve városi hivatalok gyűjtőhelyein vagy a forgalmazó szakkereskedésekben kell leadni.

Az elemre vonatkozó információk

Gyártó:
CHANGZHOU ANYIDA POWER TECHNOLOGY CO., LTD
No.1 East Road, Louxia Industrial Park, Rulin Town, Jintan District, Changzhou, Jiangsu Province, China (Kína)
www.anyida-power.com
zoey@anyida-power.com
Trademark: Daily-Max