

Tchibo

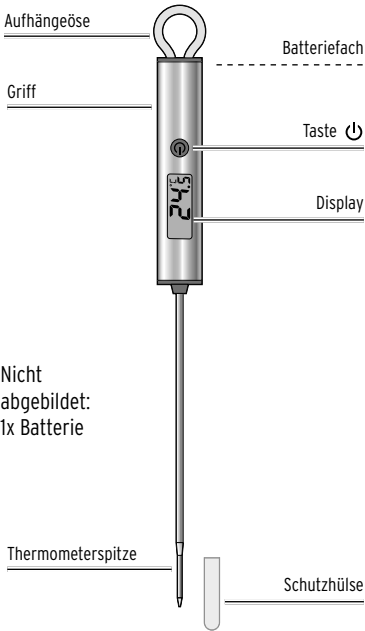
Digitales Braten-Thermometer

de Bedienungsanleitung

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

Artikelnummer: 646 104 / 656 111

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Technische Daten

Modell:	646 104 / 656 111
Batterie:	1x LR44/1,5V (ZnMnO2)
Maßeinheiten für Temperaturmessung:	Grad Celsius (°C) Grad Fahrenheit (°F)
Messbereich:	0 °C bis +200 °C
Mess-Schritte:	0,1 °C-Schritte / 0,1 °F-Schritte
Schutzart:	IPX4

Automatisches Ausschalten nach ca. 10 Minuten.

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

Sicherheitshinweise



Lesen Sie aufmerksam die Sicherheits-hinweise 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 eine Knopfzelle verschluckt wird, kann dies innerhalb von nur 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Bewahren Sie daher sowohl neue als auch verbrauchte Batterien sowie 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 und verschluckbaren Kleinteilen fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Gefahr von Verletzungen/Verbrennungen/Brand

• Die Thermometerspitze des Metallspießes ist scharf. Gehen Sie daher vorsichtig mit dem Braten-Thermometer um und stecken Sie nach jedem Gebrauch die Schutzhülse wieder auf die Thermometerspitze, um Verletzungen zu vermeiden.

• Der Metallspieß kann durch das Prüfen des Garguts sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr! Berühren Sie den Metallspieß nicht unmittelbar, nachdem Sie ihn aus dem Gargut 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.

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

Sachschäden

• Der Artikel entspricht der Schutzart IPX4. Dies bedeutet, dass der Artikel bei geschlossenem Batteriefach geschützt ist vor Spritzwasser. Der Griff des Braten-Thermometers darf jedoch 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.

• Gehen Sie vorsichtig mit dem Braten-Thermometer um. Lassen Sie es nicht fallen und schützen Sie es vor starken Erschütterungen.

• 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 unbedingt auf die richtige Polarität (+/-).

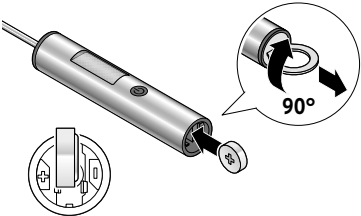
Verwenden Sie nur denselben oder einen gleichwertigen Batterietyp (siehe „Technische Daten“).

Batterie einsetzen / wechseln



Durch Berühren der Batterie mit bloßen Händen können an den Kontakten Verunreinigungen entstehen, die isolierend wirken. Fassen Sie die Batterie daher mit einem trockenen, weichen Tuch an.

1. Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie den Batteriefachdeckel an der Aufhängeöse eine Vierteldrehung nach rechts drehen und vom Gerät abziehen.



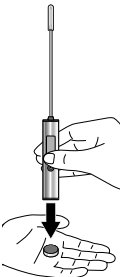
2. Schieben Sie die mitgelieferte Batterie wie im Batteriefach abgebildet in den Batterieschlitz ein. Achten Sie dabei auf die richtige Polarität.

