Tchibo

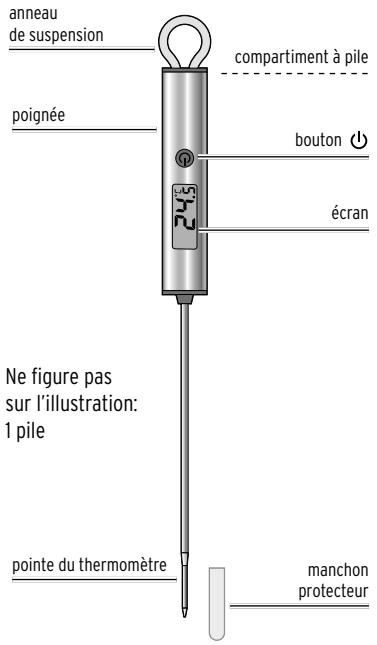
Thermomètre à rôti numérique

(fr) **Mode d'emploi**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 126535AS66XXII · 2022-07

Référence: 656 111

Vue générale (contenu de la livraison)



Caractéristiques techniques

Modèle:	656 111
Pile:	1x LR44/1,5V (ZnMnO2)
Unités de mesure de la température:	degrés Celsius (°C) degrés Fahrenheit (°F)
Plage de mesure:	de 0 °C à +200 °C
Pas de mesure:	intervalles de 0,1 °C / intervalles de 0,1 °F
Indice de protection:	IPX4

Arrêt automatique après env. 10 minutes.

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

Consignes de sécurité ⚠

Lisez attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent 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 en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Domaine d'utilisation

Le thermomètre à rôti sert à vérifier la température lors de la cuisson 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 les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Il ne doit pas non plus être utilisé 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. Cet article contient une pile bouton. Si elle est ingérée, la pile bouton peut causer de graves blessures 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 suspectez que votre enfant ait pu avaler une pile ou l'introduire dans son corps d'une quelconque façon, consultez immédiatement un médecin.
- 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/ de brûlure/d'incendie

- L'extrémité de la tige métallique est pointue. Vous devez donc manipuler le thermomètre à rôti avec prudence et replacer le manchon protecteur sur la pointe du thermomètre après chaque utilisation afin d'éviter les blessures.
- La tige métallique en contact avec les aliments peut être très chaude. Risque de brûlure! Ne touchez pas la tige métallique juste après l'avoir retirée des aliments.
- Si une pile a coulé, évitez tout contact avec la peau, les yeux et les muqueuses. Le cas échéant, rincez immédiatement à l'eau les zones concernées et consultez un médecin dans les plus brefs délais.
- Il ne faut ni recharger, ni ouvrir, ni jeter au feu, ni court-circuiter les piles.

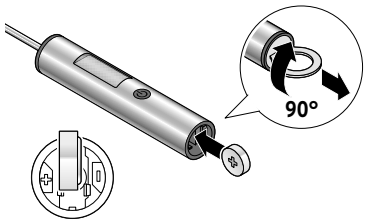
Risque de détérioration

- L'article a un indice de protection IPX4. Il est donc protégé contre les projections d'eau lorsque le compartiment à pile est fermé. Toutefois, la poignée du thermomètre à rôti ne doit pas être plongée dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne la touchez pas non plus les mains humides. Protégez le thermomètre à rôti de l'humidité et des liquides sous peine de dysfonctionnements et de détérioration du système électronique.
- Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez le thermomètre à rôti. Ne le laissez pas tomber et protégez-le contre les chocs violents.
- Retirez le thermomètre à rôti des aliments dès que vous avez mesuré la température. Ne le laissez jamais dans les aliments ou dans le four.
- Protégez les piles de toute chaleur excessive. Enlevez la pile de l'article lorsqu'elle est usée ou si vous n'utilisez pas l'article pendant un certain temps. Vous éviterez ainsi les détériorations pouvant résulter d'une pile ou batterie (pile rechargeable) qui a coulé.
- Mettez la pile en place en respectant impérativement la bonne polarité (+/-). Utilisez uniquement un type de pile identique ou équivalent (voir «Caractéristiques techniques»).

Insérer / changer la pile

Si vous touchez la pile à mains nues, les dépôts laissés par vos doigts pourraient causer des faux contacts.
Quand vous mettez la pile en place, tenez-la donc toujours avec un chiffon doux et sec.

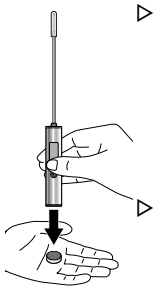
1. Pour ouvrir le compartiment à pile, faites tourner le couvercle portant l'anneau de suspension d'un quart de tour vers la droite et retirez-le de l'appareil.



