

Thermomètre à rôti

fr Mode d'emploi

Référence: 689 385

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



À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

 Ce symbole met en garde contre le risque de blessure.

Mentions d'avertissement dans ce mode d'emploi:

PRUDENCE met en garde contre le risque de blessure légère.

REMARQUE met en garde contre le risque de détérioration.

 Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

Le thermomètre à rôti sert à vérifier le degré de cuisson et la température lors de la préparation de différents types de viandes et d'autres aliments. Il est conçu pour des quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial.

Danger: risque pour les enfants et personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles, le manque d'expérience et de connaissances les rendent inaptes à l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être sous surveillance pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• En cas d'ingestion, les piles peuvent entraîner une intoxication mortelle. Si une pile est ingérée, elle peut causer de graves lésions internes dans les 2 heures, susceptibles d'entraîner la mort. Conservez donc les piles neuves et usagées ainsi que l'article hors de portée des enfants. Si vous soupçonnez quelqu'un d'avoir avalé ou introduit une pile dans son corps d'une quelconque façon, consultez immédiatement un médecin.

• Si l'un des aimants au dos du thermomètre se détache, tenez-le hors de portée des enfants. Toute personne ayant ingéré ou inhalé des aimants doit immédiatement consulter un médecin. Les aimants peuvent s'attirer mutuellement à l'intérieur du corps et occasionner des blessures graves.

• Tenez le capteur de température pointu et son câble de connexion hors de portée des enfants. Il y a notamment risque de blessure et d'étranglement!

• Tenez les petits éléments susceptibles d'être ingérés et le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

Danger: risque de blessure

• Le capteur de température est extrêmement pointu. Vous devez donc manipuler le capteur de température avec prudence et replacer le manchon protecteur sur la pointe du capteur après chaque utilisation afin d'éviter les blessures.

• Le capteur de température et le câble de connexion sont très chauds pendant l'utilisation. Risque de brûlure! Utilisez toujours des maniques ou similaires pour enlever le capteur de température de l'aliment cuit. Ne touchez pas le capteur de température juste après l'avoir retiré de l'aliment.

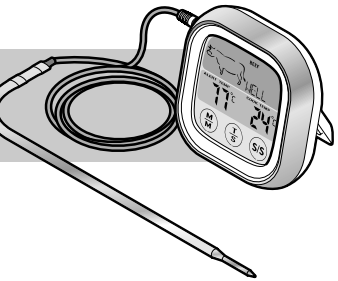
• Si une pile a coulé, évitez tout contact avec la peau, les yeux et les muqueuses. Le cas échéant, rincez à l'eau les endroits concernés et consultez sans délai un médecin.

• Il ne faut ni recharger, ni ouvrir, ni jeter au feu, ni court-circuiter les piles.

Risque de détérioration

• Le boîtier du thermomètre n'est pas résistant à la chaleur!

Il ne doit en aucun cas être mis au four ou sur un barbecue. Placez-le à une distance suffisante du four ou du barbecue chaud et éloignez-le des autres sources de chaleur. Disposez l'appareil de manière à ce qu'on ne puisse pas le faire tomber du plan de travail en tirant accidentellement sur le câble de connexion du capteur de température.



- Seul le capteur de température peut être nettoyé avec de l'eau chaude et, si nécessaire, un produit vaisselle doux. Toutefois, ne plongez jamais le câble de connexion et la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne touchez pas le boîtier du thermomètre avec les mains mouillées et protégez l'appareil de l'humidité et de la pluie, sous peine de dysfonctionnements et de détérioration du système électronique.
- Manipulez l'article avec précaution. Ne le faites pas tomber et protégez-le contre les chocs violents.
- Protégez les piles de toute chaleur excessive. Enlevez les piles de l'article lorsqu'elles sont usagées ou si vous n'utilisez pas l'article pendant un certain temps. Vous éviterez ainsi les détériorations pouvant résulter d'un écoulement.
- Remplacez toujours toutes les piles à la fois. Ne mélangez pas les piles neuves et les piles plus anciennes, et n'utilisez pas de piles de capacité, de marque ou de type différents. Mettez les piles en place en respectant la polarité (+/-).
- Si besoin, nettoyez les contacts des piles et de l'appareil avant d'insérer les piles. Risque de surchauffe!
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou caustiques, des brosses dures, etc.

Symboles sur l'appareil

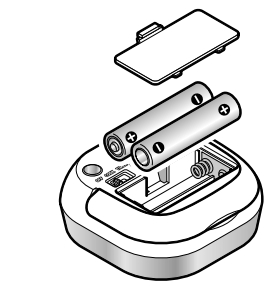


Ce symbole signale la présence de surfaces chaudes (capteur de température et câble de connexion).