3. Drehen Sie den Batteriefachdeckel wieder mit einer Vierteldrehung auf das Gerät.

Batterie wechseln



Ein Batteriewechsel wird erforderlich, wenn im Display **Lo** angezeigt wird oder gar keine Anzeige mehr erscheint.



➤ Zum Herausnehmen der verbrauchten Batterie klopfen Sie das Braten-Thermometer ggf. kopfüber leicht auf Ihre flache Hand, bis die Batterie herausfällt.

➤ Setzen Sie eine neue Batterie desselben Typs ein wie vorstehend beschrieben.

Gebrauch

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

Maßeinheit einstellen

Standardmäßig ist das Thermometer auf ° Celsius voreingestellt. Sie können sich die gemessene Temperatur aber auch in ° Fahrenheit anzeigen lassen.

1. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Im Display erscheinen ca. 2 Sekunden lang alle Display-Anzeigen.

2. Drücken Sie während dieser Zeit sofort erneut die Taste , um die Maßeinheit von °C auf °F umzustellen.

Die ausgewählte Einheit blinkt kurz, bevor im Display anschließend die aktuell gemessene Temperatur angezeigt wird.

 Beim Einschalten des Thermometers ist immer die zuletzt eingestellte Maßeinheit aktiv. Nach einem Batteriewechsel wechselt die Maßeinheit jedoch zurück auf die Standard-Voreinstellung (°C).

Temperatur messen

1. Ziehen Sie die Schutzhülse von der Thermometerspitze ab.

2. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Im Display erscheinen ca. 2 Sekunden lang alle Display-Anzeigen, bevor die aktuell gemessene Temperatur angezeigt wird.

3. Stecken Sie die Thermometerspitze mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Garguts und warten Sie ca. 15 bis 20 Sekunden.

4. Lesen Sie die Temperatur im Display ab.

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



• 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.

Überlast



Bei Temperaturen **über +220 °C** wird im Display **HHHh** angezeigt.



Bei Temperaturen **unter -20 °C** wird im Display **LLLl** angezeigt.

➤ Ziehen Sie das Braten-Thermometer sofort aus dem jeweiligen Lebensmittel heraus, um dauerhaften Schaden am Gerät zu verhindern.

Gerät ausschalten

➤ Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie kurz die Taste .

Wenn Sie das Braten-Thermometer nicht benutzen, schaltet sich das Gerät nach ca. 10 Minuten automatisch aus.

Bei Fehlfunktionen zurücksetzen (Reset)

Halten Sie das Braten-Thermometer von extremen elektromagnetischen Einflüssen wie z.B. Funkgeräten, Mobiltelefonen etc. fern, da dies zu Fehlfunktionen und falschen Anzeigewerten führen kann. Wenn das Thermometer offensichtlich falsche Werte anzeigt, setzen Sie das Gerät zurück und wechseln Sie ggf. den Standort. Danach ist das Thermometer wieder einsatzbereit.

➤ Nehmen Sie die Batterie aus dem Gerät heraus, warten Sie einige Sekunden und legen Sie die Batterie anschließend wieder ein wie unter „Batterie einsetzen / wechseln“ beschrieben.

Reinigen

➤ Wischen Sie den Metallspieß und den Griff mit einem angefeuchteten Tuch und ggf. etwas Spülmittel ab. Tauchen Sie den Griff des Braten-Thermometers dabei nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie das Braten-Thermometer nicht in der Spülmaschine!

➤ Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

➤ Stecken Sie zum Schluss die Schutzhülse wieder auf die Thermometerspitze.

➤ Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

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, Batterien und Akkus die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Leere Batterien und Akkus müssen bei einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung oder beim batterievertreibenden Fachhandel abgegeben werden. Kleben Sie bei Lithium-Batterien/-Akkus die Kontakte vor dem Entsorgen ab.

