

Tchibo

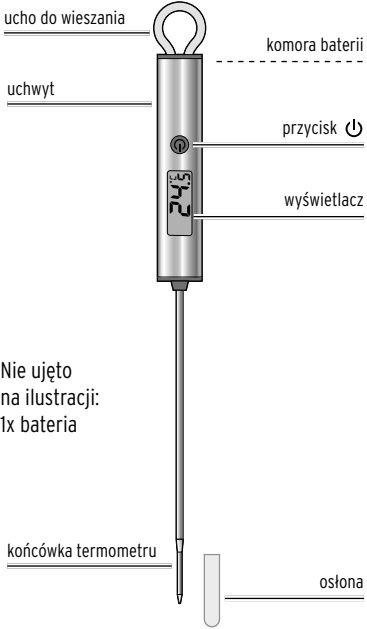
Cyfrowy termometr do pieczeni

 Instrukcja obsługi

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

Numer artykułu: 656 111

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Dane techniczne

Model:	656 111
Bateria:	1x LR44/1,5 V (ZnMnO2)
Jednostki miary temperatury:	stopnie Celsjusza (°C) stopnie Fahrenheita (°F)

Zakres pomiarowy: od 0°C do +200°C
Kroki pomiarowe: co 0,1°C / co 0,1°F
Stopień ochrony: IPX4

Automatyczne wyłączenie po ok. 10 minutach bezczynności.

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.

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 pieczeni 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 niezajomość 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 baterię guzikową. 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. W przypadku podejrzenia, że bateria została połknięta lub dostała się do organizmu w inny sposób, należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.

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

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała / oparzeń / pożaru

• Końcówka termometru na końcu metalowej szpilki jest ostra. Dlatego z termometrem do pieczeni 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 go 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. Uchwyty termometru do pieczeni nie wolno jednak zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Nie dotykać też uchwyty mokrymi rękami. Chronić termometr do pieczeni przed wodą i wilgocią. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń w działaniu lub do uszkodzenia układów elektronicznych.

• Z termometrem do pieczeni należy się obchodzić ostrożnie. Nie należy go upuszczać. Należy chronić go przed silnymi wstrząsami.

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

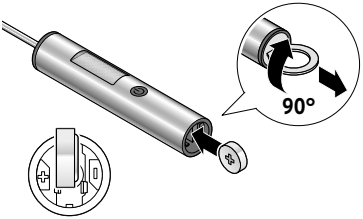
• Baterie należy chronić przed nadmiernym ciepłem. Baterię należy wyjąć z urządzenia, gdy jest zużyta lub gdy urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane. Dzięki temu można uniknąć szkód, które mogą powstać wskutek wycieku elektrolitu.

• Podczas wkładania baterii należy koniecznie zwrócić uwagę na właściwe ułożenie biegunów (+/-). Do wymiany należy stosować tylko baterie tego samego lub równoważnego typu (patrz rozdział „Dane techniczne”).

Wkładanie/wymiana baterii

Dotykanie baterii gołymi rękami może spowodować zanieczyszczenia na stykach, które mają działanie izolujące. W razie potrzeby usunąć pozostałe cząstki brudu miękką, suchą ściereczką.

1. Otworzyć komorę baterii, obracając pokrywkę komory baterii na uchwycie do zawieszania o ćwierć obrotu w prawo i zdejmując ją z urządzenia.



2. Włożyć dostarczoną baterię do gniazda baterii, jak pokazano na rysunku w komorze baterii. Zwrócić przy tym uwagę na prawidłowe ułożenie biegunów.

3. Zamknąć z powrotem komorę baterii, obracając pokrywkę komory baterii o ćwierć obrotu.

Wymiana baterii

Wymiana baterii jest konieczna, gdy na wyświetlaczu widnieje napis **Lo** lub nie pojawiają się żadne informacje.

► Aby wyjąć zużytą baterię, należy ewentualnie obrócić termometr do pieczeni do góry nogami i delikatnie postukać nim w płaską dłoń, aż bateria wypadnie.

► Włożyć nową baterię tego samego typu, jak opisano powyżej.

Obsługa

► Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić termometr postępując zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Ustawianie jednostki miary

Domyślnie termometr jest ustawiony na ° Celsjusza. Można też wyświetlać zmierzoną temperaturę w ° Fahrenheita.

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawiają się na ok. 2 sekundy wszystkie wskazania wyświetlacza.

