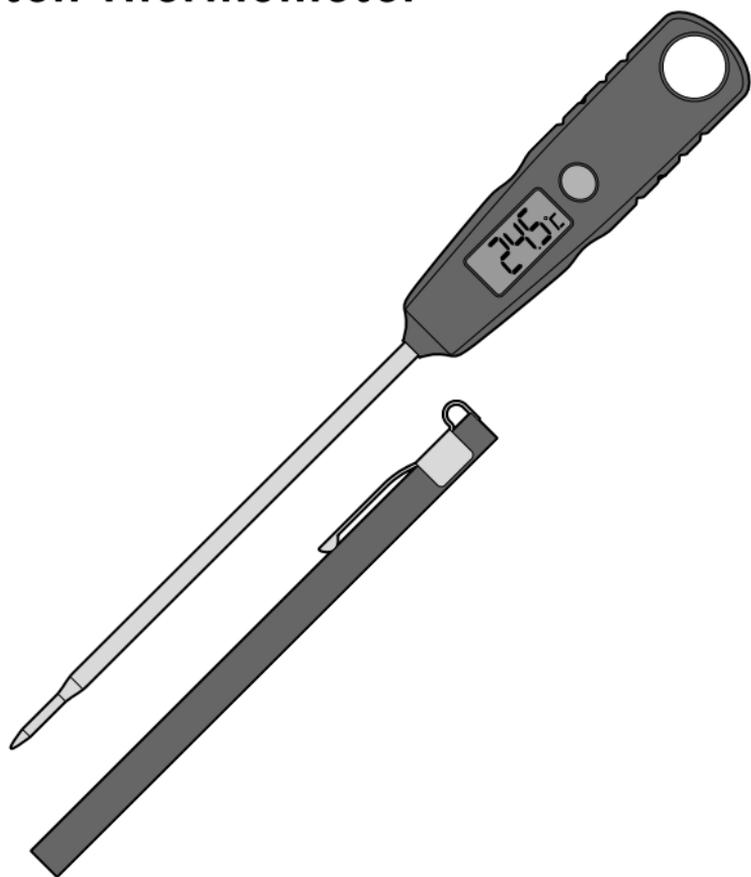




Braten-Thermometer



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 Braten-Thermometer dient zum Prüfen 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. Der Artikel ist mit einer Knopfzelle ausgestattet. Wenn die Knopfzelle verschluckt wird, kann dies innerhalb von nur 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Halten Sie sowohl neue als auch verbrauchte Batterien von Kindern fern. Wenn das Batteriefach nicht korrekt schließt, verwenden Sie den Artikel nicht weiter und halten Sie ihn von Kindern fern. 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

- Die Thermometerspitze des Metallspießes ist scharf. Gehen Sie daher vorsichtig mit dem Braten-Thermometer um und stecken Sie die Schutzhülse nach jedem Gebrauch wieder auf den Metallspieß, um Verletzungen zu vermeiden.
- Der Metallspieß kann durch das Prüfen des Fleisches sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr! Berühren Sie den Metallspieß 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.