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



www.tchibo.de/anleitungen

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



Tchibo

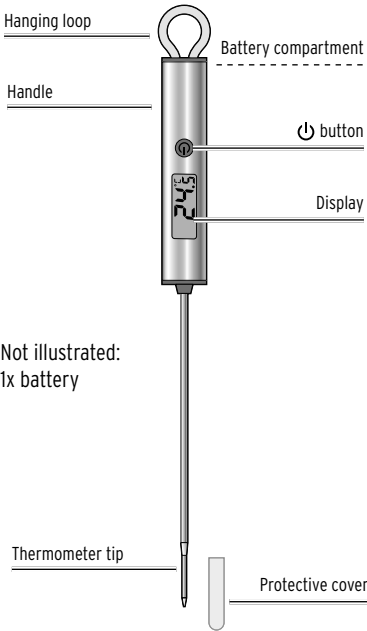
Digital Roasting Thermometer

en Instructions for use

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

Product number: 646 104 / 656 111

At a glance (features)



Technical specifications

Model:	646 104 / 656 111
Battery:	1x LR44/1.5V (ZnMnO ₂)
Units of measurement:	Degrees Celsius (°C) Degrees Fahrenheit (°F)
Measurement range:	0 °C to +200 °C
Increments:	0.1 °C increments/ 0.1 °F increments
IP code:	IPX4
Automatic switch-off after approx. 10 minutes.	

In the course of product improvement, we reserve the right to make technical and optical modifications to the product.

Safety warnings



Read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage. Keep these instructions for future reference. If you give this product to another person, remember to include these instructions.

Intended use

The roasting thermometer enables you to check the temperature of different meat types and other foods during the cooking process. It is designed for quantities usual in a standard household and is not intended for commercial use.

Danger to children and to people with limited ability to operate appliances

- This product may not be used by children or by people who do not have the physical, sensory or mental capabilities, or the requisite knowledge and/or experience, to use it safely. Children must be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Swallowing batteries can be fatal. The product is equipped with a button cell battery. Swallowing a button cell battery can cause severe internal chemical burns and even death within 2 hours. Therefore keep both new and old batteries and the product out of the reach of children. If you think that a battery has been swallowed or has entered the body in any other way, seek medical advice immediately.

- Keep packaging materials and small swallowable parts out of the reach of children. They pose several risks, including the risk of suffocation/choking!

Danger of injury/burns/fire

- The tip of the thermometer's metal skewer is sharp. To avoid injury, handle the roasting thermometer with care and put the protective cover back on the thermometer tip after each use.
- The metal skewer can get very hot when used to test food being cooked. Risk of burns! Do not touch the metal skewer immediately after pulling it out of the food.
- If a battery has leaked, avoid contact with skin, eyes and mucous membranes. Rinse the affected areas with water and consult a doctor immediately.
- Single-use batteries must not be charged, taken apart, thrown into fire or short-circuited.

Material damage

- The product complies with protection type IPX4. This means that the product is protected against splashes of water when the battery compartment is closed. However, do not immerse the handle of the roasting thermometer in water or other liquids. Do not touch the handle with wet hands. Protect the roasting thermometer from moisture. Malfunctions and damage to the electronics may otherwise occur.
- Handle the roasting thermometer with care. Protect the thermometer from falls and other forms of physical shock.
- Pull the roasting thermometer out of the food immediately after measuring. Never allow the thermometer to remain in the food or oven.
- Protect the battery from intense heat. Remove the battery from the product if it is flat or if you do not intend to use the product for a long period of time. This will help prevent damage caused by leakage.
- When inserting the battery, pay special attention to the correct positioning of the poles (+/-). Use only batteries of the same or of equivalent type (see the technical specifications).

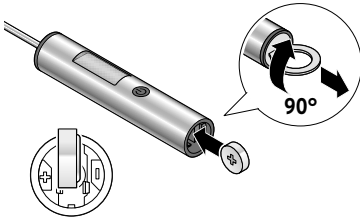
Inserting / changing the battery



Touching the battery with bare hands can contaminate the contacts, which in turn can have an insulating effect.

