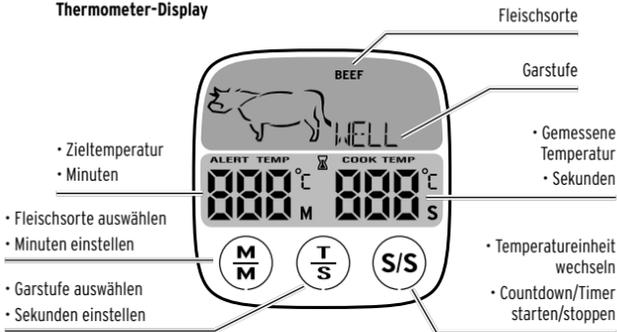
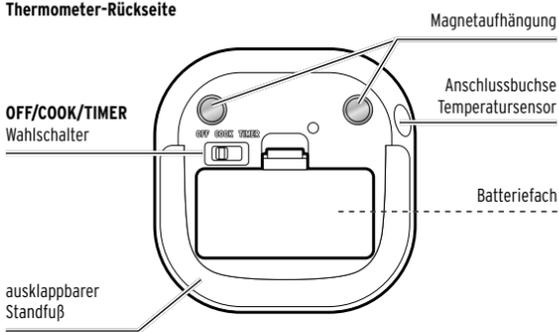




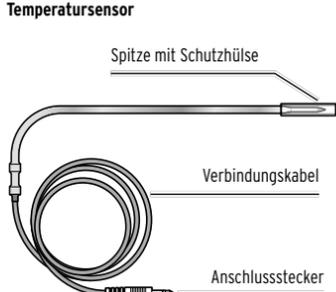
Thermometer-Display



Thermometer-Rückseite



Temperatursensor



Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

! Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

Signalwörter in dieser Anleitung:

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

i So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

Das Braten-Thermometer dient zum Prüfen des Gargrades und der Temperatur bei der Zubereitung verschiedener Fleischarten und anderer Lebensmittel. Der Artikel ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Wurde eine Batterie verschluckt, kann dies innerhalb von nur 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Bewahren Sie daher sowohl neue als auch verbrauchte Batterien sowie den Artikel für Kinder unerreichbar auf. Wenn Sie vermuten, eine Batterie könnte verschluckt oder anderweitig in den Körper gelangt sein, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.

- Sollte sich einer der auf der Rückseite des Thermometers eingesetzten Magnete lösen, halten Sie Kinder davon fern. Wenn Magnete verschluckt oder eingeatmet wurden, suchen Sie sofort einen Arzt auf. Die Verbindung von Magneten im menschlichen Körper kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

- Halten Sie Kinder vom spitzen Temperatursensor und dessen Verbindungskabel fern. Es besteht u.a. Verletzungs- und Strahlungsgefahr!

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial und verschluckbaren Kleinteilen fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Verletzungsgefahr

- Der Temperatursensor hat eine scharfe Spitze. Gehen Sie daher vorsichtig mit dem Temperatursensor um und stecken Sie nach jedem Gebrauch die Schutzhülse wieder auf die Sensorspitze, um Verletzungen zu vermeiden.

- Temperatursensor und Verbindungskabel werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie immer Topflappen o.Ä., um den Temperatursensor aus dem fertigen Bratgut zu ziehen. Berühren Sie den Temperatursensor nicht unmittelbar, nachdem Sie ihn aus dem Bratgut gezogen haben.

- Sollte eine Batterie ausgelaufen sein, vermeiden Sie Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie ggf. die betroffenen Stellen mit Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.

- Batterien dürfen nicht geladen, auseinandergenommen, in Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.

Sachschäden

- Das Thermometergehäuse ist nicht hitzebeständig! **Es darf auf keinen Fall mit in den Backofen oder auf den Grill gestellt werden.** Stellen Sie es in ausreichendem Abstand zum Backofen bzw. zum heißen Grill auf und halten Sie Abstand zu anderen Hitzequellen. Platzieren Sie das Gerät so, dass es nicht versehentlich am Verbindungskabel des Temperatursensors von der Stellfläche heruntergerissen werden kann.