Mise en service

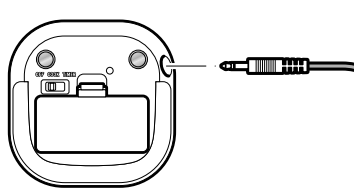
- ▷ Enlevez le film de protection de l'écran.
- ▷ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le capteur de température comme indiqué au point «Nettoyage». Pour ce faire, retirez le manchon protecteur de la pointe.

Insérer/remplacer les piles



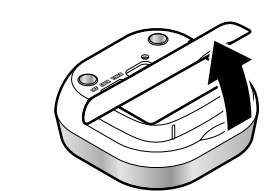
1. Poussez la languette du couvercle du compartiment à piles vers le couvercle du compartiment à piles et soulevez le couvercle.
 2. Insérez les piles fournies comme indiqué sur le fond du compartiment à piles. Ce faisant, veillez à respecter la bonne polarité (+/-).
 3. Remettez le couvercle du compartiment à piles. Vous devez entendre le couvercle s'enclencher.
- Un changement de pile est nécessaire lorsqu'aucun affichage n'apparaît plus à l'écran.

Raccorder le capteur de température



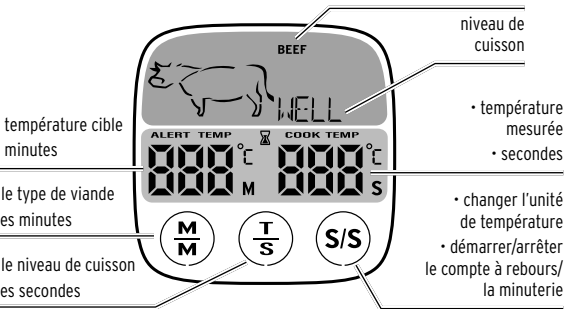
- ▷ Branchez la fiche de raccordement du câble de connexion du capteur de température dans la prise de raccordement sur le côté du boîtier du thermomètre.

Installer/accrocher le thermomètre



- ▷ Dépliez le pied situé au dos pour poser le thermomètre ou ...

Écran du thermomètre



- ▷ ... accrochez le thermomètre à une surface métallique (réfrigérateur ou autre) à l'aide des deux aimants situés au dos.

Mode d'alarme de température (COOK)

Dans ce mode, vous indiquez le type de viande et le niveau de cuisson souhaité. Le thermomètre détermine la température de cuisson appropriée et émet un signal d'alarme dès que celle-ci est atteinte ou dépassée.

- ▷ Poussez le sélecteur sur **COOK** pour allumer le thermomètre en mode d'alarme de température.

L'écran affiche brièvement toutes les indications et un bip retentit. Ensuite, l'éclairage de l'écran s'éteint et l'écran de démarrage du mode d'alarme de température s'affiche.

Régler le type de viande et le niveau de cuisson

1. Appuyez sur la touche  autant de fois que nécessaire pour que le type de viande souhaité s'affiche à l'écran.

Les types de viande changent dans l'ordre suivant: BEEF (bœuf) > PORK (porc) > FISH (poisson) > VEAL (veau) > LAMB (agneau) > CHICKEN (poulet) > TURKEY (dinde) > HAMBURG (steak haché) > PGM. Sous PGM, vous pouvez régler manuellement la température cible souhaitée, voir la section «Régler manuellement la température cible (PGM)».

2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité.

Les niveaux de cuisson changent dans l'ordre suivant: **WELL** (très cuit) > **M WELL** (à point) > **MEDIUM** (cuit) > **MEDIUM RARE** (saignant) > **RARE** (bleu).

L'écran affiche à gauche la température cible (**ALERT TEMP**) préréglée par l'appareil pour votre sélection, pour laquelle le signal d'alarme doit retentir lorsqu'elle est atteinte ou dépassée.

-  Les niveaux de cuisson non recommandés pour un type de viande ne sont pas disponibles. Par exemple, pour le type de viande poulet, vous pouvez régler uniquement **WELL** comme niveau de cuisson, et pour le porc uniquement **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** et **M RARE**. Vous trouverez un aperçu dans le tableau «Aperçu des niveaux et températures de cuisson».

Régler manuellement la température cible (PGM)

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que **PGM** s'affiche à l'écran.
2. Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce qu'un bip retentisse et que la température cible se mette à clignoter.
3. Réglez la température cible souhaitée en appuyant sur les touches  (croissante) ou  (décroissante).
4. Appuyez 1 x brièvement sur la touche  pour confirmer la température.

-  Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant env. 30 secondes lors du réglage, la dernière valeur réglée est enregistrée.

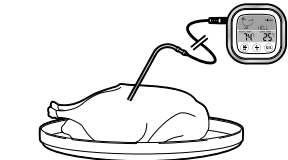
Modifier l'unité de température (°C / °F)

Par défaut, le thermomètre est préréglé en degrés Celsius (°C). Mais vous pouvez aussi afficher la température mesurée en degrés Fahrenheit (°F).

