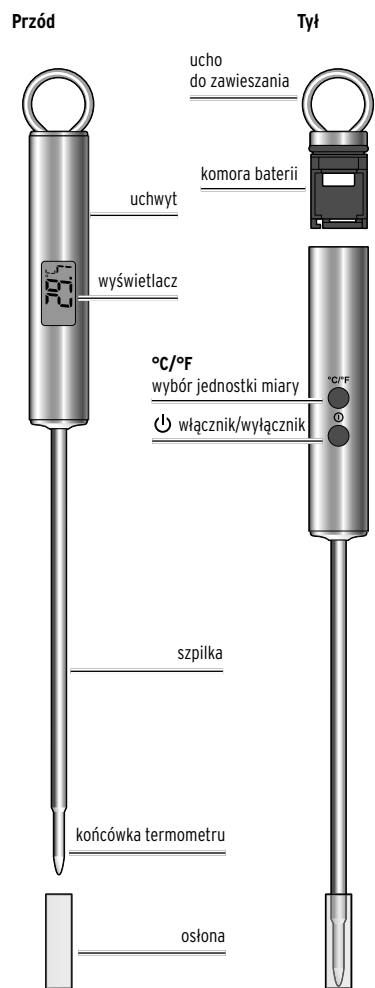


Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Nie ujęto na ilustracji:  
2x bateria

Numer artykułu:  
666 638

Wskazówki bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu. Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

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 nieznaną znajomość 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. Produkt jest wyposażony w baterie guzikowe. Połknięta bateria może w ciągu 2 godzin doprowadzić do ciężkich wewnętrznych poparzeń chemicznych oraz do śmierci. Dlatego zarówno nowe, jak i zużyte baterie oraz produkt należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Jeżeli komora baterii nie zamyka się prawidłowo, należy zaprzestać użytkowania produktu i trzymać go z dala od dzieci.

W przypadku podejrzenia, że bateria została połknięta lub dostała się do organizmu w inny sposób, należy natychmiast skontaktować z pomocą medyczną.

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

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

• Końcówka termometru na końcu metalowej szpilki jest ostra. Dlatego z termometrem do pieczenia należy obchodzić się ostrożnie i po każdym użyciu zakładać osłonę na końcówkę termometru, aby uniknąć ewentualnych skaleczeń.

• Podczas sprawdzania temperatury przyrządzanej potrawy metalowa szpilka termometru może się nagrzać do bardzo wysokiej temperatury. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia! Nie dotykać metalowej szpilki termometru bezpośrednio po wyjęciu z przyrządzanej 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 zwierzać.

Szkody materialne

• Produkt odpowiada stopniowi ochrony IPX4. Oznacza to, że produkt z zamkniętą komorą baterii jest zabezpieczony przed bryzgami wody. Uchwytu termometru do pieczenia nie wolno jednak zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Nie dotykać też uchwytu mokrymi rękami. Chronić termometr do pieczenia przed wodą i wilgocią. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń w działaniu lub do uszkodzenia układów elektronicznych.

• Z termometrem do pieczenia należy się obchodzić ostrożnie. Nie upuszczać. Chronić przed silnymi wstrząsami.

• Bezpośrednio po dokonaniu pomiaru należy wyjąć termometr z potrawy. W żadnym wypadku nie może on pozostać w potrawie/w piekarniku.

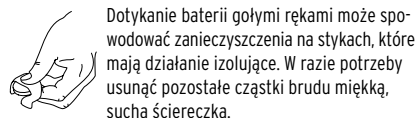
• Baterie należy chronić przed nadmiernym ciepłem. Baterie należy wyjąć z produktu, gdy są zużyte lub gdy produkt nie będzie przez dłuższy czas używany. Dzięki temu można uniknąć szkód, które mogą powstać wskutek wycieku elektrolitu.

• Podczas wkładania baterii należy koniecznie zwrócić uwagę na właściwe ułożenie biegunów (+/-).

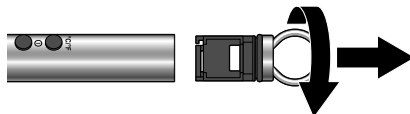
• Zawsze wymieniać wszystkie baterie. Nie używać jednocześnie starych i nowych baterii, baterii różnych typów, marek lub o różnej pojemności.

Wkładanie/wymiana baterii

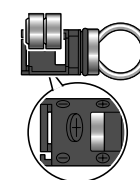
Wkładanie baterii



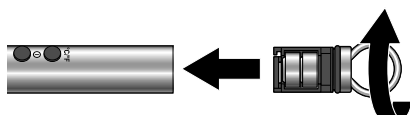
1. Trzymać termometr tylną stroną skierowaną do góry.



