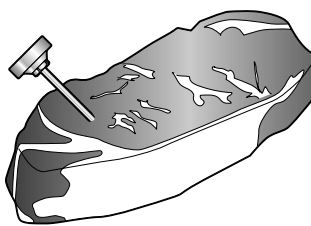
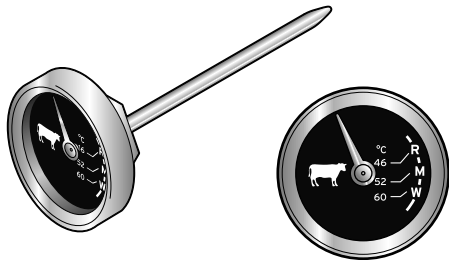


Tchibo

BBQ-Thermometer

BBQ thermometers



Artikelnummer | Product number
Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası: 681 735

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 137851AB3X2XIV · 2023-10

Thermomètres à BBQ

Teploměry na grilování

de

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neuen BBQ-Thermometer für Rindfleisch sind dafür vorgesehen, während der Abkühlphase die Gartemperatur Ihres Grillguts zu überwachen. So können Sie sicher sein, dass Ihr Grillgut weder zu kurz noch zu lange nachgart. Die BBQ-Thermometer zeigen auf einer einfach abzulesenden Skala an, ob Ihr Grillgut noch ...

R = rare (blutig)/ ~46 °C,
M = medium/ ~52 °C oder schon
W = well done (gut durch)/ ~60 °C ist.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Ihr Tchibo Team



Sicherheitshinweise

- Die BBQ-Thermometer sind für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.
- Achtung: Von Kindern fernhalten. Spitze Teile. Darf nur von Erwachsenen verwendet werden.
- Die BBQ-Thermometer werden während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie sie immer mit einem Topflappen o.Ä. an, niemals mit bloßen Händen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Thermometern. Durch den spitzen Messdorn besteht Verletzungsgefahr!
- Setzen Sie die BBQ-Thermometer keinen extremen Temperaturschwankungen aus. Verwenden Sie die BBQ-Thermometer nicht in geschlossenen Grillgeräten und nicht im heißen Backofen.

Gebrauch

- Reinigen Sie das BBQ-Thermometer vor dem ersten Gebrauch, wie unter „Reinigen“ beschrieben.
- Legen Sie das Grillgut auf das Grillrost und grillen Sie es von beiden Seiten scharf an. Legen Sie es dann auf die Ruhezone des Grills.
- Stecken Sie den Messdorn von oben in die Mitte des Grillguts bzw. in die dickste Stelle. Achten Sie darauf, dass das Thermometer so im Grillgut steckt, dass Sie eine gute Sicht auf die Skala haben.



Messen Sie nicht direkt am Knochen oder in einer Fettschicht. Die dort gemessenen Temperaturen entsprechen nicht genau denen des Fleisches.

- Sobald der Zeiger die gewünschte Garstufe anzeigt, können Sie das Grillgut vom Grillrost nehmen.



Bei den angegebenen Garstufen handelt es sich um Richtwerte, die sich ausschließlich auf Rindfleisch beziehen. Die Garstufen sind u.a. auch abhängig von der Art, Frische und Zubereitung des Fleisches.

Reinigen

- ▷ Spülen Sie das Thermometer - insbesondere den Messdorn - nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Der Artikel ist nicht spülmaschinengeeignet. Trocknen Sie das Thermometer nach dem Reinigen gut ab. Bewahren Sie alle vier Thermometer in ihrer Kunststoffbox auf.



Das BBQ-Thermometer kann, nachdem es vom Grillgut genommen wurde, innen beschlagen. Dies ist normal und physikalisch bedingt. Der sich im BBQ-Thermometer befindliche Niederschlag verschwindet mit der Zeit wieder.

en

Dear Customer

Your new BBQ thermometers for beef are designed for monitoring the cooking temperature of your grilled meat while it is cooling down, so you can be sure that your meat is neither undercooked nor overcooked. Using an easy-to-read scale, the BBQ thermometers show whether your meat is still ...