- Nur der Temperatursensor darf mit heißem Wasser und ggf. einem milden Spülmittel abgewischt werden. Tauchen Sie jedoch auf keinen Fall das Verbindungskabel mit dem Anschlussstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Fassen Sie das Thermometergehäuse nicht mit nassen Händen an und schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Nässe. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen und Schäden an der Elektronik kommen.

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Artikel um. Lassen Sie ihn nicht fallen und schützen Sie ihn vor starken Erschütterungen.

- Schützen Sie Batterien vor übermäßiger Wärme. Nehmen Sie die Batterien aus dem Artikel heraus, wenn diese erschöpft sind oder Sie den Artikel länger nicht benutzen. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.

- Ersetzen Sie immer alle Batterien. Mischen Sie keine alten und neuen Batterien, verschiedene Batterie-Typen, -Marken oder Batterien mit unterschiedlicher Kapazität. Achten Sie beim Einsetzen der Batterien auf die richtige Polarität (+/-).

- Reinigen Sie die Batterie- und Gerätekontakte bei Bedarf vor dem Einlegen. Überhitzungsgefahr!

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.

Symbole am Gerät

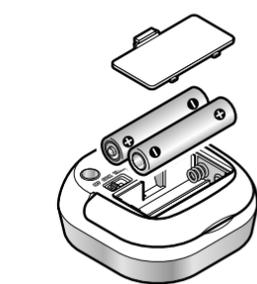
! Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen (Temperatursensor und Verbindungskabel).

Inbetriebnahme

▷ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.

▷ Reinigen Sie den Temperatursensor vor dem ersten Gebrauch gründlich wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben. Ziehen Sie dazu die Schutzhülse von der Spitze ab.

Batterien einlegen / wechseln.



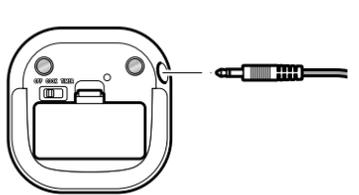
1. Drücken Sie die Lasche des Batteriefachdeckels in Richtung Batteriefachdeckel und heben Sie den Deckel ab.

2. Legen Sie die beiliegenden Batterien ein wie auf dem Boden des Batteriefachs abgebildet. Achten Sie dabei auf die richtige Polarität (+/-).

3. Setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf. Der Deckel muss hörbar einrasten.

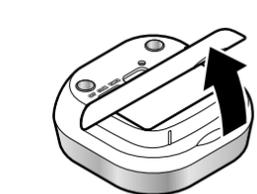
Ein Batteriewechsel wird erforderlich, wenn keine Anzeige mehr im Display erscheint.

Temperatursensor anschließen



▷ Stecken Sie den Anschlussstecker des Temperatursensor-Verbindungskabels in die Anschlussbuchse seitlich am Thermometergehäuse.

Thermometer aufstellen/aufhängen



▷ Klappen Sie den Standfuß auf der Rückseite aus, um das Thermometer aufzustellen oder ...

▷ ... hängen Sie das Thermometer mit den beiden Magneten auf der Rückseite an einer metallischen Oberfläche (Kühlschrank o.Ä.) auf.

Temperatur-Alarm-Modus (COOK)

In diesem Modus geben Sie die Fleischsorte und die gewünschte Garstufe vor. Das Thermometer ermittelt die passende Gartemperatur und warnt mit einem Alarmsignal, sobald diese erreicht oder überschritten ist.

▷ Schieben Sie den Wahlschalter auf **COOK**, um das Thermometer im Temperatur-Alarm-Modus einzuschalten.

Im Display werden kurz alle Anzeigen angezeigt und ein Signalton ertönt. Dann erlischt die Displaybeleuchtung und der Startbildschirm für den Temperatur-Alarm-Modus wird angezeigt.

Fleischsorte und Garstufe einstellen

1. Drücken Sie die Taste **(M/M)** so oft, bis die gewünschte Fleischsorte im Display angezeigt wird. Die Fleischsorten wechseln in folgender Reihenfolge: BEEF (Rind) > PORK (Schwein) > FISH (Fisch) > VEAL (Kalb) > LAMB (Lamm) > CHICKEN (Huhn) > TURKEY (Pute) > HAMBURG (Hacksteak) > PGM. Unter PGM können Sie die gewünschte Zieltemperatur manuell einstellen, siehe Abschnitt „Zieltemperatur manuell einstellen (PGM)“.