2. Obrócić ucho do zawieszania do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć komorę baterii z urządzenia.

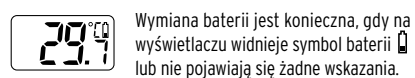


3. Włożyć dołączone baterie zgodnie z rysunkiem na tyle komory baterii. Zwrócić przy tym uwagę na prawidłowe ułożenie biegunów (+/-).



4. Wsunąć komorę baterii z powrotem do urządzenia, lekko ją wciskając i jednocześnie obracając ucho zawieszania do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Komora baterii musi być stabilnie osadzona w urządzeniu.

Wymiana baterii



Wymiana baterii jest konieczna, gdy na wyświetlaczu widnieje symbol baterii lub nie pojawiają się żadne wskazania.

▷ Wymienić baterie w sposób opisany powyżej. Należy zachować ostrożność przy wyciąganiu komory baterii, aby włożone baterie nie wypadły!

Obsługa

▷ Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić termometr postępując zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”. W tym celu ściągnąć osłonę z końcówki termometru.

Ustawianie jednostki miary

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

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawia się aktualnie zmierzona temperatura w °C.
2. Nacisnąć przycisk **°C/°F**, aby zmienić jednostkę miary z °C na °F.

▷ Po ponownym włączeniu termometru zawsze aktywna jest ostatnio ustawiona jednostka miary. Po wymianie baterii jednostka miary zmienia się jednak z powrotem na ustawienie domyślne (°C).

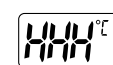
Pomiar temperatury

1. Ściągnąć osłonę z końcówki termometru.
2. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawia się aktualnie zmierzona temperatura.
3. Wbić końcówkę termometru co najmniej na głębokość 1,5 cm w najgrubszą część potrawy i odczekać ok. 15-20 sekund.
4. Odczytać temperaturę z wyświetlacza.
5. Bezpośrednio po odczytaniu temperatury należy wyjąć termometr z potrawy. **W żadnym wypadku nie może on pozostać w potrawie/w piekarniku.**

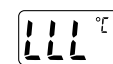
▷ Nie należy mierzyć temperatury bezpośrednio przy kości lub w warstwie tłuszczu.

• W przypadku drobiu ciężko jest ustalić, czy produkt upiekł się równomiernie. Dlatego przed podaniem należy zawsze sprawdzić temperaturę drobiu w kilku miejscach.

Przezielenie



Przy temperaturach **powyżej +200°C** na wyświetlaczu pojawia się **HHH°C**.



Przy temperaturach **poniżej -45°C** na wyświetlaczu pojawia się **LLL°C**.

▷ Aby zapobiec trwałemu uszkodzeniu urządzenia, należy natychmiast wyjąć termometr do pieczenia z potrawy.

Wyłączanie urządzenia

▷ Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk .

Gdy termometr do pieczenia nie jest używany, wyłączyć się automatycznie po ok. 15 minutach.

Reset w przypadku zakłóceń w działaniu

Trzymać termometr do pieczenia z dala od działania silnych pól magnetycznych, występujących np. w takich urządzeniach jak odbiorniki radiowe, telefony komórkowe itp., ponieważ urządzenia te mogą spowodować nieprawidłowe działanie termometru i wyświetlanie mylnych wartości pomiarowych. Jeśli termometr pokazuje ewidentnie nieprawidłowe wartości, należy zresetować urządzenie i w razie potrzeby zmienić 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 punkcie „Wkładanie/wymiana baterii”.

Czyszczenie

▷ Metalową szpilkę oraz uchwyt termometru należy wytrzeć zwilżoną szmatką, ewentualnie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Uchwytu termometru do pieczenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Nie czyścić termometru w zmywarce do naczyń!

▷ Starannie osuszyć urządzenie.

▷ Na koniec z powrotem założyć osłonę na końcówkę termometru.

▷ Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.

Dane techniczne

Model:	666 638
Bateria:	2x LR44/1,5 V (ZnMnO2)
Jednostki miary temperatury:	stopnie Celsjusza (°C) stopnie Fahrenheita (°F)
Zakres pomiarowy:	od -45°C do +200°C
Kroki pomiarowe:	co 0,1°C / co 0,1°F
Stopień ochrony:	IPX4
Automatyczne wyłączanie:	po ok. 15 minutach
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