Therefore, always use a soft dry cloth when handling the battery.

1. To open the battery compartment, twist the battery compartment cover on the hanging loop a quarter turn to the right, then pull it off the device.

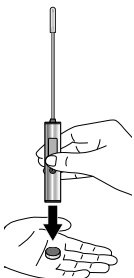


2. Slide the battery provided into the battery compartment slot as illustrated. Ensure that the polarity is correct.
3. Twist the battery compartment lid back on with another quarter turn.

Changing the battery



The battery needs replacing if **Lo** appears in the display or if the display remains blank.



- To remove the used battery, gently tap the roasting thermometer (turning it upside down if necessary) on your outstretched hand until the battery falls out.
- Insert a new battery of the same type, proceeding as described above.

Use

- Before using the thermometer for the first time, clean it thoroughly as described in the chapter "Cleaning".

Setting the unit of measurement

The thermometer's default measurement setting is ° Celsius. You can however opt to have the measured temperature displayed in ° Fahrenheit.

1. Press the  button to switch the device on. All display features will appear in the display for approx. 2 seconds.
2. During this period, press the  button again to change from °C to °F.

The selected unit of measurement will flash briefly. The display will then show the temperature currently measured.



When the thermometer is switched on, the unit of measurement active is always the one last set. However, after a battery change, the unit of measurement changes back to the standard default setting (°C).

Measuring the temperature

1. Pull the protective cover off the thermometer tip.
2. Press the  button to switch the device on. All display features will appear in the display for approx. 2 seconds, then the temperature currently measured will appear.
3. Insert the tip of the thermometer into the thickest part of the food, driving it at least 1.5 cm deep, then wait for around 15 to 20 seconds.
4. Read the temperature in the display.
5. Immediately after reading the temperature, pull the roasting thermometer out of the food being cooked.

Never leave the thermometer in the food being cooked or in the oven!



- Do not measure directly on the bone or in a layer of fat.
- Poultry is difficult to cook evenly. It is therefore important to check the temperature of poultry in several places before serving it.

Capacity overload



Temperatures of **over +220 °C** are shown as **HHH** in the display.



Temperatures of **under -20 °C** are shown as **LLL** in the display.

- Pull the roasting thermometer out of the food immediately to prevent permanent damage to the device.

Switching the device off

- Briefly press the  button to switch the device off.

The roasting thermometer will switch itself off automatically after approx. 10 minutes of not being in use.

Resetting if malfunctions occur

Keep the roasting thermometer away from devices that emit strong electromagnetic fields such as radio-controlled appliances, mobile phones, etc. as they can lead the thermometer to malfunction, causing incorrect values to be displayed. If the thermometer is displaying values that are clearly incorrect, reset the device and, if necessary, change its location. The thermometer will then be ready for use again.

- Remove the battery from the device, wait a few seconds and then reinsert the battery as described in "Inserting / changing the battery".

Cleaning

- Wipe the metal skewer and the handle with a damp cloth and, if necessary, a little washing-up liquid. Do not immerse the handle of the roasting thermometer in water or other liquids. Do not clean the roasting thermometer in the dishwasher!
- Dry the device thoroughly.
- Finally, put the protective cover back on the thermometer tip.
- Do not use any caustic, aggressive or abrasive products for cleaning.

Disposal

This product, its packaging and the supplied battery have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment.

Dispose of the **packaging** in the proper manner. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and light-weight packaging by type.



Devices, single-use batteries and rechargeable batteries marked with this symbol must not be disposed of along with

normal household refuse! You are legally obliged to dispose of old devices separately from household waste. Electronic devices contain hazardous substances and, if stored or disposed of improperly, may cause harm to health and the environment. Information about where old devices can be disposed of free of charge is available from your local authorities. You are legally obliged to dispose of all flat batteries at a local authority collection point or to return them to a battery retailer. Tape off lithium single-use/rechargeable batteries prior to disposal.



www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

