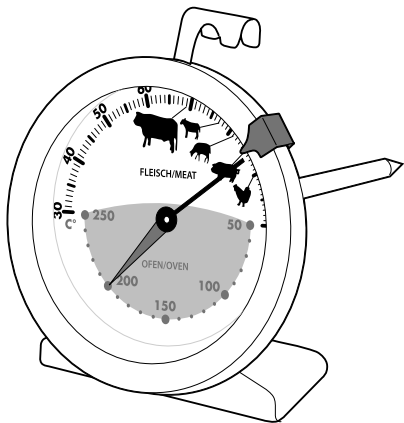




Termometr piekarnikowy



Instrukcja obsługi

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 61722AB4X4IAF

Drodzy Klienci!

Nowy termometr piekarnikowy umożliwi Państwu łatwe odczytanie aktualnej temperatury pieczenia. Dzięki temu będą Państwo mieli pewność, że włożona do piekarnika pieczeń nie przebywa tam zbyt krótko wzgl. zbyt długo.

Termometr piekarnikowy wyposażono w czytelną skalę, na której wskazywana jest nie tylko temperatura pieczenia, ale również temperatura wewnątrz piekarnika. Jest to praktyczne rozwiązanie, jeśli piekarnik ma zostać wstępnie nagrany. Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo

Należy przeczytać uważnie wskazówki bezpieczeństwa na odwrocie tej instrukcji.

Produktu należy używać wyłącznie w sposób zgodny z opisem w tej instrukcji, aby nie doszło do niezamierzonych obrażeń ciała lub szkód materialnych.

Przechowywać instrukcję do późniejszego wykorzystania. Przy ew. zmianie właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

- Termometr piekarnikowy wskazuje na dwóch skalach aktualną temperaturę piekarnika oraz temperaturę pieczenia. Optymalne temperatury pieczenia najpopularniejszych rodzajów mięsa oznaczono odpowiednimi symbolami.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i nie nadaje się do celów komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

- Termometr piekarnikowy nie jest zabawką. Dzieci nie powinny mieć do niego dostępu!
- Dzieci nie powinny mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

OTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Podczas użytkowania termometr nagrzewa się do wysokich temperatur. Należy go wówczas dotykać tylko przez łapkę do garnków itp. Nigdy nie dotykać nagrzanego termometru gołymi rękami. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

- Zachować ostrożność podczas pracy z termometrem. Ostry trzpień pomiarowy stwarza niebezpieczeństwo skaleczenia.

UWAGA - ryzyko strat materialnych

- Nie należy narażać termometru na skrajne wahania temperatur. Nie należy również używać termometru przy temperaturach piekarnika przekraczających 220 °C.

Czyszczenie

- ▷ Termometr, a w szczególności trzpień pomiarowy, należy przed pierwszym i po każdym następnym użyciu umyć starannie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie osuszyć. Termometr piekarnikowy nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.



Po wyjęciu z pieczonego produktu termometr piekarnikowy może zająć parą wodną. Jest to zjawisko normalne, podyktowane prawami fizyki. Skropliny, które nagromadziły się wewnątrz termometru, znikną powoli w sposób samoistny.

Widok zestawu (zakres dostawy)

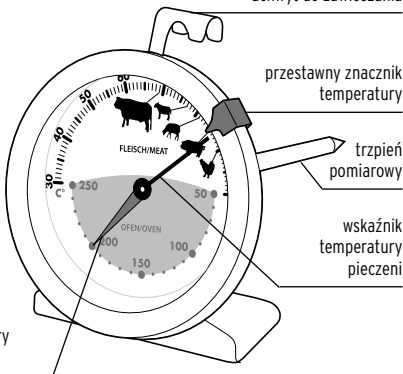
uchwyt do zawieszania

przełączny znacznik temperatury

trzcina pomiarowy

wskaźnik temperatury pieczenia

wskaźnik temperatury piekarnika



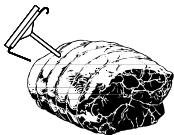
Obsługa

1. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić termometr zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

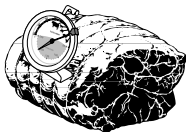
2. Aby łatwiej można było odczytać temperaturę, należy ustawić znacznik temperatury na żadaną temperaturę pieczenia.

Optymalne temperatury pieczenia najpopularniejszych rodzajów mięsa oznaczono za pomocą odpowiednich symboli (zobacz też „Temperatury pieczenia”).

3.



Wetknąć trzpień pomiarowy w środek pieczeni.



Zwrócić uwagę, aby termometr był włożony w pieczeń w taki sposób, aby użytkownik dobrze widział skalę termometru.



Nie należy mierzyć temperatury bezpośrednio przy kości lub w warstwie tłuszczu. Zmierzona w ten sposób temperatura nie odpowiada dokładnie rzeczywistej temperaturze mięsa.

4. Wstawić pieczeń do piekarnika.






Gdy tylko wskaźnik temperatury pieczenia wskaże żądaną temperaturę, można wyjąć pieczeń z piekarnika.

Temperatury pieczenia

- Wskazywane temperatury są wartościami orientacyjnymi. Temperatury pieczenia uzależnione są między innymi od rodzaju, stopnia świeżości oraz sposobu przyrządzenia mięsa.
- Optymalne temperatury pieczenia oznaczono na termometrze za pomocą małych symboli.

Mięso

Temperatura (w °C)

 Mięso wołowe	69
 Mięso cielęce	77
 Mięso jagnięce	81
 Mięso wieprzowe	85
 Mięso drobiowe	90

Dane techniczne

Model:	276 736
Zakres pomiarowy / podziałka skali	
Piekarnik:	od +50 do +250 °C / 10 °C
Mięso:	od +30 °C do +100 °C / 1 °C
Temperatura robocza:	maks. +220 °C

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

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

Numer artykułu: PL 276 736