2. Drücken Sie die Taste **(S/S)**, um die gewünschte Garstufe auszuwählen. Die Garstufen wechseln in folgender Reihenfolge: **WELL** (gut durch) > **M WELL** (medium-durch) > **MEDIUM** (medium) > **MEDIUM RARE** (medium-blutig) > **RARE** (blutig).

Im Display erscheint links die geräteseitig für Ihre Auswahl voreingestellte Zieltemperatur (**ALERT TEMP**), bei deren Erreichen oder Überschreiten ein Alarmsignal ertönen soll.

i Garstufen, die für eine Fleischsorte nicht empfohlen sind, stehen auch nicht zur Auswahl. So können Sie z.B. bei der Fleischsorte Huhn als Garstufe nur **WELL** einstellen, bei Schwein nur **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** und **M RARE**. Eine Übersicht finden Sie in der Tabelle „Garstufen und -temperaturen im Überblick“.

Zieltemperatur manuell einstellen (PGM)

1. Drücken Sie die Taste **(M/M)** so oft, bis **PGM** im Display angezeigt wird.

2. Halten Sie die Taste **(S/S)** gedrückt, bis ein Signalton ertönt und die Zieltemperatur anfängt zu blinken.

3. Stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur durch Drücken der Tasten **(M/M)** (aufsteigend) oder **(S/S)** (abnehmend) ein.

4. Drücken Sie 1 x kurz die Taste **(S/S)**, um die Temperatur zu bestätigen.

i Wenn Sie während des Einstellens für ca. 30 Sekunden keine Taste drücken, wird der zuletzt eingestellte Wert gespeichert.

Temperatureinheit (°C / °F) wechseln

Standardmäßig ist das Thermometer auf Grad Celsius (°C) voreingestellt. Sie können sich die gemessene Temperatur aber auch in Grad Fahrenheit (°F) anzeigen lassen.

▷ Drücken Sie 1x kurz die Taste **(S/S)**, um zwischen den beiden Einheiten zu wechseln.

Nach jedem Aus- und erneuten Einschalten wird die Temperatur wieder in °C angezeigt.

Temperatur messen

1. Ziehen Sie die Schutzhülse von der Thermometerspitze ab.

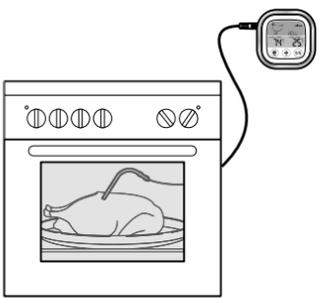
Im Display wird rechts und die aktuell gemessene Temperatur (**COOK TEMP**) angezeigt.



2. Stecken Sie den Temperatursensor so weit wie möglich in den dicksten Teil des Garguts. **Messen Sie nicht zu nah unter der Oberfläche, direkt am Knochen oder in einer Fettschicht!**

i Bei Geflügel ist ein gleichmäßiger Garzustand schwer festzustellen. Prüfen Sie Geflügel deshalb immer an mehreren Stellen, bevor Sie es servieren.

Garstufen und -temperaturen im Überblick									
	BEEF (Rind)	PORK (Schwein)	FISH (Fisch)	VEAL (Kalb)	LAMB (Lamm)	CHICKEN (Huhn)	TURKEY (Pute)	HAMBURG (Hacksteak)	PGM (Manuell)
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. Stellen Sie das Bratgut in den Backofen und **platzieren Sie das Thermometer außerhalb des Backofens!** Hängen Sie es z.B. an einer metallischen Oberfläche auf oder stellen Sie es oben auf die Arbeitsfläche. Halten Sie dabei ausreichend Abstand zu heißen Herdplatten oder anderen Hitzequellen! Die geschlossene Ofentür hält das Temperatursensor-Verbindungskabel in Position.

i Wenn Sie das Thermometer beim Grillen verwenden, beachten Sie: Stellen Sie das Thermometer in ausreichendem Abstand vom Grill auf. Das Verbindungskabel ist zwar hitzeunempfindlich, verlegen Sie es aber so, dass es nicht mit den Flammen in Berührung kommen kann und das Gerät nicht am Kabel von der Stellfläche heruntergezogen werden kann.