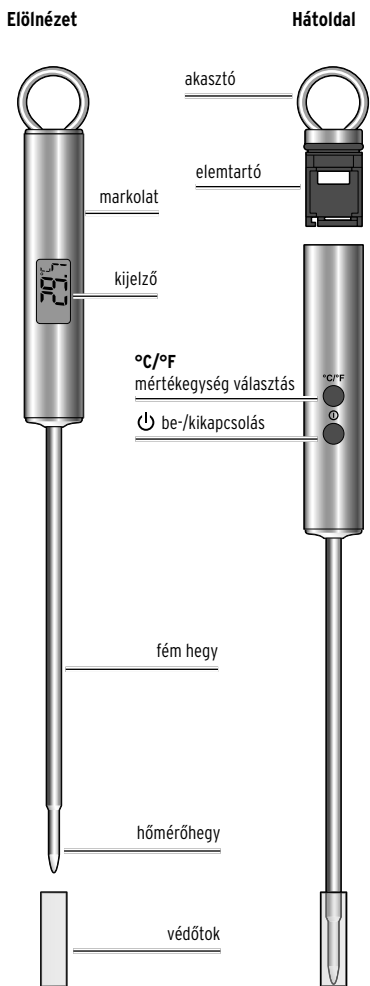
Produkt, jego opakowanie oraz dołączona w komplecie bateria zawierają wartościowe materiały, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

**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 je do specjalnych pojemników, udostępnionych w sklepach handlujących bateriami.

### Termékrajz (tartozékok)



Kép nélkül:  
2 db elem

**Cikkszám:  
666 638**

### Biztonsági előírások

Figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat, és 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 megválna a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

#### Rendeltetés

A maghőmérő a különböző húsfélék és másfajta élelmiszerek hőmérsékletének ellenőrzésére szolgál az elkészítés során. A termék magánháztartásokban előforduló mennyiségekhez alkalmas, üzleti 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 tapasztalat vagy megfelelő ismeretek hiányában nem képesek biztonságosan kezelni azt. Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Az elemek lenyelése életveszélyes lehet. A termékben gombaelemek találhatóak. Egy gombaelem 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 kisgyermek nem férnek hozzá. Egy elem esetleges lenyelése esetén, vagy ha az más módon az emberi szervezetbe került, azonnal forduljon orvoshoz.
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag és a termék lenyelhető apró részei gyermekek kezébe kerüljenek. Többek között fulladásveszély áll fenn!

#### Sérülésveszély

- A fém hőmérőhegy éles. Ezért óvatosan használja a maghőmérőt, és a sérülések elkerülése érdekében minden használat után tegye vissza a védőtokot a hőmérőhegyre.
- A fém hegy az élelmiszer ellenőrzése során nagyon felforrósodhat. Égési sérülések veszélye! Ne érjen hozzá a fém hegyhez közvetlenül azután, hogy kihúzza a sütőből.
- 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 szétszedni, tűzbe dobni vagy rövidre zárni tilos.

#### Anyagi károk

- A termék megfelel az IPX4 védelmi osztálynak, amely azt jelenti, hogy a termék lezárt elemtartóval védett a spricelől víz ellen. Ennek ellenére a maghőmérő markolatát nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni. A markolatot ne fogja meg nedves kézzel se. Óvja a terméket nedvességtől és víztől. Ellenkező esetben hibás működés léphet fel és megsérülhet a készülék elektronikája.
- Óvatosan bánjon a maghőmérővel. Ne ejtse le és óvja az erős rázkódásoktól.
- Közvetlenül a mérés után húzza ki a hőmérőt az ételből. Semmi esetre sem maradhat a sülő ételben, illetve a sütőben.

- Óvja az elemeket túlzott hőtől. Vegye ki az elemeket a termékből, amikor azok elhasználódtak, vagy ha hosszabb ideig nem használja a terméket. Így elkerülhetőek azok a károk, amelyeket az elemből kifolyt sav okozhat.
- Az elemek behelyezésekor feltétlenül ügyeljen a helyes polarításra (+/-).
- Mindig cserélje ki az összes elemet. Ne használjon egyszerre régi és új, különböző típusú, márkájú vagy teljesítményű elemeket.

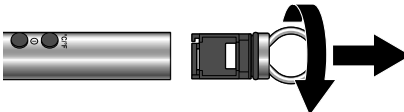
### Elemek behelyezése / cseréje

#### Elemek behelyezése

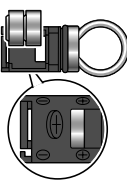


Ha az elemet pusztá kézzel érinti meg, az elem érintkezésein olyan szennyeződések keletkezhetnek, amelyek szigetelő hatásaúak lehetnek. Ezért az elemet mindig egy száraz, puha kendővel fogja meg.

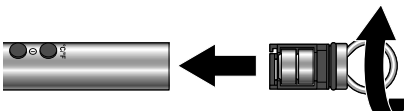
- Fogja meg a hőmérőt a hátdoldalával felfelé.



- Forgassa el az akasztót az óramutató járásával ellentétes irányba ütközésig, és húzza ki az elemtartót a készülékből.