- ▷ Appuyez 1x brièvement sur la touche  pour passer d'une unité à l'autre
- À chaque fois que vous éteignez puis rallumez l'appareil, la température est à nouveau affichée en °C.

Mesurer la température

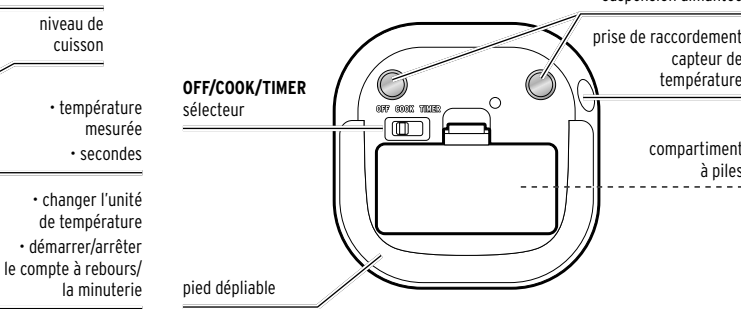
1. Retirez le manchon protecteur de la pointe du thermomètre.
La température actuellement mesurée (**COOK TEMP**) s'affiche à droite de l'écran.



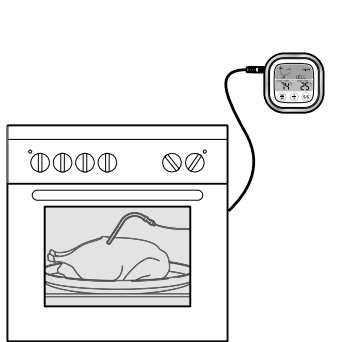
2. Enfoncez le capteur de température le plus profondément possible dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
Ne mesurez pas la température trop près de la surface, directement au niveau de l'os ou dans une couche de graisse!

-  Pour la volaille, il est difficile de voir si la cuisson est homogène. Il est donc toujours conseillé de faire des essais à plusieurs endroits avant de servir la volaille.

Dos du thermomètre



Aperçu des niveaux et températures de cuisson									
	BEEF (bœuf)	PORK (porc)	FISH (poisson)	VEAL (veau)	LAMB (agneau)	CHICKEN (poulet)	TURKEY (dinde)	HAMBURG (steak haché)	PGM (manuel)
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. Enfournez l'aliment et **placez le thermomètre à l'extérieur du four!** Suspendez-le p. ex. à une surface métallique ou posez-le sur le plan de travail. Maintenez une distance suffisante avec les plaques de cuisson chaudes ou d'autres sources de chaleur! La porte du four fermée maintient le câble de connexion du capteur de température en position.

-  **Si vous utilisez le thermomètre pour un barbecue, notez que:**
Placez le thermomètre à une distance suffisante du barbecue. Le câble de raccordement résiste à la chaleur, mais disposez-le de manière à ce qu'il ne puisse pas entrer en contact avec les flammes et que l'appareil ne puisse pas être tiré par le câble de la surface où il se trouve.

4. Observez la température actuelle sur l'écran.
Dès que la température cible est atteinte, un signal d'alarme composé de deux bips par seconde retentit. L'éclairage de l'écran clignote également pendant env. 10 secondes.

Vous pouvez interrompre l'alarme en appuyant sur une touche quelconque pendant env. 10 secondes. Si la température de l'aliment ne descend pas en dessous de la température cible pendant ce temps, l'alarme retentit à nouveau.

Lorsque la température est à nouveau inférieure à la température cible définie, l'alarme s'arrête automatiquement.

Après la cuisson

 **PRUDENCE** - risque de blessure

- Juste après l'utilisation, le capteur de température et le câble de connexion sont très chauds. Ne touchez le capteur de température qu'avec des maniques ou similaire.

- ▷ Retirez avec précaution le capteur de température de l'aliment et laissez-le refroidir.
- Éteindre l'appareil**
- ▷ Pour éteindre l'appareil, poussez le sélecteur sur **OFF**.

Mode minuterie (TIMER)

Dans ce mode, vous réglez un compte à rebours à la fin duquel un bip doit retentir. Il est possible de régler n'importe quelle durée de 0 à 99 minutes et 59 secondes. Vous pouvez aussi utiliser le thermomètre comme chronomètre.

- ▷ Poussez le sélecteur sur **TIMER** pour allumer le thermomètre en mode minuterie.

L'écran de démarrage du mode minuteur s'affiche.

Régler le compte à rebours

1. Réglez les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche .

2. Réglez les secondes en appuyant plusieurs fois sur la touche .

-  Si vous maintenez  ou  enfoncé, la durée affichée avance plus rapidement.

3. Appuyez 1 x brièvement sur la touche  pour démarrer le compte à rebours. La durée réglée s'écoule.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal d'alarme retentit pendant env. 30 secondes et **00:00** clignote à l'écran.