4. Beobachten Sie die aktuelle Temperatur im Display. Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarmsignal bestehend aus 2 Signaltonen pro Sekunde. Zusätzlich blinkt die Displaybeleuchtung für ca. 10 Sekunden.

Sie können den Alarm durch Drücken einer beliebigen Taste für ca. 10 Sekunden unterbrechen. Wenn die Temperatur des Garguts in dieser Zeit nicht unter die Zieltemperatur fällt, ertönt der Alarm erneut. Wenn die eingestellte Zieltemperatur wieder unterschritten wird, stoppt der Alarm automatisch.

Nach dem Garen

! **VORSICHT** - Verletzungsgefahr

- Unmittelbar nach dem Gebrauch sind Temperatursensor und Verbindungskabel sehr heiß. Fassen Sie den Temperatursensor nur mit Topflappen o.Ä. an.

▷ Ziehen Sie den Temperatursensor vorsichtig aus dem Gargut heraus und lassen Sie ihn abkühlen.

Gerät ausschalten

▷ Um das Gerät auszuschalten, schieben Sie den Wahlschalter auf **OFF**.

Kurzzeitmesser-Modus (TIMER)

In diesem Modus geben Sie einen Countdown vor, bei dessen Ablauf ein Signalton ertönen soll. Einstellbar ist jede Zeit von 0 bis 99 Minuten und 59 Sekunden. Alternativ können Sie das Thermometer auch als Stoppuhr nutzen.

▷ Schieben Sie den Wahlschalter auf **TIMER**, um das Thermometer im Kurzzeitmesser-Modus einzuschalten.

Der Startbildschirm für den Kurzzeitmesser-Modus wird angezeigt.

Countdown einstellen

1. Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **(M/M)** die Minuten ein.

2. Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste **(S/S)** die Sekunden ein.

i Wenn Sie **(M/M)** bzw. **(S/S)** gedrückt halten, erfolgt der Vorlauf der angezeigten Zeit schneller.

3. Drücken Sie 1 x kurz die Taste **(S/S)**, um den Countdown zu starten. Die eingestellte Zeit läuft ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt für ca. 30 Sekunden ein Alarmsignal und **00:00** blinkt im Display.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten. Die eingestellte Countdown-Zeit steht wieder im Display.

▷ Um den Countdown vorzeitig abzubrechen, drücken Sie 1 x kurz die Taste **(S/S)**.

Anzeige auf Null zurücksetzen (RESET)

▷ Drücken Sie die Tasten **(M/M)** und **(S/S)** gleichzeitig, um die Anzeige auf **00:00** zurückzusetzen.

Stoppuhr einstellen

▷ Stellen Sie ggf. die Anzeige auf **00:00**.

▷ Drücken Sie 1 x kurz die Taste **(S/S)**, um die Stoppuhr zu starten. Drücken Sie die Taste erneut, um die Zeitmessung zu unterbrechen, wieder fortzusetzen oder zu beenden.

Bei Fehlfunktionen zurücksetzen (Reset)

Halten Sie das Braten-Thermometer von extremen elektromagnetischen Einflüssen wie z.B. Funkgeräten, Mobiltelefonen etc. fern, da dies zu Fehlfunktionen und falschen Anzeigewerten führen kann. Wenn das Thermometer offensichtlich falsche Werte anzeigt, setzen Sie das Gerät zurück und wechseln Sie ggf. den Standort. Danach ist das Thermometer wieder einsatzbereit.

▷ Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät heraus, warten Sie ca. 30 Sekunden und legen Sie die Batterien anschließend wieder ein wie unter „Batterien einlegen/wechseln“ beschrieben.

Reinigen

! **VORSICHT** - Verletzungsgefahr

- Lassen Sie den Temperatursensor ausreichend abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS - Sachschaden

- Tauchen Sie auf keinen Fall das Verbindungskabel mit dem Anschlussstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Fassen Sie das Thermometergehäuse nicht mit nassen Händen an und schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Nässe. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen und Schäden an der Elektronik kommen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

▷ Lassen Sie den Temperatursensor mit Verbindungskabel ausreichend abkühlen und trennen Sie ihn dann vom Thermometer, indem Sie den Stecker aus der seitlichen Anschlussbuchse ziehen.