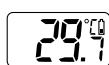


- Helyezze be a mellékelt elemeket az elemtartó alján ábrázolt módon. Eközben ügyeljen a helyes polarításra (+/-).



- Tolja vissza az elemtartót a készülékbe, kissé nyomja be, és közben forgassa el az akasztót ütközésig az óramutató járásával megegyező irányba. Az elemtartónak szorosan illeszkednie kell a készülékbe.

#### Elemcsere



Elemcsere akkor válik szükségessé, ha a kijelzőn megjelenik az elem jel, illetve ha semmi sem látható a kijelzőn.

- Cserélje ki az elemeket a fent leírtak szerint. Legyen óvatos az elemtartó kihúzásakor, hogy a behelyezett elemek ne essenek ki!

### Használat

- Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a hőmérőt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint. Ehhez húzza le a védőkupakot a hőmérőhegyről.

#### Mértékegység beállítása

Alapbeállításban a hőmérőn a Celsius-fok (°C) van beállítva. A mért hőmérsékletet azonban Fahrenheit-fokban (°F) is kijelvezheti.

- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **U** gombot. A kijelzőn ezután megjelenik az aktuálisan mért hőmérséklet °C-ban.
- A mértékegység °C-ról °F-ra való átállításához, nyomja meg a **°C/F** gombot.

- A hőmérő bekapcsolásakor mindig az utoljára beállított mértékegységgel mér. Elemcsere után azonban a mértékegység visszavált az alapbeállításra (°C).

#### Hőmérséklet mérése

- Húzza le a védőkupakot a hőmérőhegyről.
- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **U** gombot. A kijelzőn az aktuálisan mért hőmérséklet látható.
- Legalább 1,5 cm mélyen dugja a hőmérő hegyét a sülő levagstaggabb részébe, és várjon kb. 15-20 másodpercet.
- Olvasa le a hőmérsékletet a kijelzőről.
- Közvetlenül a mérés után húzza ki a maghőmérőt az ételből. **Semmiképpen nem maradhat a sütőben vagy a sütőben!**

- A hőmérsékletet ne a csontok közvetlen közelében vagy zsírrétegben mérje.
- Szárnyasok esetén nehéz megállapítani, hogy mikor sült át egyenletesen a hús. A szárnyasokat ezért a tálalás előtt mindig több helyen is ellenőrizze.

#### Túterhelés



**+200 °C feletti** hőmérséklet esetén a kijelzőn **HHH°C** látható.



**-45 °C alatti** hőmérséklet esetén a kijelzőn **LLL°C** látható.

- Azonnal húzza ki a maghőmérőt az adott élelmiszerről, nehogy tartósan megsérüljön a készülék.

#### A készülék kikapcsolása

- A készülék kikapcsolásához, nyomja meg a **U** gombot.

Ha nem használja a terméket, akkor az kb. 15 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

### Gyári beállítások visszaállítása működési hiba esetén (reset)

A terméket tartsa távol a különösen erős elektromágneses hatásoktól, pl. rádió adó-vevőktől, mobiltelefonoktól stb., mivel ezek működési hibát vagy téves értékjelzést okozhatnak. Ha a hőmérő nyilvánvalóan rossz értéket mutat, állítsa vissza a gyári beállításokra, és szükség esetén helyezze máshova. Ezután a termék ismét használható.

- Vegye ki az elemeket a készülékből, várjon kb. 30 másodpercet, majd helyezze vissza az elemeket az „Elemek behelyezése” részben leírt módon.

### Tisztítás

- Törölje le a fém hegyet és a markolatot egy nedves törülköendővel, és szükség esetén egy kevés mosogatószerrel. A maghőmérő markolatát eközben ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Ne tisztítsa a maghőmérőt mosogatógépből!
- Alaposan törölje szárazra a készüléket.
- Végül helyezze vissza a védőtokot a hőmérőhegyre.
- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

### Műszaki adatok

Modell:	666 638
Elem:	2x LR44/1,5V (ZnMnO2)
Hőmérsékletmérés mértékegységei:	Celsius-fok (°C) Fahrenheit-fok (°F)
Mérési tartomány:	-45 °C és +200 °C között
Mérési léptékek:	0,1 °C-os lépések / 0,1 °F-os lépések
Védelmi osztály:	IPX4
Automatikus kikapcsolás:	kb. 15 perc után
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 árucikken.

### 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 gyűjtéséhez használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek, elemek és akkumulátorok** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

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 károsak lehetnek a környezetre és az egészségre. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást. Az elhasználotott elemeket és akkumulátorokat az illetékes települési, illetve városi hivatalok gyűjtőhelyein vagy a forgalmazó szakkereskedésekben kell leadni.