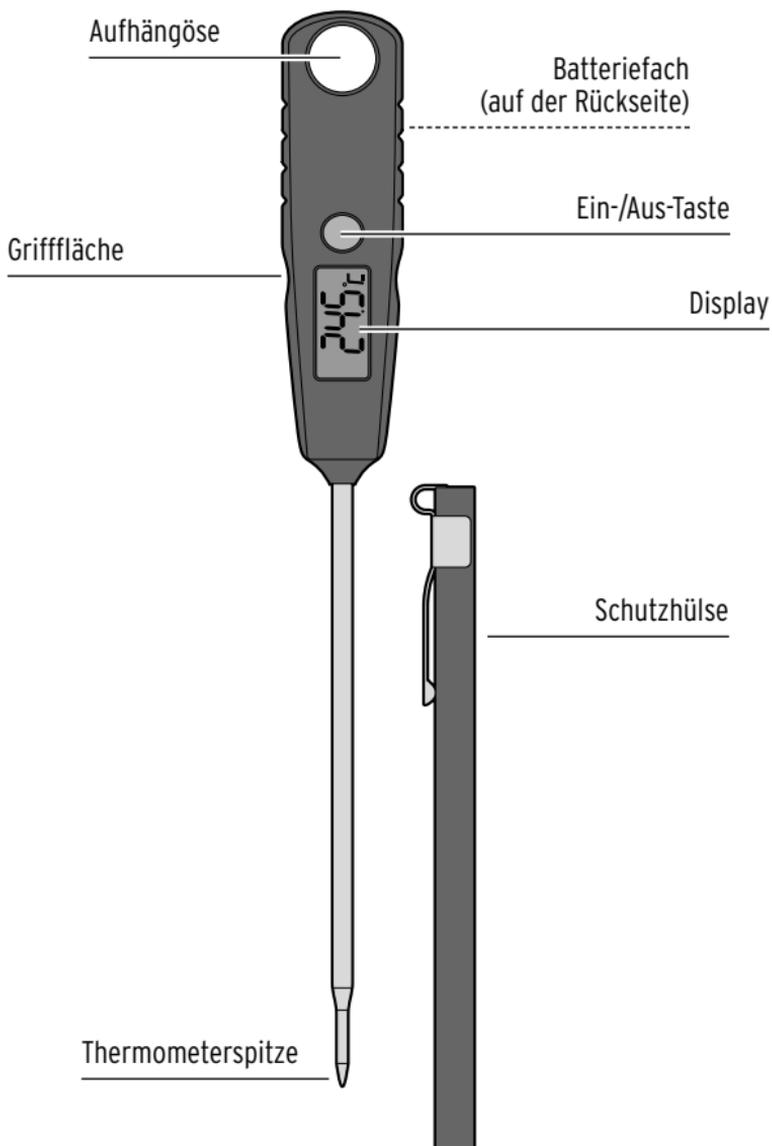
WARNUNG vor Brand/Explosion

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

VORSICHT – Sachschäden

- Der Griff des Braten-Thermometers darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Fassen Sie den Griff auch nicht mit nassen Händen an. Schützen Sie das Braten-Thermometer vor Feuchtigkeit und Nässe. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen und Schäden an der Elektronik kommen.
- Ziehen Sie das Braten-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 Batterie aus dem Artikel heraus, wenn diese erschöpft ist oder Sie den Artikel länger nicht benutzen. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.
- Achten Sie beim Einsetzen der Batterie auf die richtige Polarität (+/-).

Auf einen Blick (Lieferumfang)



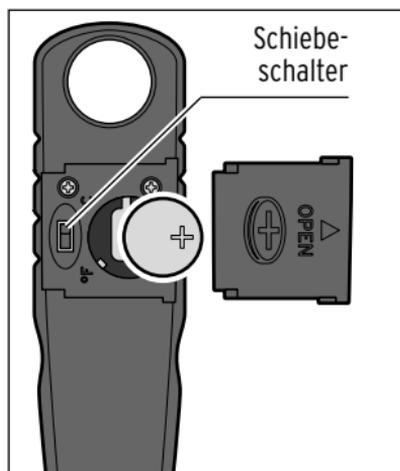
Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch gründlich wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Batterie einlegen

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



1. Drücken Sie mit einem Finger fest auf den Batteriefachdeckel und schieben Sie ihn zur Seite weg.
 2. Entfernen Sie bei der ersten Inbetriebnahme den Isolierstreifen aus dem Batteriefach.
Stellen Sie sicher, dass die Batterie wie abgebildet mit dem Plus-Pol (+) nach oben eingelegt ist.
 3. Stellen Sie mit dem Schiebescalter **°F/°C** auf der Rückseite des Braten-Thermometers die gewünschte Temperatureinheit ein.
 4. Setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder korrekt auf.
- i** Wenn die Displayanzeige schwächer wird oder nichts mehr angezeigt wird, muss die Batterie ausgetauscht werden.

Gebrauch

1. Braten-Thermometer einschalten

▷ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Braten-Thermometer einzuschalten.

2. Temperatur messen

VORSICHT - Sachschaden

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

1. Stecken Sie die Thermometerspitze mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Fleisches und warten Sie ca. 15 bis 20 Sekunden.
2. Lesen Sie die Temperatur am Display ab.
3. Ziehen Sie dann das Braten-Thermometer wieder heraus und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Braten-Thermometer auszuschalten.



- 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.

Automatische Ausschaltfunktion

Wenn Sie ca 15 Minuten lang keine Taste drücken, schaltet sich das Braten-Thermometer automatisch aus.

Reset durchführen

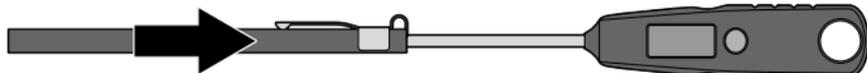
Elektromagnetische Strahlungen im Umfeld des Braten-Thermometers können zu Funktionsstörungen führen. Wenn das Gerät nicht korrekt funktionieren sollte, entnehmen Sie die Batterie, warten Sie ca. 30 Sekunden und setzen Sie dann die Batterie wieder ein.

Reinigen

VORSICHT - Sachschaden

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

1. Wischen Sie den Metallspieß und den Griff mit einem angefeuchteten Tuch und ggf. etwas Spülmittel ab.
2. Trocknen Sie das Braten-Thermometer anschließend sorgfältig ab.
3. Stecken Sie den Metallspieß wieder in die Schutzhülse.



Technische Daten

Modell:	382 364
Batterie:	1x LR44/1,5V
Maßeinheiten für Temperaturmessung:	Grad Celsius (°C) Grad Fahrenheit (°F)
Messbereich:	0 °C bis +200 °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 mitgelieferte Batterie 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.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.



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.



www.tchibo.de/anleitungen

Artikelnummer:

382 364