2. Insérez la pile fournie avec l'appareil dans la fente en respectant la polarité indiquée dans le compartiment à pile.
3. Remettez le couvercle du compartiment à pile en place sur l'appareil et vissez-le d'un quart de tour.

Changer la pile

Il faut changer les piles lorsque l'écran affiche ***Lo***, ou qu'aucun affichage n'apparaît.



▷ Pour sortir la pile usagée du thermomètre, faites-la tomber en tapotant légèrement l'appareil, compartiment à pile vers le bas, contre la paume de votre main.

▷ Mettez une pile neuve du même type dans l'appareil comme décrit plus haut.

Utilisation

▷ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le thermomètre comme indiqué au point «Nettoyage».

Régler l'unité de mesure

Le thermomètre est réglé par défaut sur les degrés Celsius, mais vous pouvez aussi afficher la température en degrés Fahrenheit.

1. Appuyez sur le bouton ⏻ pour éteindre l'appareil. Tous les segments de l'écran s'affichent pendant env. 2 secondes.
2. Appuyez immédiatement (avant la fin de ces deux secondes) sur le bouton ⏻ pour passer des °C aux °F.

L'unité sélectionnée clignote brièvement, puis l'écran affiche la température actuelle.

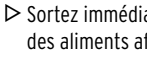
ℹ Quand vous allumez le thermomètre, il affiche toujours la dernière unité réglée. Après un changement de pile, en revanche, l'unité de mesure repasse sur le réglage par défaut (°C).

Mesurer la température

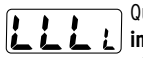
1. Retirez le manchon protecteur de la pointe du thermomètre.
2. Appuyez sur le bouton ⏻ pour allumer l'appareil. Tous les segments de l'écran s'affichent pendant env. 2 secondes, puis l'appareil indique la température mesurée.
3. Enfoncez la pointe du thermomètre d'au moins 1,5 cm dans la partie la plus épaisse des aliments et attendez de 15 à 20 secondes.
4. Lisez la température sur l'écran.
5. Dès que vous avez lu la température, retirez le thermomètre des aliments. **Il ne doit en aucun cas rester dans les aliments ou dans le four!**

ℹ
- Ne mesurez pas la température 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 et il est donc toujours conseillé de faire des essais à plusieurs endroits avant de servir la volaille.

Surcharge



Quand la température est **supérieure à +220 °C**, l'écran affiche ***HHH***.



Quand la température est **inférieure à -20 °C**, l'écran affiche ***LLL***.

▷ Sortez immédiatement le thermomètre des aliments afin d'éviter que l'appareil soit endommagé de façon durable.

Éteindre l'appareil

▷ Appuyez brièvement sur le bouton ⏻ pour éteindre l'appareil.

Lorsque vous n'utilisez pas le thermomètre à rôti, il s'éteint automatiquement au bout d'env. 10 minutes.

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 la pile de l'appareil, attendez quelques secondes, puis remettez la pile dans l'appareil comme indiqué au point «Insérer / changer la pile».

Nettoyage

▷ Nettoyez la tige métallique avec un chiffon humide et, si nécessaire, un peu de liquide à vaisselle.
Ne plongez pas la poignée du thermomètre à rôti dans l'eau ou dans d'autres liquides.
Ne mettez pas le thermomètre à rôti au lave-vaisselle.

▷ Essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.

▷ Remettez ensuite le manchon protecteur sur la pointe du thermomètre.

▷ Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyants agressifs ou abrasifs.

Élimination

L'article, son emballage et la pile fournie 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 il vous faudra remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité. Vous êtes tenu de remettre les piles et batteries usagées aux centres de collecte de votre ville ou de votre commune ou aux commerces spécialisés vendant des piles. Masquez les contacts des piles/batteries au lithium avec du ruban adhésif avant d'éliminer les piles/batteries.

www.fr.tchibo.ch/notices

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

CE

Tchibo

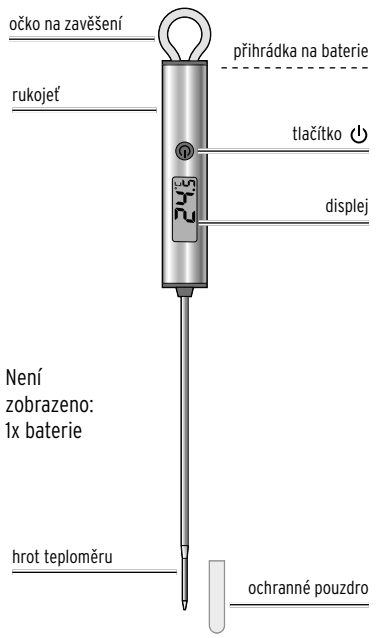
Digitální teploměr na pečení

(cs) Návod k použití

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 126535AS66XXII · 2022-07

Číslo výrobku: 656 111

Přehled (rozsah dodávky)