R = rare / ~46 °C,
M = medium / ~52 °C or already
W = well done / ~60 °C.

Bon appétit! Your Tchibo Team



Safety warnings

- The BBQ thermometers are designed for private use and are not suitable for commercial purposes.
- Warning: Keep away from children. Sharp parts. Must only be used by adults.
- The BBQ thermometers become very hot when in use. Never grab the thermometers with your bare hands. Always use oven gloves or similar. Risk of burns!
- Be careful when handling the thermometers. The pointed probe tip poses a risk of injury!
- Do not expose the BBQ thermometers to extreme temperature changes. Do not use the BBQ thermometers in closed barbecues or hot ovens.

Use

- Clean the BBQ thermometer thoroughly before using it for the first time; follow the instructions provided in the "Cleaning" section.
- Place the meat on the barbecue grill and sear it on both sides. Then place it in the indirect heat zone of your barbecue.
- Insert the probe tip into the centre/the thickest part of the meat from above. Make sure that you have a good view of the scale when the thermometer is inserted into the meat.



Do not measure directly on the bone or in a layer of fat. The temperature measured here does not accurately reflect the temperature of the meat.

- As soon as the pointer indicates the right level of doneness, you can take the meat off the grill.



The specified levels of doneness are based on guide values that apply exclusively to beef. The levels of doneness also depend on the type of meat, the freshness of the meat and how the meat is prepared.

Cleaning

- ▷ Thoroughly wash the thermometer - especially the probe tip - after each use with warm water and some washing-up liquid. The product is not dishwasher-safe. Thoroughly dry the thermometer after cleaning it. Store all four thermometers in their plastic box.



The inside of the BBQ thermometer can be fogged up after it is removed from the meat. This is normal and can be attributed to its physical characteristics. The condensation in the BBQ thermometer will disappear over time.

fr

Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux thermomètres à BBQ pour la viande de bœuf sont conçus pour surveiller la température de cuisson de vos grillades pendant la phase de refroidissement. Vous pouvez ainsi être sûr que vos grillades ne seront ni trop peu cuites, ni trop cuites. Les thermomètres à BBQ indiquent sur une graduation facile à lire si votre grillade est encore ...

R = rare (bleue) / ~46 °C,
M = medium (saignante) / ~52 °C ou si elle est déjà
W = well done (à point) / ~60 °C.

Bon appétit! L'équipe Tchibo



Consignes de sécurité

- Les thermomètres à BBQ sont conçus pour une utilisation privée à l'exclusion de tout emploi commercial ou professionnel.
- Attention: tenir hors de portée des enfants. Éléments pointus. Ne doit être utilisé que par des adultes.
- Les thermomètres à BBQ deviennent très chauds pendant l'utilisation. Saisissez-les toujours avec une manique ou similaire, jamais avec les mains nues. Il y a risque de brûlure!
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les thermomètres. La pointe présente un risque de blessure!
- N'exposez pas les thermomètres à BBQ à des variations extrêmes de température. N'utilisez pas les thermomètres à BBQ dans des barbecues fermés ou dans un four chaud.

Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez le thermomètre à BBQ de la façon décrite au chapitre «Nettoyage».
- Placez les aliments sur la grille de cuisson et faites-les griller à feu vif des deux côtés. Posez-les ensuite sur la zone de repos du barbecue.
- Enfoncez la pointe par le haut au centre de la grillade ou dans la partie la plus épaisse. Disposez le thermomètre dans la grillade de manière à ce que la graduation soit bien visible.



Ne prenez pas la température directement sur l'os ou dans une couche de graisse. Les températures qui y sont mesurées ne correspondent pas exactement à celles de la viande.

- Dès que l'aiguille indique le niveau de cuisson souhaité, vous pouvez retirer la grillade du barbecue.



Les niveaux de cuisson indiqués sont des valeurs indicatives qui se rapportent exclusivement à la viande de bœuf. Les niveaux de cuisson dépendent entre autres aussi du type, de la fraîcheur et de la préparation de la viande.

