



Bratengabel-Thermometer



de Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise



Lesen Sie 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.

Verwendungszweck

Das Bratengabel-Thermometer dient zum Prüfen des Gargrades und der Temperatur bei der Zubereitung verschiedener Fleischarten. 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 2 Stunden zu schweren Verätzungen und zum Tode führen. Bewahren Sie deshalb sowohl neue als auch verbrauchte Batterien und 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.

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

WARNUNG vor Verletzungen/Verbrennungen

- Der Gabelaufsatz hat scharfe Spitzen. Gehen Sie daher vorsichtig mit dem Bratengabel-Thermometer um und stecken Sie die Schutzkappe nach jedem Gebrauch wieder auf die Gabelspitzen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Der Gabelaufsatz kann durch das Prüfen des Fleisches sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr! Berühren Sie ihn nicht unmittelbar, nachdem Sie ihn aus dem Fleisch 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.

WARNUNG vor Brand/Explosion

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

VORSICHT - Sachschäden

- Der Griff des Bratengabel-Thermometers darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Fassen Sie den Griff auch nicht mit nassen Händen an. Schützen Sie das Bratengabel-Thermometer vor Feuchtigkeit und Nässe. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen und Schäden an der Elektronik kommen.
- Ziehen Sie das Bratengabel-Thermometer unmittelbar nach dem Messen wieder aus dem Gargut heraus. Es darf auf keinen Fall im Gargut bzw. Ofen bleiben.

- 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. Benutzen Sie keine verschiedenen Batterie-Typen, -Marken oder Batterien mit unterschiedlicher Kapazität.
- Achten Sie beim Einsetzen der Batterien auf die richtige Polarität (+/-).
- Die eingebaute LED kann und darf nicht ausgewechselt werden.

Auf einen Blick (Lieferumfang)

Vorderseite

Display

MEAT

- Fleischart wählen
- Alarm ausschalten

LIGHT

(gedrückt halten um die LED-Leuchte und die Display-Beleuchtung einzuschalten)

LED-Leuchte

abnehmbarer Gabelaufsatz mit Temperaturfühlern

Schutzkappe

Displaybeleuchtung (leuchtet wenn der gewählte Gargrad erreicht bzw. überschritten wurde)

TASTE

- Gargrad wählen
- Alarm ausschalten

Rückseite

°F/°C

Temperatur-einheit einstellen

Batteriefachdeckel

Batteriefach

Entriegelungs-taste für Gabelaufsatz

Weiterer Lieferumfang (ohne Abbildung):

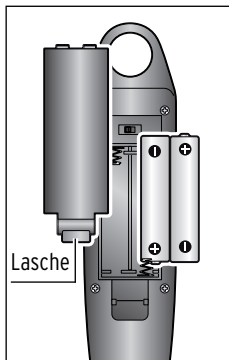
- 2 Batterien, Typ LR03 / 1,5 V

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie den Gabelaufsatz vor dem ersten Gebrauch gründlich wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben. Nehmen Sie ihn dazu vom Gerät ab wie im Kapitel „Gebrauch“ beschrieben.

Batterien einlegen



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.

Im Display werden kurz alle Anzeigen angezeigt und ein kurzer Signalton ertönt. Das Bratengabel-Thermometer ist jetzt einsatzbereit.

Umschalten zwischen °C (Celsius) und °F (Fahrenheit)

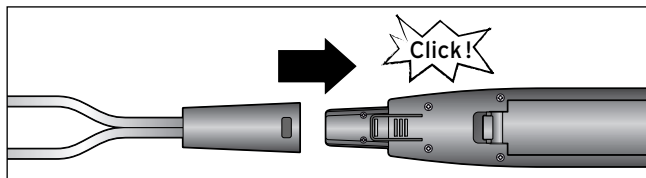
- ▷ Stellen Sie mit dem Schiebeschalter °F/°C auf der Rückseite des Bratengabel-Thermometers die gewünschte Temperatureinheit ein.

Automatische Ausschaltfunktion

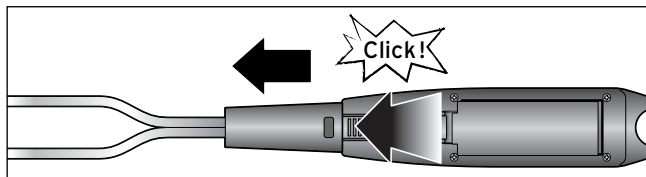
Wenn Sie ca. 60 Sekunden lang keine Taste drücken, schaltet sich das Bratengabel-Thermometer automatisch aus.

Gebrauch

Gabelaufsatz aufstecken und abnehmen



- ▷ Aufstecken: Stecken Sie den Gabelaufsatz wie abgebildet auf den Griff. Er muss hör- und spürbar einrasten.



- ▷ Abnehmen: Drücken Sie auf die Entriegelungstaste und ziehen Sie den Gabelaufsatz ab.


1. Bratengabel-Thermometer einschalten

- ▷ Drücken Sie eine der drei Tasten (**LIGHT**, **MEAT** oder **TASTE**), um das Bratengabel-Thermometer einzuschalten.