2. W tym czasie należy natychmiast ponownie nacisnąć przycisk , aby zmienić jednostkę miary z °C na °F.

Wybrana jednostka krótko miga, po czym na wyświetlaczu pojawia się aktualnie zmierzona temperatura.

 Po 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 pojawiają się wszystkie wskazania na ok. 2 sekundy, po czym wyświetlana jest aktualnie mierzona 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. Natychmiast po odczytaniu temperatury wyjąć termometr z potrawy. **Pod żadnym pozorem nie może on pozostać w potrawie ani 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.

Przebieżenie

 Przy temperaturach **powyżej +220°C** na wyświetlaczu pojawia się **HHHH**.

 Przy temperaturach **poniżej -20°C** na wyświetlaczu pojawia się **LLL**.

► Aby zapobiec trwałemu uszkodzeniu urządzenia, należy natychmiast wyjąć termometr do pieczeni z potrawy.

Wyłączanie urządzenia

► Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć krótko przycisk .

Gdy termometr do pieczeni nie jest używany, wyłączy się automatycznie po ok. 10 minutach.

Reset w przypadku zakłóceń w działaniu

Trzymać termometr do pieczeni 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 baterię z urządzenia, odczekać kilka sekund, a następnie ponownie włożyć baterię 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. Uchwyty termometru do pieczeni 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 produktu nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.

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. Przed utylizacją należy zakleić taśmą styki baterii/akumulatorów litowych.



www.tchibo.pl/instrukcje

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



Tchibo

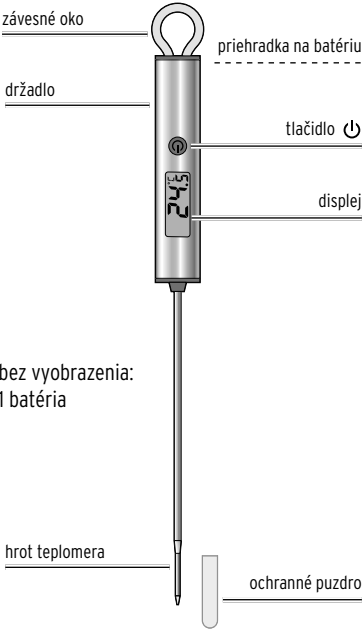
Digitálny kuchynský teplomer

sk Návod na používanie

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

Číslo výrobku: 656 111

Prehľad (obsah balenia)



bez vyobrazenia:
1 batéria

Technické údaje

Model:	656 111
Batéria:	1x LR44/1,5V (ZnMnO2)
Merné jednotky na meranie teploty:	stupeň Celzia (°C) stupeň Fahrenheita (°F)
Merací rozsah:	0 °C až +200 °C
Meracie kroky:	0,1 °C kroky / 0,1 °F kroky
Stupeň ochrany:	IPX4

Automatické vypnutie po cca 10 minútach.

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzu-
jeme právo na technické a optické zmeny
výrobku.

Bezpečnostné upozornenia



Prečítajte si pozorne bezpečnostné upozor-
nenia a výrobok používajte len spôsobom
opísaným v tomto návode, aby nedopatre-
ním nedošlo k poraneniam alebo škodám.
Uchovajte si tento návod na neskoršie
použitie. Ak výrobok postúpíte inej osobe,
musíte jej odovzdať aj tento návod.

Účel použitia

Kuchynský teplomer slúži na kontrolu teploty
pri príprave rôznych druhov mäsa a iných
potravín. Výrobok je navrhnutý pre množstvá
bežné v domácnostiach a nie je vhodný na
komerčné účely.

Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

• Tento prístroj nesmú používať deti ani oso-
by, ktoré ho v dôsledku svojich fyzických,
zmyslových alebo duševných schopností
či nedostatočných skúseností alebo nezna-
lostí nie sú schopné bezpečne používať.
Majte deti pod dohľadom, aby ste zabezpe-
čili, že sa s prístrojom nebudú hrať.

• Prehltnutie batérií môže byť životunebez-
pečné. Výrobok je vybavený gombíkovou
batériou. Pri prehltnutí gombíkovej batérie
môže v priebehu 2 hodín dôjsť k vážnemu
vnútornému poľeptaniu a usmrteniu.
Nielen nové, ale aj vybité batérie a výrobok
preto uschováajte mimo dosahu detí.
Ak sa domnievate, že mohlo dôjsť k prehlt-
nutiu batérie alebo sa mohla dostať do tela
iným spôsobom, ihneď vyhľadajte lekársku
pomoc.