Nettoyage

- ▷ Après chaque utilisation, lavez soigneusement le thermomètre - en particulier la pointe - à l'eau chaude et avec un peu de produit vaisselle. L'arête ne passe pas au lave-vaisselle. Essuyez bien le thermomètre après l'avoir nettoyé. Conservez les quatre thermomètres dans leur boîte en plastique.



L'intérieur du thermomètre à BBQ peut s'embuer après avoir été retiré de la grillade. Ceci est parfaitement normal et dû à des raisons physiques. La buée se trouvant dans le thermomètre à BBQ disparaît avec le temps.

cs

Vážení zákazníci,

Vaše nové teploměry na grilování hovězího masa je určen pro sledování teploty Vašeho grilovaného pokrmu během fáze chlazení. Můžete si tak být jisti, že potraviny určené ke grilování nebudou ležet na grilovacím roštu příliš krátce ani příliš dlouho. Teploměry na grilování zobrazuje na snadno čitelné stupnici, zda je grilovaný pokrm...

R = rare (krvavý)/ ~46 °C,
M = medium (středně propečený)/ ~52 °C nebo již
W = well done (dobře propečený)/ ~60 °C.

Přejeme Vám dobrou chuť. Váš tým Tchibo



Bezpečnostní pokyny

- Teploměry na grilování jsou určeny k soukromému použití a není vhodný pro komerční účely.
- Pozor: Udržujte mimo dosah dětí. Ostré části. Výrobek smí být používán pouze dospělými osobami.
- Teploměry na grilování jsou během používání velmi horké. Proto na ně sahejte jen kuchyňskými chňapkami apod., nikdy ne holýma rukama. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!
- Při zacházení s teploměry buďte opatrní. Můžete se zranit o špičatý měřicí trn!
- Nevystavujte teploměry na grilování extrémním teplotním výkyvům. Nepoužívejte grilovací teploměry v uzavřených grilech ani v horké pečicí troubě.

Použití

- Před prvním použitím teploměr na grilování vyčistěte podle popisu v kapitole „Čištění“.
- Potravinu určenou ke grilování položte na grilovací rošt a z obou stran ji prudce ogrilujte. Poté ji odložte do klidové zóny grilu.
- Zapíchněte měřicí trn shora do středu grilovaného pokrmu, popř. do nejsilnějšího místa. Dbejte na to, aby byl teploměr v grilované potravíně zasunut tak, abyste dobře viděli na stupnici.



Měření neprovádějte přímo na kosti ani v tukové vrstvě. Teploty naměřené na těchto místech neodpovídají přesně teplotě masa.

- Jakmile bude ukazatel zobrazovat požadovaný stupeň propečení, můžete grilované potraviny sejmut z grilovacího roštu.



Uvedené stupně propečení představují orientační hodnoty, které se vztahují výhradně na hovězí maso. Stupně propečení jsou závislé mimo jiné také na druhu, čerstvosti a způsobu přípravy masa.

Čištění

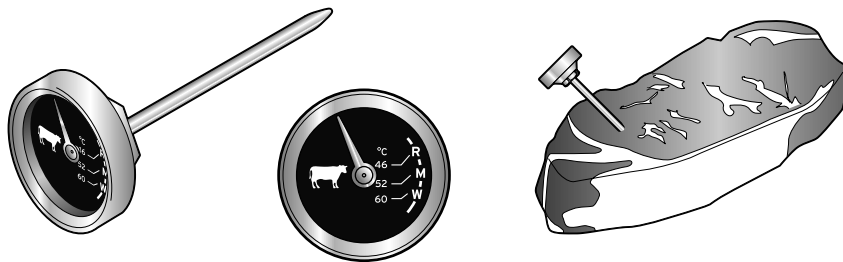
- ▷ Teploměr, zejména měřicí trn, po každém použití důkladně umyjte v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Výrobek není vhodný do myčky. Po umytí teploměr dobře osušte. Všechny čtyři teploměry uchovávejte v jejich plastovém boxu.