Thermometergehäuse reinigen

▷ Wischen Sie das Thermometergehäuse bei Bedarf mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.

Temperatursensor reinigen

1. Wischen Sie den Temperatursensor mit Hilfe eines weichen Tuchs mit heißem Wasser und ggf. einem milden Spülmittel ab. Der Temperatursensor ist **nicht** spülmaschinengeeignet.

2. Trocknen Sie den Temperatursensor sorgfältig ab.

3. Stecken Sie zum Schluss die Schutzhülse wieder auf die Spitze des Temperatursensors.

Störung / Abhilfe

Gerät funktioniert nicht

- Batterien verbraucht / nicht eingelegt? Legen Sie (neue) Batterien ein wie unter „Batterien einlegen/wechseln“ beschrieben.

Als gemessene Temperatur wird LLL angezeigt

- Temperatursensor nicht angeschlossen. Prüfen Sie die Steckverbindung bzw. schließen Sie den Temperatursensor an wie unter „Temperatursensor anschließen“ beschrieben.

Technische Daten

Modell: 689 385
 Batterie: 2x LR03 (AAA)/1,5V (ZnMnO2)
 Maßeinheiten für Temperaturmessung: Grad Celsius (°C) / Grad Fahrenheit (°F)
 Messbereich: -50 °C bis +250 °C / -58°F bis 482°F
 Mess-Schritte: 1 °C-Schritte / 1 °F-Schritte
 Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

Entsorgen

Der Artikel, seine Verpackung und die mitgelieferten Batterien wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schützt die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Geräte, Batterien und Akkus die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Leere Batterien und Akkus müssen bei einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung oder beim batterievertreibenden Fachhandel abgegeben werden.

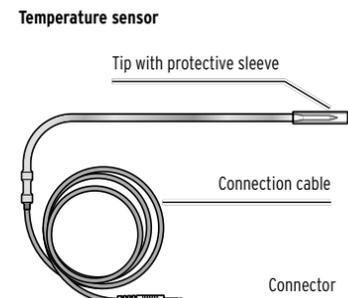
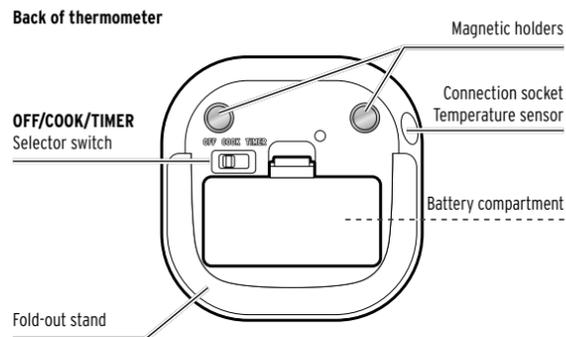
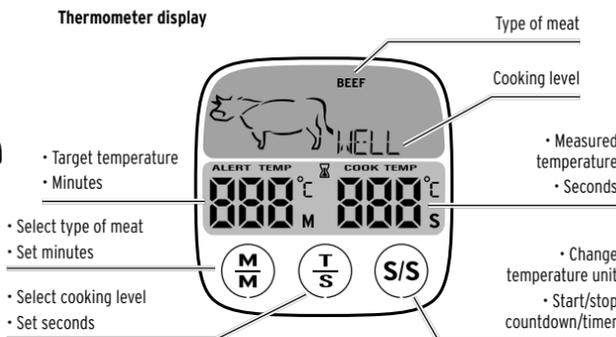
Altgeräte aus privaten Haushalten können bei Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei von Tchibo im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Rücknahmestellen in Ihrer Nähe finden Sie unter www.take-e-back.de. Weitere Informationen zur kostenlosen Rückgabe von Elektroartikeln finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.

Information zu den Batterien

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

Product number: 689 385

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany



About these instructions

This product is equipped with safety features. Nevertheless, read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference. If you give this product to another person, remember to include these instructions.

This symbol warns you about the risk of injury.