4. Appuyez sur une touche quelconque pour éteindre l'alarme. La durée du compte à rebours réglée s'affiche à nouveau sur l'écran.

- ▷ Appuyez 1 x brièvement sur la touche  pour stopper le compte à rebours avant la fin.

Remettre l'affichage à zéro (RESET)

- ▷ Appuyez simultanément sur les touches  et  pour réinitialiser l'affichage à **00:00**.

Régler le chronomètre

- ▷ Le cas échéant, réglez l'affichage sur **00:00**.

- ▷ Appuyez 1 x brièvement sur la touche  pour démarrer le chronomètre. Rappuyez sur la touche pour interrompre, reprendre ou arrêter le chronométrage.

Réinitialisation en cas de dysfonctionnement (Reset)

Tenez le thermomètre à rôti à l'écart des perturbations électromagnétiques émises par ex. par les émetteurs/récepteurs, téléphones portables, etc., car elles peuvent provoquer des dysfonctionnements et l'affichage de valeurs erronées. Si le thermomètre à rôti affiche des valeurs manifestement erronées, réinitialisez l'appareil et changez-le d'emplacement si nécessaire. Le thermomètre est ensuite de nouveau prêt à fonctionner.

- ▷ Sortez les piles de l'appareil, attendez env. 30 secondes, puis remettez les piles dans l'appareil comme indiqué au point «Insérer/remplacer les piles».

Nettoyage

 **PRUDENCE** - risque de blessure

- Laissez suffisamment refroidir le capteur de température avant de le nettoyer.
- REMARQUE** - risque de détérioration
- Ne plongez jamais le câble de connexion et la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne touchez pas le boîtier du thermomètre avec les mains mouillées et protégez l'appareil de l'humidité et de la pluie, sous peine de dysfonctionnements et de détérioration du système électronique.
 - Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

- ▷ Laissez le capteur de température avec le câble de connexion refroidir suffisamment, puis séparez-le du thermomètre en retirant la fiche de la prise de raccordement située sur le côté.

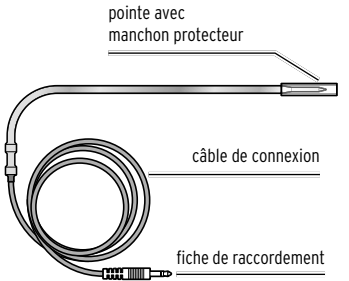
Nettoyer le boîtier du thermomètre

- ▷ Si nécessaire, essuyez le boîtier du thermomètre avec un chiffon légèrement humide.

Nettoyer le capteur de température

1. Nettoyez le capteur de température à l'aide d'un chiffon doux mouillé d'eau chaude et en utilisant si nécessaire un produit vaisselle doux. Le capteur de température ne va pas au lave-vaisselle.

Capteur de température



2. Séchez soigneusement le capteur de température.
3. Remettez ensuite le manchon protecteur sur la pointe du capteur de température.

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.

- Les piles sont-elles usées / absentes? Insérez des piles (neuves) comme décrit sous «Insérer/remplacer les piles».

LLL s'affiche comme étant la température mesurée

- Le capteur de température n'est pas raccorder. Vérifiez la connexion ou raccordez le capteur de température comme décrit sous «Raccorder le capteur de température».

Caractéristiques techniques

Modèle:	689 385
Pile:	2x LR03 (AAA)/1,5V (ZnMnO2)
Unités de mesure de la température:	degrés Celsius (°C) degrés Fahrenheit (°F)
Plage de mesure:	de -50 °C à +250 °C de -58 °F à 482 °F
Intervalles de mesure:	intervalles de 1 °C / intervalles de 1 °F
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'article dues à l'amélioration des produits.

Élimination

L'article, son emballage et les piles fournies sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils**, ainsi que les **piles, ordinaires ou rechargeables, et les batteries** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité. Les piles et batteries usagées doivent être remises aux centres de collecte de votre municipalité ou aux commerces spécialisés vendant des piles.

Informations sur les piles

Fabricant:
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
zoey@anyida-power.com
Trademark: Daily-Max

Kızartma termometresi

 **Kullanım Kılavuzu**

Ürün numarası: 689 385

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,
Germany, www.tchibo.com.tr



Bu kılavuza dair

Bu ürün, çeşitli emniyet tertibatlarına sahiptir. Yine de güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun ve kaza sonucu ortaya çıkabilecek yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirttiği şekilde kullanın. Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuza saklayın. Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

 Bu işaret sizi yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.

Bu kullanım kılavuzundaki işaret sözcükleri:

DİKKAT Olası hafif yaralanmalara karşı uyarır.

BİLGİ Olası maddi hasarlara karşı uyarır.

 Ek bilgiler bu işaretle gösterilmiştir.