Po vyjmutí z grilovaného pokrmu se může teploměr na grilování zevnitř zamlít. Jedná se o běžný fyzikální jev. Zamíření uvnitř teploměru na grilování za chvíli opět zmizí.

Tchibo

Termometry do grilla Teplomery na grilovanie



Grillhőmérők BBQ Termometresi

pl

Drodzy Klienci!

Państwa nowe termometry do grillowania wołowiny są przeznaczone do kontrolowania temperatury grillowanego mięsa podczas fazy stygnięcia. Dzięki temu będą Państwo mieli pewność, że produkty nie są zbyt krótko, względnie zbyt długo grillowane. Termometry do grilla pokazują na czytelnej skali, czy grillowane mięso jest nadal ...

R = rare (krwiste)/ ~46°C,

M = medium (średnio wysmażone)/ ~52°C lub już

W = well done (mocno wysmażone)/ ~60°C.

Życzymy Państwu smacznego! Zespół Tchibo



Wskazówki bezpieczeństwa

- Termometry do grilla są przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i nie nadają się do celów komercyjnych.
- Ostrzeżenie: Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Ostre elementy. Produkt może być używany tylko przez osoby dorosłe.
- Podczas użytkowania termometry do grilla nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Należy je wówczas dotykać tylko przez łapkę do garnków itp. Nigdy nie dotykać nagrzanego termometru gołymi rękami. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Zachować ostrożność podczas pracy z termometrami. Ostry trzpień pomiarowy stwarza niebezpieczeństwo skaleczenia!
- Nie należy narażać termometrów do grilla na skrajne wahania temperatur. Nie używać termometrów w zamkniętych grillach lub w gorących piekarnikach.

Użytkowanie

1. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić termometr do grilla zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.
2. Umieścić produkty do grillowania na ruszce i wysmażyć je mocno z obu stron. Następnie położyć je na górnej półce grilla.
3. Wetknąć trzpień pomiarowy od góry w środek grillowanego produktu, względnie w jego najgrubszą część. Zwrócić przy tym uwagę, aby termometr był włożony w produkt 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. Gdy tylko wskaźnik pokaże żądany stopień upieczenia, można zdjąć grillowaną żywność z rusztu.



Wskazywane stopnie upieczenia są wartościami orientacyjnymi, które odnoszą się wyłącznie do wołowiny. Stopnie upieczenia uzależnione są między innymi od rodzaju, stopnia świeżości oraz sposobu przyrządzenia mięsa.

Czyszczenie

▷ Termometr, a w szczególności trzpień pomiarowy, należy od razu po każdym użyciu umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Po umyciu starannie osuszyć termometr. Przechowywać wszystkie cztery termometry w plastikowym pudełku.



Wnętrze termometru do grilla może po wyjęciu z grillowanego produktu zająć parą wodną. Jest to zjawisko normalne, podyktowane prawami fizyki. Skropliny, które nagromadziły się wewnątrz termometru, znikną po pewnym czasie w sposób samoistny.

sk

Vážení zákazníci,

vaše nové teploměry na grilovanie hovädzieho mäsa sú určené na sledovanie teploty grilovaného mäsa počas fázy chladenia. Takto si môžete byť istí, že grilované mäso nebude príliš slabé alebo príliš silno prepečené. Teplomery na grilovanie ukazujú na prehľadnej stupnici, či je grilované mäso ešte...

R = rare (krvavé)/~46 °C,

M = medium (stredne prepečené)/~52 °C alebo už

W = well done (úplne prepečené)/~60 °C.

Želáme vám dobrú chuť. Váš tím Tchibo



Bezpečnostné upozornenia

- Teplomery na grilovanie sú určené na súkromné používanie a nie sú vhodné na komerčné účely.
- Pozor: Udržujte mimo dosahu detí. Špicaté časti. Výrobok smú používať len dospelé osoby.
- Teplomery na grilovanie sa počas používania zahrejú a sú veľmi horúce. Dotýkajte sa ich vždy pomocou kuchynských chňapiek a pod., nikdy nie iba holými rukami. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Pri manipulácii s teplomermi buďte opatrní. Kvôli ostrému meraciemu trňu hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Teplomery na pečenie nevystavujte extrémnym teplotným výkyvom. Nepoužívajte teploměry na grilovanie v uzavretých grilocho alebo v horúcej rúre.