Signal words in these instructions:

CAUTION warns about the potential risk of minor injuries.

NOTICE warns about the potential risk of material damage.

This indicates additional information.

Safety warnings

Intended use

The roasting thermometer is designed for checking the cooking level and the temperature of different meat types and other foods during the cooking process. The product is designed for quantities usual in a standard household and is not suitable for commercial use.

Danger to children and people with restricted capabilities of operating devices

- This product may not be used by children or by people who do not have the physical, sensory or mental capabilities, or the requisite knowledge and/or experience, to use it safely. Children must be supervised to ensure that they do not play with the product.

- Swallowing batteries can be fatal. Swallowing a battery can cause severe internal chemical burns and even death within just 2 hours. Therefore keep both new and old batteries and the product out of the reach of children.

If you think that a battery has been swallowed or has entered the body in any other way, seek medical advice immediately.

- Should any of the magnets on the rear side of the thermometer come loose, keep them out of the reach of children. In the case that magnets are swallowed or inhaled, seek medical advice immediately. Magnets connecting inside the body can lead to serious injuries.

- Keep children away from the pointed temperature sensor and its connecting cable. There is a risk of injury and strangulation!

- Keep packaging materials and small swallowable parts out of the reach of children. They pose several risks, including the risk of suffocation!

Risk of injury

- The temperature sensor has a sharp tip. To avoid injury, handle the temperature sensor with care and put the protective cover back on the thermometer tip after each use.

- The temperature sensor and connection cable become very hot during use. Risk of burns! Always use oven gloves or similar to pull the temperature sensor out of the finished food. Do not touch the thermometer immediately after pulling it out of the food.

- If a battery has leaked, avoid all contact with skin, eyes and mucous membranes. Rinse the affected areas with water and consult a doctor immediately.
- Single-use batteries must not be charged, taken apart, thrown into fire or short-circuited.

Material damage

- The thermometer housing is not heat-resistant! **Under no circumstances should it be placed in the oven or on the grill.** Place it at a sufficient distance from the oven or hot grill and keep it away from other heat sources. Position the device so that it cannot be accidentally pulled off the surface by the connection cable of the temperature sensor.

- Only the temperature sensor may be wiped with hot water and, if necessary, a mild detergent. However, never immerse the connection cable with the connector in water or other liquids. Do not touch the thermometer housing with wet hands and protect the device from moisture and wetness. Malfunctions and damage to the electronics may otherwise occur.

- Take care when using the product. Protect it from falls and other forms of physical shock.

- Protect the batteries from excessive heat. Remove the batteries from the product when they are flat or if you do not intend to use the product for a prolonged period. This will help prevent damage caused by leakage.

- Always replace all batteries at the same time. Do not mix old and new batteries and do not use different types or brands of batteries, or batteries with different capacities. Ensure that the polarity (+/-) is correct when inserting the batteries.

- If necessary, clean the battery and device contacts before inserting the battery. Risk of overheating!

- Do not use caustic or abrasive agents or hard brushes, etc. for cleaning.

Symbols on the device

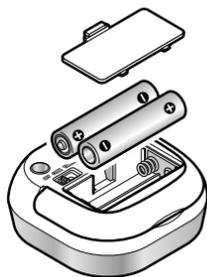
This symbol warns of hot surfaces (temperature sensor and connection cable).

Prior to first use

▷ Remove the protective film from the display.

▷ Clean the temperature sensor before using it for the first time as described in the chapter "Cleaning". To do this, pull the protective cover off the thermometer tip.

Inserting / replacing batteries



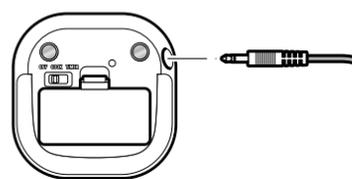
1. Press the tab of the battery compartment cover towards the battery compartment cover and lift off the cover.

2. Insert the enclosed batteries as shown on the bottom of the battery compartment, ensuring that the polarity is correct (+/-).

3. Put the battery compartment cover back on. The cover must click audibly into place.

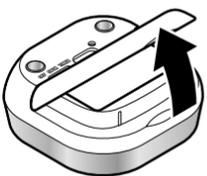
A battery change is required when the display goes blank.