• Obalový materiál a drobné časti, ktoré
možno prehltnúť, uchováajte mimo
dosahu detí. Okrem iného hrozí nebez-
pečenstvo udusení!

Nebezpečenstvo poranení/popálení/požiaru

• Hrot teplomera kovového hrotu je ostrý.
Pri manipulácii s kuchynským teplomerom
preto postupujte opatrne a po každom
použití znovu nasadte ochranné puzdro
na hrot teplomera, čím zabránite vzniku
poranení.

• Kovový hrot sa môže kontrolou tepelne
upravovaných potravín zohriať na veľmi
vysokú teplotu.
Nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte
sa kovového hrotu bezprostredne po vy-
tiahnutí z tepelne upravovaných potravín.

• Ak dôjde k vytečeniu batérie, zabráňte
kontaktu s pokožkou, očami a sliznicami.
Postihnuté miesto si prípadne vypláchnite
vodou a vyhľadajte lekársku pomoc.
• Batérie sa nesmú dobíjať, rozoberať,
hádzat do ohňa alebo skratovať.

Vecné škody

• Výrobok zodpovedá druhu krytia IPX4.
To znamená, že výrobok je so zatvorenou
priehradkou na batériu chránený proti
striekajúcej vode. Držadlo kuchynského
teplomera sa ale nesmie ponárať do vody
alebo do iných kvapalín. Nechytajte držadlo
mokrými rukami. Chráňte kuchynský teplo-
mer pred vlhkosťou a mokrom. Inak hrozí
nebezpečenstvo nesprávnej funkcie alebo
poškodenia elektroniky.

• S kuchynským teplomerom manipulujte
opatrne. Nenechajte ho spadnúť a chráňte
ho pred silnými nárazmi.

• Po meraní okamžite vytiahnite kuchynský
teplomer z tepelne upravovaných potravín.
V žiadnom prípade ho nenechávajte
v tepelne upravovaných potravinách,
resp. v rúre.

• Chráňte batérie pred nadmerným teplom.
Vyberte batériu z výrobku po jej vybití
alebo pred dlhším nepoužívaním výrobku.
Zabráňte tak škodám, ktoré môžu nastať
pri vytečení batérie.

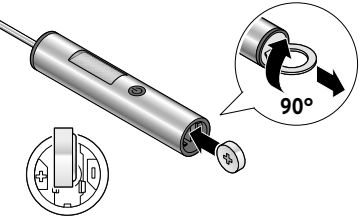
• Pri vkladaní batérie bezpodmienečne
dbajte na správnu polaritu (+/-).
Používajte iba ten istý alebo rovnocenný
typ batérie (pozri „Technické údaje“).

Vloženie/výmena batérie



Pri kontakte holých rúk
s batériou môžu na kontaktoch
vzniknúť nečistoty, ktoré majú
izolačný účinok. Batériu preto
chytajte len suchou a mäkkou handričkou.

1. Otvorte priehradku na batériu tak, že
otočíte kryt priehradky na batériu za
závesné oko o štvrtinu otáčky doprava
a stiahnete z prístroja.



2. Zasuňte dodanú batériu podľa zobraze-
nia v priehradke do otvoru na batériu.
Dbajte pritom na správnu polaritu.
3. Kryt priehradky na batériu znovu
zaskrutkujte štvrtinovým otočením.

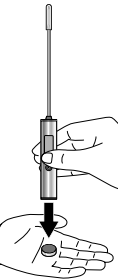
Výmena batérie



Výmena batérie je potrebná,
ak sa na displeji zobrazí
symbol **Lo**, alebo ak sa
nezobrazí vôbec nič.

▷ Na vybratie vybitej
batérie poklopte kuchyn-
ským teplomerom príp.
v prevrátenom stave na
plochú dlaň, kým batéria
nevypadne.

▷ Nasadte novú batériu
rovnakého typu, ako bolo
opísané vyššie.



Používanie

▷ Pred prvým použitím vyčistite teplomer,
ako je popísané v časti „Čistenie“.

Nastavenie mernej jednotky

Štandardne je teplomer prednastavený
na ° Celzia. Nameranú teplotu si však
môžete nechať zobrazíť aj v ° Fahrenheita.