Güvenlik uyarıları

Kullanım amacı

Kızartma termometresi çeşitli et yemekleri ve diğer gıdalar hazırlanırken pişirme derecesinin ve sıcaklığın kontrol edilmesini sağlar. Bu ürün ev ihtiyacı miktarlarına göre tasarlandığından ticari amaçlı kullanım için uygun değildir.

Elektronik cihaz kullanım kabiliyeti kısıtlı olan yetişkinler ve çocuklar için tehlike

- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri, ayrıca tecrübesizlik veya bilgisizlik nedenleriyle güvenli bir şekilde kullanacak durumda olmayan çocuklar veya yetişkinler tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar, cihaz ile oyun oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Piller yutulduğunda hayati tehlike oluşabilir. Bir pil yutulursa sadece 2 saat içerisinde ağır içsel yanmaya neden olur ve ölüme yol açabilir. Bu nedenle hem yeni hem de eski pilleri ve ürünü çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Bir pilin yutulduğundan veya farklı bir şekilde vücudunuza girdiğinden şüpheleniyorsanız, derhal tıbbi yardım isteyin.
- Termometrenin arkasındaki mıknatıslardan biri gevşerse bunu çocuklardan uzak tutun. Mıknatısların yutulması ya da solunması halinde derhal bir hekime başvurun. Mıknatısların insan vücudundaki bağlantısı ciddi yaralanmalara yol açabilir.
- Çocukları sivri sıcaklık sensöründen ve onun bağlantı kablосundan uzak tutun . Diğer şeylerin yanı sıra yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır!
- Çocukları ambalaj malzemesinden ve yutulabilir küçük parçalardan uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!

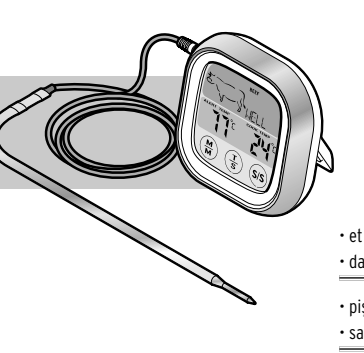
- Çocukları ambalaj malzemesinden ve yutulabilir küçük parçalardan uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!

Yaralanma tehlikesi

- Sıcaklık sensörü keskin bir uca sahiptir. Sıcaklık sensörünü dikkatlice kullanın ve yaralanmaları önlemek için her kullanımdan sonra emniyet kapağını sensör ucuna tekrardan takın.
- Sıcaklık sensörü ve bağlantı kablosu kullanım sırasında ısınır. Yanma tehlikesi! Sıcaklık sensörünü pişmiş malzemeden çekerek çıkarmak için her zaman tence-re tutacağı vb. kullanın. Sıcaklık sensörüne, pişmiş malzemeden çıkardıktan hemen sonra dokunmayın.
- Eğer ürün içindeki pil akmışsa, asla cildinize, gözlerinize ve mukoza bölgelerine temas ettirmeyin. Gerektiğinde temas eden yerleri temiz suyla yıkayın ve hemen bir doktora başvurun.
- Piller bölünmemeli, ateşe atılmamalı veya kısa devre yapılmamalıdır.

Maddi hasarlar

- Termometre muhafazası ısıya dayanıklı değildir! **Kesinlikle fırının veya ızgaranın üzerine bırakılmamalıdır.** Fırına veya sıcak ızgaraya yeterince mesafe bırakarak konumlandırın ve diğer ısı kaynaklarından uzak tutun. Cihazı, yanlışlıkla sıcaklık sensörünün bağlantı kablосunu çekerek yerleştirdiğiniz yerden çekip düşüremeyeceğiniz bir yere konumlandırın.
- Sadece sıcaklık sensörü sıcak su ile ve gerekirse hassas bir deterjan ile silinebilir. Hiçbir zaman bağlantı kablосunu bağlantı soketiyle birlikte suya veya diğer sıvılara daldırmayın. Termometre muhafazasına ıslak ellerle dokunmayın ve cihazı nemden ve ıslaklıktan koruyun. Aksi halde elektronik fonksiyonlarda arızalar ve hasarlar oluşabilir.
- Ürünü dikkatlice kullanın. Düşürmeyin ve güçlü darbelerle karşı koruyun.



- Pilleri aşırı ısıdan koruyun. Pillerin enerjisi azaldığında veya ürünü uzun süre kullanmayacaksanız pilleri üründen çıkarın. Bu sayede pillerin akması ile oluşabilen hasarları önlemiş olursunuz.
- Daıma tüm pilleri birlikte değiştirin. Eski ve yeni pilleri, farklı tip, marka ve kapasitedeki pilleri bir arada kullanmayın. Pili yerleştirirken kutupların doğru olmasına (+/-) dikkat edin.
- Gerektiğinde, pil ve cihazdaki temas yüzeylerini pille-ri yerleştirmeden temizleyin. Aşırı ısınma tehlikesi!
- Temizleme için tahriş edici ya da aşındırıcı kimyasallar veya sert fırçalar kullanmayın.