Connecting the temperature sensor



▷ Insert the connector of the temperature sensor's connection cable into the connection socket on the side of the thermometer housing.

Setting up/hanging up the thermometer



▷ Fold out the stand on the back, to set up the thermometer or ...

▷ ... attach the thermometer to a metal surface (refrigerator or similar) using the two magnets on the back.

Temperature alarm mode (COOK)

In this mode, you specify the type of meat and the desired cooking level. The thermometer determines the right cooking temperature and warns with an alarm signal as soon as this is reached or exceeded.

▷ Slide the selector switch to **COOK** to switch on the thermometer in temperature alarm mode.

All settings are briefly shown on the display and you will hear a beep. The display light then goes out and the start screen for the temperature alarm mode is displayed.

Setting the type of meat and cooking level

1. Press the button repeatedly until your desired type of meat is displayed.

The types of meat can be changed in the following order: BEEF > PORK > FISH > VEAL > LAMB > CHICKEN > TURKEY > HAMBURG > PGM.

Under PGM you can set the desired target temperature manually, see section "Setting the target temperature manually (PGM)".

2. Press the button to select the desired cooking level.

The cooking levels change in the following order: **WELL** (well-done) > **M WELL** (medium-done) > **MEDIUM** > **MEDIUM RARE** > **RARE**.

The target temperature (**ALERT TEMP**) preset by the device for your selection appears on the left-hand side of the display and an alarm signal should sound when this temperature is reached or exceeded.

Cooking levels that are not recommended for a type of meat are not available for selection. For example, you can only set **WELL** as the cooking level for chicken and only **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** and **M RARE** for pork. You can find an overview in the table "Cooking levels and temperatures at a glance".

Setting the target temperature manually (PGM)

1. Press the button repeatedly until **PGM** appears on the display.

2. Press and hold the button until you hear a beep and the target temperature starts to flash.

3. Set the desired target temperature by pressing the buttons (increasing) or (decreasing).

4. Briefly press the button once to confirm the temperature.

If you do not press a button for approx. 30 seconds while setting, the last set value is saved.

Changing the temperature unit (°C / °F)

The thermometer's default measurement setting is degrees Celsius (°C). However, you can also display the measured temperature in degrees Fahrenheit (°F).

▷ Briefly press the button 1x to switch between the temperature units.

Each time the device is switched off and back on, the temperature is displayed in °C again.

Measuring the temperature

1. Pull the protective cover off the thermometer tip. The currently measured temperature (**COOK TEMP**) is shown on the right-hand side of the display.



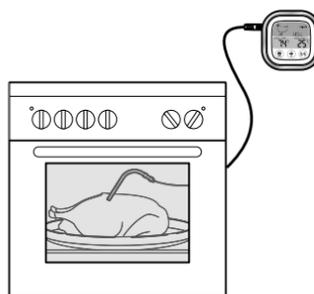
2. Insert the temperature sensor as far as possible into the thickest part of the food.

Do not measure too close to the surface, directly on the bone or in a layer of fat!

Poultry is difficult to cook evenly. It is therefore important to check the temperature of poultry in several places before serving it.

Cooking levels and temperatures at a glance

	BEEF	PORK	FISH	VEAL	LAMB	CHICKEN	TURKEY	HAMBURG	PGM (Manual)
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. Place the food in the oven and **place the thermometer outside the oven!** Hang it on a metal surface, for example, or place it on top of the work surface. Keep a sufficient distance from hot hobs or other heat sources! The closed oven door holds the temperature sensor's connection cable in position.

If you use the thermometer when grilling, please note:

Place the thermometer at a sufficient distance from the grill. Although the connecting cable is not sensitive to heat, lay it so that it cannot come into contact with the flames and the device cannot be pulled off the surface by the cable.

4. Keep checking the current temperature in the display.

As soon as the target temperature is reached, an alarm signal consisting of two beeps per second sounds. The display light also flashes for approx. 10 seconds.

You can interrupt the alarm by pressing any button for approx. ten seconds. If the temperature of the food does not fall below the target temperature during this time, the alarm will sound again.

If the temperature falls below the set target temperature again, the alarm stops automatically.