1. Na zapnutie prístroja stlačte tlačidlo
⏻. Na displeji sa na cca 2 sekundy
zobrazia všetky indikátory displeja.
2. Stlačte počas tohto času ihneď znova
tlačidlo ⏻, aby ste prepli mernú
jednotku zo °C na °F.

Zvolená jednotka blíka krátko, kým sa na
displeji následne zobrazí aktuálne nameraná
teplota.



Po zapnutí teplomera je vždy aktívna
naposledy nastavená merná jednotka.
Po výmene batérie sa však merná jednotka
vráti na štandardné nastavenie (°C).

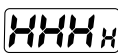
Meranie teploty

1. Stiahnite ochranné puzdro z hrotu
teplomera.
2. Na zapnutie prístroja stlačte tlačidlo ⏻.
Na displeji sa na cca 2 sekundy zobrazia
všetky indikátory displeja, kým sa
zobrazí aktuálne nameraná teplota.
3. Zapichnete hrot teplomera minimálne
1,5 cm hlboko do najhrubšej vrstvy
tepelne upravovanej potraviny
a počkajte cca 15 až 20 sekúnd.
4. Odčítajte teplotu na displeji.
5. Vytiahnite kuchynský teplomer
bezprostredne po odčítaní teploty
znova z tepelne upravovanej potraviny.
**V žiadnom prípade nesmie zostať
v tepelne upravovanej potravine,
resp. v rúre na pečenie!**



• Nemerajte teplotu priamo
na kostiach alebo vo vrstve tuku.
• Pri hydine sa rovnomerný stav
tepelnej úpravy určuje ťažko.
Pred servírovaním preto hydinu vždy
skontrolujte na viacerých miestach.

Preťaženie



Pri teplotách **nad +220 °C**
sa na displeji zobrazí **HHHH**.



Pri teplotách **pod -20 °C**
sa na displeji zobrazí **LLL**.

▷ Vytiahnite kuchynský teplomer ihneď
z príslušnej potraviny, aby ste zabránili
trvalému poškodeniu prístroja.

Vypnutie prístroja

▷ Na vypnutie prístroja stlačte krátko
tlačidlo ⏻.

Keď kuchynský teplomer nepoužívate,
prístroj sa automaticky vypne po cca
10 minútach.

Vrátenie do pôvodného stavu po poruche (reset)

Kuchynský teplomer umiestnite v bezpečnej
vzdialenosti od extrémnych elektromag-
netických vplyvov, ako napr. rádiových
mobilných telefónov atď., pretože to môže
viesť k poruchám funkčnosti a nesprávnym
zobrazeniam hodnoty.

Ak teplomer zobrazuje očividne nesprávne
hodnoty, vráťte prístroj do pôvodného stavu
a príp. zmeňte miesto. Potom je teplomer
znova pripravený na používanie.

▷ Vyberte z prístroja batériu, počkajte pár
sekúnd a následne ju vložte naspäť, ako
je to opísané v odseku „Vloženie/výme-
na batérie“.

Čistenie

▷ Poutierajte kovový hrot a držadlo
vlhkou handričkou, príp. s trochou
čistiaceho prostriedku na riad.
Neponárajte pritom kuchynský teplomer
do vody ani do iných kvapalín.
Neumývajte kuchynský teplomer
v umývačke riadu!
▷ Následne prístroj dôkladne osušte.
▷ Nakoniec nasuňte ochranné puzdro
znova na hrot teplomera.
▷ Na čistenie nepoužívajte ostré chemiká-
lie, agresívne ani abrazívne čistiace
prostriedky.

Likvidácia

Výrobok, jeho obal a dodaná batéria boli
vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa
dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo
odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného
zberu. Využite na to miestne možnosti na
zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, batérie a akumulátory,
ktoré sú označené týmto symbo-
lom, sa nesmú likvidovať spolu
s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré
prístroje oddelene od domového odpadu.
Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné
látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skla-
dovaní a likvidácii škodlivé pre životné
prostredie a zdravie. Informácie o zberných
dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bez-
platne, vám poskytne obecná alebo mestská
správa.Vybité batérie a akumulátory sa mu-
sia odovzdať v zbernom dvore vašej obecnej
aleboestskej správy alebo v špecializova-
nom obchode predávajúcom batérie.
Pred likvidáciou prelepte kontakty lítiových
batérií/akumulátorov.



www.tchibo.sk/navody

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