Technické parametry

Model:	656 111
Baterie:	1x LR44/1,5V (ZnMnO2)
Měrné jednotky pro měření teploty:	stupně Celsia (°C) stupně Fahrenheita (°F)
Rozsah měření:	0 °C až +200 °C
Kroky měření:	kroky po 0,1 °C / kroky po 0.1 °F
Stupeň krytí:	IPX4

Automatické vypínání po cca 10 minutách.

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.

Bezpečnostní pokyny ⚠

Pozorně si přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.
Tento návod si uschovejte pro pozdější potřebu.
Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Účel použití

Teploměr na pečení slouží ke kontrole teploty při přípravě různých druhů masa a dalších potravin. Výrobek je určen pro množství běžná v domácnostech a není vhodný ke komerčním účelům.

Nebezpečí pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Tento přístroj nesmí používat děti ani osoby, které jej na základě svých fyzických, smyslových či duševních schopností nebo nedostatku zkušeností či z neznalosti nejsou schopny používat bezpečně. Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si nebudou s přístrojem hrát.
- Baterie mohou být v případě spolknutí životu nebezpečné. Výrobek obsahuje knoflíkovou baterii. Pokud dojde k spolknutí knoflíkové baterie, může to vést během pouhých 2 hodin k těžkému poleptání vnitřních orgánů a k smrti. Uchovávejte proto nové i použité baterie a výrobek mimo dosah dětí.
  Pokud máte podezření, že došlo ke spolknutí baterie nebo že se baterie dostala do těla jiným způsobem, okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc.
- Malé díly, které je možné spolknout, a obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

Nebezpečí poranění / popálení / vzniku požáru

- Hrot kovové sondy teploměru je ostrý. Zacházejte proto s teploměrem na pečení opatrně a po každém použití nasuňte na hrot teploměru ochranné pouzdro, abyste zabránili poranění.
- Kovová sonda může být po kontrole pokrmu velmi horká. Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se kovové sondy bezprostředně po vytažení z pokrmu.
- Pokud by jednou baterie vytekly, zabraňte kontaktu jejich obsahu s kůží, očima a sliznicemi. Případně zasažená místa omyjte vodou a neprodleně vyhledejte lékařskou pomoc.
- Baterie se nesmí nabíjet, rozebírat, vhazovat do ohně ani zkratovat.

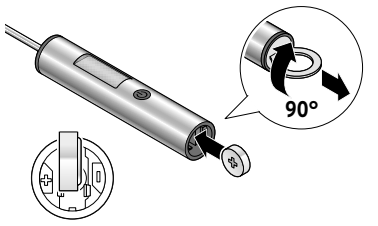
Věcné škody

- Výrobek odpovídá stupni krytí IPX4. To znamená, že je výrobek při zavřené příhrádce na baterie chráněn před stříkající vodou. Rukojeť teploměru na pečení se ale nesmí ponořovat do vody ani jiných kapalin. Nedotýkejte se jí také mokrýma rukama. Chraňte teploměr na pečení před vlhkostí a mokrem. Jinak může dojít k chybným funkcím a poškození elektroniky.
- Zacházejte s kuchyňským teploměrem opatrně. Nenechte jej spadnout na zem a chraňte jej před silnými otřesy.
- Bezprostředně po měření opět teploměr na pečení vytáhněte z připravovaného pokrmu. V žádném případě nesmí zůstat v pečeni, resp. v troubě.
- Chraňte baterie před nadměrným teplem. Baterii z výrobku vyjměte, pokud je vybitá nebo pokud nebudete výrobek delší dobu používat. Zabráníte tak poškození, ke kterému by mohlo dojít, kdyby baterie vytekly.
- Při vkládání dbejte bezpodmínečně na správnou polaritu (+/–). Používejte pouze stejný nebo rovnocenný typ baterií (viz „Technické parametry“).

Vložení / výměna baterie

Pokud se baterie dotknete holými prsty, mohou na jejích kontaktech vzniknout znečištění, která mají izolační účinek. Baterii proto uchopte suchým, měkkým hadříkem.

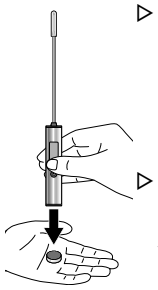
1. Otevřete přihrádku na baterie tak, že otočíte krytem přihrádky na baterie na závěsném očku o čtvrt otáčky doprava a kryt sejmete z přístroje.