After cooking

CAUTION - risk of injury

- The temperature sensor and connection cable are very hot immediately after use. Only touch the temperature sensor with oven gloves or similar.

▷ Carefully pull the temperature sensor out of the food and allow it to cool down.

Switching the device off

▷ To switch off the device, slide the selector switch to **OFF**.

Timer mode (TIMER)

In this mode, you specify a countdown, at the end of which a beep should sound.

Any time from 0 to 99 minutes and 59 seconds can be set. Alternatively, you can also use the thermometer as a stopwatch.

▷ Slide the selector switch to **TIMER** to switch on the thermometer in timer mode.

The start screen for the timer mode is displayed.

Setting a countdown

1. Set the minutes by repeatedly pressing the button.

2. Set the seconds by repeatedly pressing the button.

If you hold down or , the displayed time will advance faster.

3. Briefly press the button once to start the countdown. The set time runs out.

After the set time has elapsed, an alarm signal sounds for approx. 30 seconds and **00:00** flashes on the display.

4. Press any button to switch off the alarm. The set countdown time is shown on the display again.

▷ To cancel the countdown prematurely, briefly press the button once.

Resetting the display to zero (RESET)

▷ Press the buttons and simultaneously to reset the display to **00:00**.

Setting the stopwatch

▷ If necessary, set the display to **00:00**.

▷ Briefly press the button 1x to start the stopwatch. Press the button again to pause, resume or end the time measurement.

Resetting when malfunctions occur

Keep the roasting thermometer away from devices that emit strong electromagnetic fields such as radio-controlled devices, mobile phones, etc. as they can lead the thermometer to malfunction, causing incorrect values to be displayed. If the thermometer obviously displays incorrect values, reset the device and change the location if necessary. The thermometer is then ready for use again.

▷ Remove the batteries from the device, wait approx. 30 seconds and then reinsert the batteries as described in "Inserting / replacing the batteries".

Cleaning

CAUTION - risk of injury

- Allow the temperature sensor to cool down sufficiently before cleaning it.

NOTICE - material damage

- Never immerse the connection cable with the connector in water or other liquids. Do not touch the thermometer housing with wet hands and protect the device from moisture and wetness. Malfunctions and damage to the electronics may otherwise occur.

- Do not use any caustic, aggressive or abrasive products for cleaning.

▷ Allow the temperature sensor with connecting cable to cool down sufficiently and then disconnect it from the thermometer by pulling the plug out of the connection socket on the side.

Cleaning the thermometer housing

▷ Wipe off the device with a soft, slightly damp cloth as needed.

Cleaning the temperature sensor

1. Wipe the temperature sensor using a soft cloth with hot water and a mild detergent if necessary. The temperature sensor is **not** dishwasher-safe.
2. Dry the temperature sensor carefully.
3. Finally, replace the protective sleeve on the tip of the temperature sensor.

Problems / solutions

The device is not working.

- Batteries flat / not inserted? Insert (new) batteries as described under "Inserting/replacing batteries".

LLL is displayed as the measured temperature

- Temperature sensor not connected. Check the plug connection or connect the temperature sensor as described under "Connecting the temperature sensor".

Technical specifications

Model: 689 385
Single-use battery: 2x LR03 (AAA)/ 1.5 V (ZnMnO2)

Units of measurement for temperature measurement: degrees Celsius (°C) / degrees Fahrenheit (°F)

Measurement range: -50 °C to +250 °C / -58°F to 482°F

Measuring steps: 1 °C steps / 1 °F steps

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

In the course of product improvement, we reserve the right to make technical and optical modifications to the product.

Disposal

The product, its packaging and the supplied batteries have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment.

Dispose of the **packaging** at a recycling point which sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and light-weight packaging.

Devices, single-use batteries and rechargeable batteries marked with this symbol must not be disposed of along with household waste!

You are legally obliged to dispose of old devices separately from household waste. Electronic devices contain hazardous substances and, if stored or disposed of improperly, may cause harm to health and the environment. Information about collection points where old devices can be disposed of free of charge is available from your local authorities. Flat single-use and rechargeable batteries must be handed in at a local authority collection point or returned to a battery retailer.

Information about the batteries

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