Používanie

1. Pred prvým použitím vyčistite teplomer na grilovanie podľa popisu v kapitole „Čistenie”.
2. Mäso položte na grilovací rošt a silne ho grilujte z oboch strán. Potom ho položte na odpočívaci zónu grilu.
3. Merací trň zasunite zhora do stredu mäsa, resp. do jeho najhrubšej časti. Dbajte na to, aby bol teplomer do mäsa zapichnutý tak, aby ste stupnicu dobre videli.
4. Akonáhle ukazovateľ zobrazí želaný stupeň prepečenia, môžete mäso z roštu odobrať.



Nemerajte priamo na kosti alebo vo vrstve tuku. Teploty, ktoré sa namerajú na týchto miestach, nezodpovedajú presne teplotám mäsa.

4. Akonáhle ukazovateľ zobrazí želaný stupeň prepečenia, môžete mäso z roštu odobrať.

Čistenie

▷ Teplomer - najmä merací trň - po každom použití dôkladne opláchnite teplotou vodou a malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Výrobok nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Po očistení teplomer dobre osušte. Všetky štyri teploměry uschovajte v ich plastovom boxe.



Teplomer na grilovanie sa môže po vybratí z grilovaného mäsa znútra zahmlievať. Je to normálny, fyzikálny podmienený jav. Zahmlenie v teplomere na grilovanie časom opäť zmizne.

hu

Kedves Vásárlónk!

Az új, marhahúshoz használató grillhőmérők arra szolgálnak, hogy nyomon tudja követni a grillezett ételek hőmérsékletét a lehűlési fázisban. Így biztos lehet abban, hogy a grillezni kívánt húsokat éppen a megfelelő ideig pihentesse a sütés után.

A grillhőmérők könnyen leolvasható skálán mutatják, hogy az étel még ...

R = rare (véres)/ ~46 °C,

M = medium (közepesen átsült)/ ~52 °C vagy

W = well done (teljesen átsült)/ ~60 °C.

Jó étvágyat kívánunk! A Tchibo csapata



Biztonsági előírások

- A grillhőmérők magánjellegű felhasználásra alkalmasak, üzleti célokra nem használatók.
- Figyelem: Gyermekektől távol tartandó. Hegyes részeket tartalmaz. Csak felnőttek használhatják.
- A grillhőmérők használat közben nagyon felforrósodnak. Soha ne fogja meg pusztá kézzel, mindig csak edényfogó ruhával vagy hasonlóval érjen hozzá. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Legyen óvatos a hőmérők használatá közben. A hegyes mérőtű miatt sérülésveszély áll fenn!
- Ne tegye ki a hőmérőket extrém hőmérséklet-ingadozásoknak. Ne használja a grillhőmérőket zárt grill sütőkhöz vagy forró sütőkhöz.

Használat

1. Az első használat előtt tisztítsa meg a hőmérőt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
2. Helyezze a grillezni kívánt ételt a grillrácsra, és mindkét oldalát süssse át. Ezután helyezze a grillsütő pihentető területére.
3. Szúrja be a mérőhegyet felülről az étel közepébe, illetve a legvastagabb részébe. Figyeljen arra, hogy a hőmérő úgy helyezkedjen el a húsból, hogy jól lássa a skálát.
4. Ne mérje a hőmérsékletet csontok közvetlen közelében vagy zsírrétegekben. Az ott mért hőmérséklet nem azonos a hús hőmérsékletével.
4. Amint a mutató elérte a kívánt sütéti fokozatot, leveheti a húst a grillrácsról.
4. A megadott sütéti fokozatok kizárólag marhahúsról vonatkozó irányértékek. A sütéti fokozat többek között függ a hús fajtájától, frissességétől és elkészítési módjától.