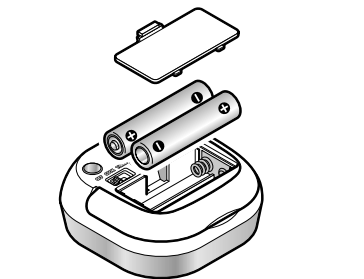
Cihazdaki semboller

 Bu sembol, sıcak yüzeylere (sıcaklık sensörü ve bağlantı kablosu) karşı uyarı yapar.

Çalıştırma

- ▶ Ekran üzerindeki koruma folyosunu çıkarın.
- ▶ Sıcaklık sensörünün ilk kullanımdan önce "Temizleme" bölümünde tarif edildiği gibi temizleyin. Bunun için koruyucu kılıfı uçtan çekin.

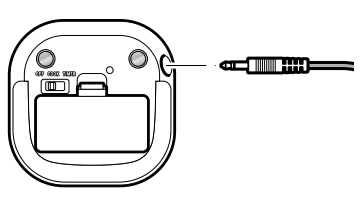
Pilleri yerleştirme / değiştirme



- Pil yuvası kapağının kanatçığını pil yuvası kapağı yönüne doğru bastırın ve kapağı kaldırın.
- Pil yuvasının altında gösterildiği gibi birlikte teslim edilen pilleri yerleştirin. Bu esnada kutupların (+/-) doğru olmasına dikkat edin.
- Pil yuvası kapağını tekrar takın. Kapak duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.

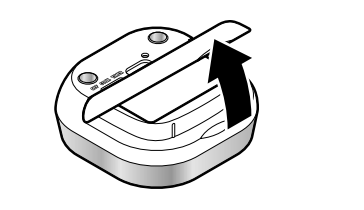
Pil değişimi gereklidir, eğer ekranda hiçbir gösterge görünmüyorsa.

Sıcaklık sensörünün bağlanması

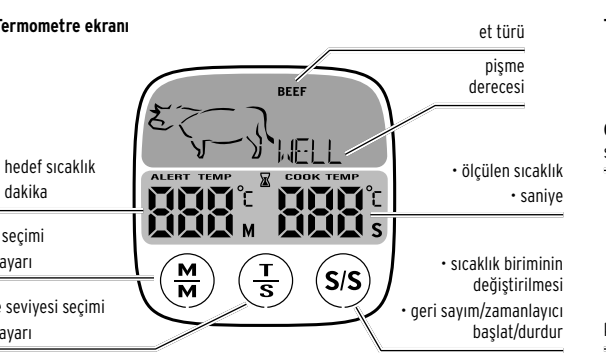


- ▶ Sıcaklık sensörü bağlantı kablосunun bağlantı soketini, termometre muhafazasının yan tarafındaki bağlantı yuvasına takılmalıdır.

Termometrenin kurulumu/takılması



- ▶ Termometreyi yerleştirmek için arkadaki ayağı dışarı katlayın veya ...
- ▶ ... termometreyi arka tarafındaki her iki mıknatıs yardımıyla metal bir yüzeye (buzdolabı vb.) yapıştırın.



Sıcaklık alarm modu (COOK)

Bu modda, et türünü ve istenen pişirme seviyesini belirleyebilirsiniz. Termometre doğru pişirme sıcaklığını belirler ve buna ulaşıldığında veya aşıldığında bir alarm sinyali ile uyarı verir.

▶ Seçme şalterini **COOK** konumuna kaydırın, bu şekilde termometre, sıcaklık alarm modunda açılır.

Bir sinyal sesi duyulur ve ekranda tüm olası göstergeler görüntülenir. Ardından ekran ışığı söner ve sıcaklık alarm modunun başlangıç ekranı görüntülenir.

Et türü ve pişirme seviyesi ayarı

- İsteddiğiniz et türü ekranda gösterilene kadar  tuşuna arka arkaya basın. Et türleri aşağıdaki sıralamada değişir: BEEF (sığır) > PORK (domuz) > FISH (balık) > VEAL (dana) > LAMB (kuzu) > CHICKEN (tavuk) > TURKEY (hindî) > HAMBURG (kıyılmış biftek) > PGM. PGM ile istediğiniz hedef sıcaklığı manüel olarak ayarlayabilirsiniz, bkz. bölüm "Hedef sıcaklığı manüel olarak ayarlama (PGM)".

- İstenen pişirme seviyesini seçmek için  tuşuna basın. Pişme seviyesi aşağıdaki sıralamada gösterilir: **WELL** (iyi pişmiş) > **M WELL** (orta iyi pişmiş) > **MEDIUM** (orta pişmiş) > **MEDIUM RARE** (az ve orta pişmiş) > **RARE** (az pişmiş).