2. Zasuňte dodanou baterii do slotu na baterii tak, jak je znázorněno na obrázku. Dbejte na správnou polaritu.
3. Kryt přihrádky na baterie uzavřete tak, že jím na přístroji otočíte opět o čtvrt otáčky.

Výměna baterie

Baterii je nutné vyměnit, pokud se na displeji objeví nápis ***Lo*** nebo se na něm již nezobrazuje nic.



▷ Pro vyjmutí vybitých baterií lehce poklepejte teploměrem na pečení směřovaným vzhůru nohama o dlaň, dokud baterie nevypadne.

▷ Vložte nové baterie stejného typu tak, jak je popsáno výše.

Použití

▷ Před prvním použitím teploměr pečlivě vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Nastavení jednotky měření

Ve výchozím nastavení by měl být teploměr nastaven na stupně Celsia (°C). Naměřenou teplotu si však můžete nechat zobrazit také ve stupních Fahrenheita (°F).

1. K zapnutí váhy stiskněte tlačítko ⏻. Na dsipleji se po dobu cca 2 sekund zobrazí všechny ukazatele.
2. Během této doby znovu zmáčkněte tlačítko ⏻, abyste změnili jednotku měření z °C na °F.

Vybraná jednotka krátce zabliká, než se na displeji zobrazí aktuálně naměřená teplota.

Při zapnutí teploměru je vždy aktivní poslední nastavená jednotka měření.
Po výměně baterie se měrná jednotka resetuje do standardního výchozího nastavení (°C).

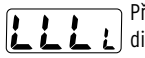
Měření teploty

1. Sejměte z hrotu teploměru ochranné pouzdro.
2. K zapnutí přístroje stiskněte tlačítko ⏻. Než se zobrazí naměřená teplota, objeví se na displeji po dobu cca 2 sekund všechny ukazatele.
3. Hrot teploměru na pečení zapíchněte minimálně 1,5 cm hluboko do nejtlustější části pokrmu a vyčkejte asi 15 až 20 sekund.
4. Teplotu přečtěte z displeje.
5. Teploměr na pečení vytáhněte z pokrmu ihned po přečtení teploty. **V žádném případě nesmí zůstat v pokrmu nebo v troubě!**

- Měření neprovádějte přímo u kosti nebo v tukové vrstvě.
- U drůbeže se rovnoměrné propečení těžko zjišťuje. Před jejím servírováním ji proto vždy zkontrolujte na několika místech.

Přetížení

Při teplotě **nad 220 °C** se na displeji zobrazí ***HHH***.



Při teplotě **pod -20 °C** se na displeji zobrazí ***LLL***.

▷ Teploměr na pečení ihned vytáhněte z daného pokrmu, abyste zabránili trvalému poškození spotřebiče.

Vypnutí přístroje

▷ K vypnutí přístroje stiskněte krátce tlačítko ⏻.

Když nebudete kuchyňský teploměr používat, automaticky se vypne přibližně po 10 minutách.

Reset v případě chybné funkce

Kuchyňský teploměr udržujte v dostatečné vzdálenosti od extrémních elektromagnetických vlivů, jako jsou např. přístroje řízené rádiovým signálem, mobilní telefony atd., protože by mohlo dojít k zobrazení nesprávných hodnot.
Pokud by kuchyňský teploměr zobrazoval očividně nesprávné hodnoty, tak jej resetujte a případně přemístěte jinam. Poté je teploměr opět připraven k použití.

▷ Vyjměte baterii z přístroje, počkejte několik sekund a poté ji znovu vložte podle popisu v kapitole „Vložení/výměna baterie“.

Čištění

▷ Otřete měřicí sondu a rukojeť navlhčeným hadříkem, popř. s malým množstvím prostředku na mytí nádobí.
Rukojeť teploměru na pečení neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nemyjte teploměr na pečení v myčce nádobí.

▷ Přístroj důkladně osušte.

▷ Nakonec opět nasaďte ochranné pouzdro na hrot teploměru.

▷ K čištění nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Likvidace

Tento výrobek, jeho obal a baterie, která je součástí balení, jsou vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřiďte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.

Přístroje, baterie a akumulátory označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!
Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují nebezpečné látky. Tyto mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a životnímu prostředí. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy. Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu a vybité baterie a akumulátory jste ze zákona povinni odevzdávat ve sběrně určené obecní nebo městskou správou nebo ve specializované prodejně, ve které se prodávají baterie.
Před likvidací přelepte kontakty lithiových baterií/akumulátorů.

www.tchibo.cz/navody

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

CE