A megadott sütéti fokozatok kizárólag marhahúsról vonatkozó irányértékek. A sütéti fokozat többek között függ a hús fajtájától, frissességétől és elkészítési módjától.

Tisztítás

▷ A hőmérőt, különösen a mérőtűt, minden használat után alaposan elmosogassa el meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. A termék mosogatógépben nem tisztítható. A tisztítás után jól szárítsa meg a hőmérőt. Mind a négy hőmérőt a műanyag dobozban tárolja.



A grillhőmérő belülről bepárasodhat miután kihúzza a húsból. Ez egy természetes, fizikai folyamat. A grillhőmérőben található pára idővel ismét eltűnik.

tr

Değerli Müşterimiz!

Dana eti için yeni BBQ termometreleriniz, soğutma aşamasında barbekü yiyeceklerinizin pişirme sıcaklığını kontrol etmek üzere tasarlanmıştır. Bu sayede yemeğinizin ne az ne de çok piştiğinden emin olabilirsiniz. BBQ termometreleri, yemeğinizin hala ...

R = az pişmiş (kanlı)/ ~46 °C,

M = orta/ ~52 °C veya

W = iyi pişmiş / ~60 °C

olup olmadığını okuması kolay bir skala ile gösterir.

Afiyet olsun! Tchibo Ekibiniz



Güvenlik uyarıları

- BBQ termometresizöl kullanım için tasarlanmış olup ticari amaçlar için uygun değildir.
- Dikkat: Çocuklardan uzak tutun. Sivri parçalar. Yalnızca yetişkinler tarafından kullanılabilir.
- BBQ termometreleri kullanım sırasında çok sıcak olur. Bu nedenle termometreyi, tencere tutacağı vb. ile tutun, asla çıplak elle dokunmayın. Yanma tehlikesi vardır!
- Termometreyi kullanırken dikkatli olun. Sivri ölçüm ucu nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusu!
- BBQ termometresini aşırı sıcaklık dalgalanmalarına maruz bırakmayın. BBQ termometrelerini kapalı barbekülerde veya sıcak fırınlarda kullanmayın.

Kullanım

1. BBQ termometresini ilk kullanımdan önce „Temizleme” bölümünde tarif edildiği gibi temizleyin.
2. Yiyecekleri izgara rafına yerleştirin ve her iki tarafını da izgara yapın. Ardından izgaranın dinlenme alanına yerleştirin.
3. Ölçüm iğnesini yiyeceğin ortasına veya yukarıdan en kalın kısmına yerleştirin. Mangal termometresini besin maddesine batırırken göstergenin rahat görünür şekilde olmasına dikkat edin.
4. Kemik veya bir yağ tabakasında doğrudan ölçüm yapmayın. Burada ölçülen değerler, etin gerçek sıcaklığını göstermez.
4. Pişme göstergesindeki ibre, istediğiniz pişme derecesini gösterdiğinde eti izgara telinden alın.
4. Verilen pişirme seviyeleri, sadece dana eti baz alınan kılavuz değerlerdir. Pişme derecesi ayrıca etin türüne, tazeliliğine ve hazırlanışına bağlı olarak değişiklik gösterir.



Verilen pişirme seviyeleri, sadece dana eti baz alınan kılavuz değerlerdir. Pişme derecesi ayrıca etin türüne, tazeliliğine ve hazırlanışına bağlı olarak değişiklik gösterir.

Temizleme

▷ Termometreyi, özellikle de ölçüm ucunu her kullanımdan sonra ılık su ve biraz deterjanla iyice yıkayın. Ürün bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir. Termometreyi her yıkamadan sonra iyice kurutun. Dört termometreyi de plastik kutularında saklayın.



BBQ termometresinin iç camında, etten çıkarıldıktan sonra buhar oluşabilir. Bu durum normaldir ve fiziksel olarak belirlenmiştir. BBQ termometresindeki buhar zamanla tekrar kaybolur.