Seçim yapmanız için cihaz tarafından önceden ayarlanan hedef sıcaklık (**ALERT TEMP**) ekranın sol tarafında görüntülenir bu sıcaklığa ulaşıldığında veya aşıldığında bir alarm sinyali verilir.

 Bir et türü için önerilmeyen pişirme seviyeleri seçim olarak sunulmaz. Bu şekilde örn. tavuk eti türü için pişirme seviyesi olarak sadece **WELL**, domuz etinde sadece **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** ve **M RARE** ayarını yapabilirsiniz. Genel bir bakış "Pişirme seviyelerine ve sıcaklıklarına genel bakış" tablosunda bulabilirsiniz.

Hedef sıcaklığı manüel olarak ayarlama (PGM)

- Ekranda **PGM** belircinceye kadar  tuşuna basın.
- Bir sinyal sesi duyuna kadar ve hedef sıcaklık yanıp sönmeye başlayana kadar  tuşunu basılı tutun.
-  (artan) veya  (azalan) tuşlarına basarak istenen hedef sıcaklığı ayarlayın.
- Sıcaklığı onaylamak için 1 x  tuşuna kısa basın.

 Ayarlama sırasında yakl. 30 saniye süreyle hiç bir tuşa basmazsanız son ayarlanan değer kaydedilir.

Sıcaklık birimini (°C / °F) değiştirme

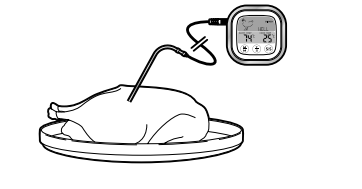
Standart olarak termometre Celsius derece (°C) olarak ayarlanmıştır. Ölçülen sıcaklığı isterseniz Fahrenheit derece (°F) olarak da görüntüleyebilirsiniz.

- ▶ İki birim arasında geçiş yapmak için 1x  tuşuna kısa basın.

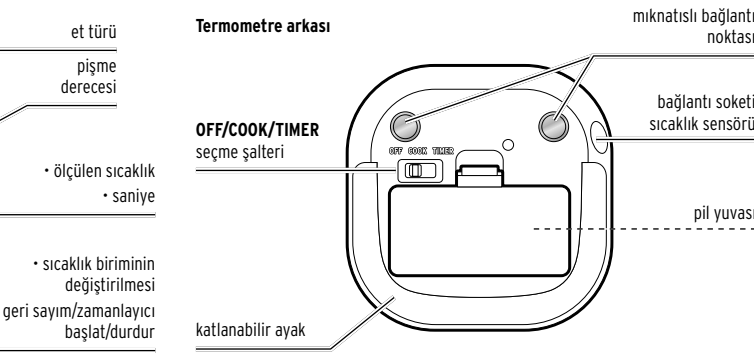
Her kapatıp tekrar açma işleminden sonra sıcaklık tekrar °C olarak görüntülenir.

Sıcaklık ölçümü

- Koruyucu kılıfı termometre ucundan çekin. Ölçülen mevcut sıcaklık (**COOK TEMP**) ekranın sağ tarafında görüntülenir.



- Sıcaklık sensörünü mümkün gidebildiği kadar pişen yiyeceğin en kalın kısmına yerleştirin. **Yüzeye çok yakın, doğrudan kemik üzerinde veya yağ tabakası içinde ölçüm yapmayın!**  Tavuk etinde eşit bir pişme durumu zor belirlenmektedir. Bundan dolayı tavuk etini servis etmeden önce değişik yerlerinden ölçün.



Pişirme seviyelerine ve sıcaklıklarına genel bakış									
	BEEF (sığır)	PORK (domuz)	FISH (balık)	VEAL (dana)	LAMB (kuzu)	CHICKEN (tavuk)	TURKEY (hindî)	HAMBURG (kıyılmış biftek)	PGM (manüel)
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	----	----	----	----



- Pişen yiyeceği fırına koyun ve **termometreyi fırının dışına yerleştirin!** Örn. metal bir yüzeye tutturun veya tezgahın üstüne yerleştirin. Bu işlem sırasında sıcak pişirme yüzeylerine veya diğer ısı kaynaklarına yeterince mesafe bırakın! Kapalı fırın kapağı sıcaklık sensörünün bağlantı kablосunu pozisyonda tutar.

 **Termometreyi ızgaraya yaparken kullanıyorsanız dikkat etmeniz gerekenler:**

Termometreyi ızgaradan yeterli bir mesafeye yerleştirin. Bağlantı kablosu ısıya dayanıklı olsa da ateşle temas halinde olmayacak şekilde ve cihaz kablodan dolayı aşağı çekilmeyecek şekilde yerleştirin.

- Ekrandaki mevcut sıcaklığı gözlemleyin. Hedef sıcaklığa ulaşıldığında saniyede 2 sinyal sesinden oluşan bir alarm sinyali verilir. Ayrıca ekran ışığı yanıp söner yakl. 10 saniye. Herhangi bir tuşa yakl. 10 saniye basarak alarmı kesebilirsiniz. Bu süre boyunca pişen yiyeceğin sıcaklığı hedef sıcaklığın altına düşmezse alarm yeniden çalar.