Im Display werden kurz alle Anzeigen angezeigt.

Danach erscheint oben im Display die aktuelle Temperatur, darunter die gewählte Fleischart und darunter der Gargrad.


-  Wenn Sie ca. 60 Sekunden lang keine Taste drücken, schaltet sich das Bratengabel-Thermometer automatisch aus.

2. Fleischart auswählen

- ▷ Drücken Sie so oft die Taste **MEAT**, bis die gewünschte Fleischart im Display angezeigt wird. Die Fleischarten werden in folgender Reihenfolge angezeigt:
RIND - KALB - LAMM - SCHWE(in) - HUHN - PUTE

3. Gargrad auswählen

Der Gargrad gibt an, wie durchgebraten Sie Ihr Fleisch haben wollen. In der Gartabelle weiter hinten in diesem Heft finden Sie die Temperaturbereiche, nach denen sich das Bratengabel-Thermometer richtet.

-  Ein Gargrad, der für eine Fleischart nicht empfohlen wird, steht auch nicht zur Auswahl zur Verfügung. So können Sie z.B. bei der Fleischart *HUHN* nur *WELL DONE* einstellen.

- ▷ Drücken Sie so oft die Taste **TASTE**, bis der gewünschte Gargrad markiert ist.
Zur Auswahl stehen: *WELL DONE* (gut durch) - *MEDIUM* (medium) - *MEDIUM RARE* (rosa) - *RARE* (roh)

4. Fleischtemperatur messen

VORSICHT - Sachschaden

Ziehen Sie das Bratengabel-Thermometer unmittelbar nach dem Messen wieder aus dem Gargut heraus. Es darf auf keinen Fall im Gargut bzw. Ofen bleiben.

1. Stecken Sie die Gabelspitzen mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Fleisches und warten Sie ca. 15 bis 20 Sekunden.
2. Ziehen Sie dann das Bratengabel-Thermometer wieder heraus und lesen Sie die Temperatur ab.



- Sobald mindestens die untere Temperaturgrenze des angegebenen Temperaturbereichs gemessen wird, ertönt ein Alarm und die Display-Beleuchtung leuchtet. Der Alarm schaltet sich ab, sobald die Temperaturgrenze wieder unterschritten wird.
- Das Bratengabel-Thermometer kann eine Temperatur von 0 °C bis 125 °C messen. Ist die gemessene Temperatur niedriger als 0 °C blinkt **LL** °C im Display, ist die Temperatur höher als 125 °C blinkt **HH** °C im Display.

Beachten Sie:

- Messen Sie nicht direkt am Knochen oder in einer Fettschicht.
- Bei Geflügel ist ein gleichmäßiger Garzustand schwer festzustellen. Prüfen Sie Geflügel deshalb immer an mehreren Stellen, bevor Sie es servieren.

Reset durchführen

Elektromagnetische Strahlungen im Umfeld des Bratengabel-Thermometers können zu Funktionsstörungen führen.

Wenn das Gerät nicht korrekt funktionieren sollte, entnehmen Sie die Batterien, warten Sie ca. 30 Sekunden und setzen Sie dann die Batterien wieder ein.

Gartabelle

Die aufgeführten Temperaturangaben sind ungefähr und dienen nur als Richtwert.

	RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	WELL DONE
RIND	60 - 63 °C 140 - 146 °F	64 - 69 °C 147 - 157 °F	70 - 77 °C 158 - 171 °F	78 °C ... 172 °F ...
KALB			71 - 77 °C 160 - 171 °F	78 °C ... 172 °F ...
LAMM		64 - 72 °C 147 - 162 °F	73 - 77 °C 163 - 171 °F	78 °C ... 172 °F ...
SCHWE (Schwein)			71 - 77 °C 160 - 171 °F	78 °C ... 172 °F ...
HUHN				83 °C ... 181 °F ...
PUTE				83 °C ... 181 °F ...

Reinigen



WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Der Gabelaufsatz hat scharfe Spitzen. Gehen Sie daher vorsichtig mit dem Bratengabel-Thermometer um und stecken Sie die Schutzkappe nach jedem Gebrauch wieder auf die Gabelspitzen, um Verletzungen zu vermeiden.

VORSICHT - Sachschaden

- Tauchen Sie den Griff des Bratengabel-Thermometers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie ihn nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Griffs und des Gabelaufsatzes keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel

1. Wischen Sie Gabelaufsatz und Griff mit einem angefeuchteten Tuch und ggf. etwas Spülmittel ab.
2. Reiben Sie die Teile anschließend gründlich trocken.

Der Gabelaufsatz ist auch spülmaschinengeeignet.

Technische Daten

Modell:	350 934
Batterien:	2x LR03(AAA)/1,5V
Maßeinheiten für Temperaturmessung:	Grad Celsius (°C) Grad Fahrenheit (°F)
Messbereich:	0 bis +125 °C

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 schont die Umwelt.

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



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

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Batterien und Akkus gehören nicht in den Hausmüll! Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, leere Batterien und Akkus bei einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung oder beim batterievertreibenden Fachhandel abzugeben.

Artikelnummer: 350 934