Ayarlanan hedef sıcaklığın altına tekrar düşüldüğünde alarm otomatik olarak durur.

Pişirdikten sonra

 **DİKKAT-** Yaralanma tehlikesi

- Sıcaklık sensörü ve bağlantı kablosu kullanımdan hemen sonra çok sıcak olur. Sıcaklık sensörüne sadece tencere tutacağı vb. ile dokunun.

- ▶ Sıcaklık sensörünü pişen yiyecekten dikkatli şekilde çekerek çıkarın ve soğumaya bırakın.

Cihazı kapatma

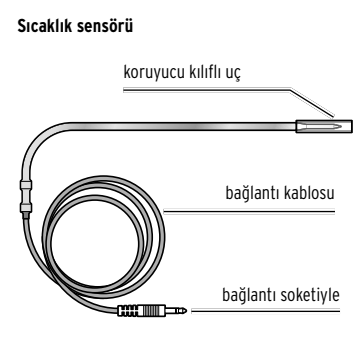
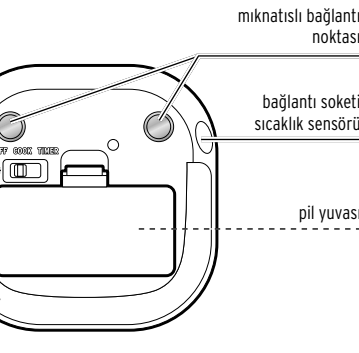
- ▶ Cihazı kapatmak için seçme şalterini **OFF** konumuna kaydırın.

Kronometre modu (TIMER):

Bu modda bir geri sayım belirlersiniz, sonunda bir sinyal sesi duyulmalıdır. 0 ila 99 dakika ve 59 saniye arasında herhangi bir zaman ayarlanabilir. Alternatif olarak termometreyi kronometre olarak da kullanabilirsiniz. ▶ Seçme şalterini **TIMER** konumuna kaydirdığınızda termometreyi kronometre modunda açabilirsiniz. Kronometre modunun başlangıç ekranı görüntülenir.

Geri sayma ayarını yapma

-  tuşuna arka arkaya basarak dakikayı ayarlayın.
-  tuşuna arka arkaya basarak saniyeyi ayarlayın.



Sorun / Çözüm

Cihaz çalışmıyor.

- Piller bitmiş / takılı değil? (Yeni) pilleri "Pilleri yerleştirme/değiştirme" bölümünde anlatıldığı gibi yerleştirin.

Ölçülen sıcaklık olarak LLL görüntülenir

- Sıcaklık sensörü bağlı değil. Soket bağlantısını kontrol edin veya sıcaklık sensörünü "Sıcaklık sensörünün bağlanması" bölümünde açıklandığı gibi bağlayın.

Teknik bilgiler

Model:	689 385
Pil:	2x LR03 (AAA)/1,5V (ZnMnO2)
Sıcaklık ölçümü için ölçüm birimi:	Santigrad derece (°C) Fahrenheit derece (°F)
Ölçüm aralığı:	-50 °C ila maks. +250 °C -58°F ila maks. 482°F
Ölçüm hassasiyeti:	1 °C kademelerde/ 1 °F kademelerde

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.com.tr
---------------------------------------	--

Ürün geliştirmeleri çerçevesinde üründe teknik ve dizayn değişikliği yapma hakkımız saklıdır.

İmha etme

Ürün, ambalajı ve içinde kullanılan piller tekrar kullanılabilen değerli malzemelerden üretilmiştir. Tekrar kullanım sayesinde atıklar azalır ve çevre korunur. **Ambalajı** malzeme türüne göre imha edin. Bunun için bölgenizdeki kağıt, mukavva ve hafif ambalaj toplama merkezlerinin sunduğu imkanlardan faydalanabilirsiniz.

 Bu sembolle işaretlenen **cihazlar, piller ve şarjlı piller** ev çöpi ile birlikte imha edilmemelidir! Yasalara göre atık cihazlarınızı, ev çöpünden ayrı atmak zorundasınız. Elektrikli cihazlar tehlikeli maddeler içerir. Bunların uygun olmayan şekilde depolanması ve imha edilmesi çevreye ve sağlığa zarar verebilmektedir. Atık cihazları ücretsiz olarak geri alan toplama merkezleri hakkında bilgi almak için bağlı bulunduğunuz belediyeye danışabilirsiniz. Boş piller ve şarjlı piller bölgenizdeki belediye atık toplama yerlerine ya da pil satan yerlerdeki toplama kaplarına bırakılmalıdır.

Piller hakkında bilgi

Üretici
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
zoeey@anyida-power.com
Trademark: Daily-Max