



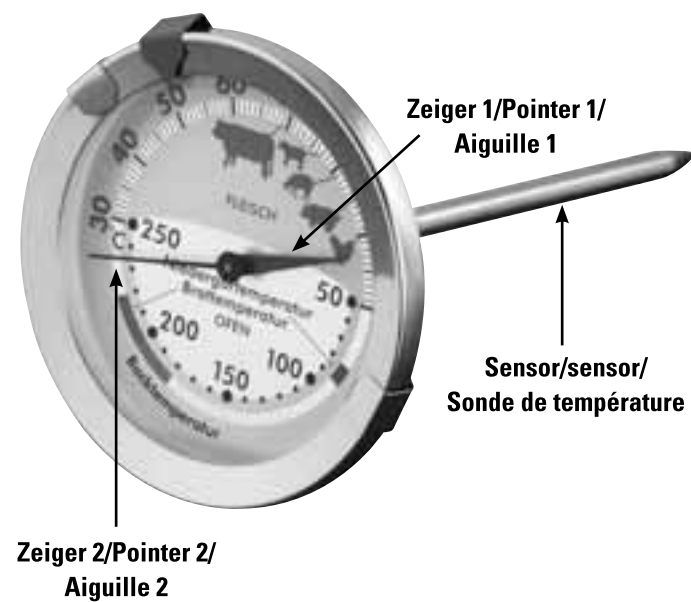
Fleisch- und Ofenthermometer Meat and oven thermometer · Thermomètre



00111018

Messbereich Ofen/
Measuring range oven
50°C – 250°C

Messbereich Fleisch/
Measuring range meat
30°C – 100°C



D Bedienungsanleitung

Anwendung:

- 1.) An der dicksten Stelle Spitze bis zur Mitte der Speise einstechen. Mindestens 2 cm tief einstechen.
- 2.) Thermometer zusammen mit der Speise in den Ofen schieben.
- 3.) Zeiger 2 misst die aktuelle Ofentemperatur. Zeiger 1 misst die aktuelle Kerntemperatur der Speise. Auf Grund der hohen Messgenauigkeit (+/-2°C) des Thermometers kann die Thermometeranzeige unter Umständen deutlich von ihren Ofeneinstellungen abweichen!
- 4.) Nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur und Zeit entnehmen Sie die Speise aus dem Ofen.

Bitte beachten Sie:

- Achtung Verbrennungsgefahr! Nach dem Herausnehmen aus dem Backofen hat das Thermometer Ofentemperatur! Topflappen benutzen.
- Reinigen Sie das Thermometer gründlich nach jeder Benutzung. Reinigung auch in der Spülmaschine möglich.

Art	Empfohlene Temperaturen
Babynahrung	37°C
Rinderfilet/Lende medium	55 – 60°C
Roastbeef medium	65°C
Rindfleisch durchgegart	75 – 80°C
Wild durchgegart	75°C
Lamm durchgegart	79 – 85°C
Schweinebraten durchgegart	85°C
Geflügel durchgegart	80 – 90°C

GB Operating instructions

Application:

- 1.) Insert the probe at the thickest point of the food being cooked to half-way along the probe. The probe should be inserted at least 2 cm into the food.
- 2.) Place the food (into which the thermometer probe has been inserted) into the oven.
- 3.) Pointer 2 shows the current oven temperature. Pointer 1 shows the current core temperature of the food. Due to the thermometer's high accuracy (+/- 2 °C), the temperature shown on the thermometer may differ significantly from your oven settings.
- 4.) After the required temperature is reached and the desired time has passed, remove the food from the oven.

Note:

- Caution: Risk of burns. Upon removal from the oven, the thermometer is as hot as the oven temperature! Use an oven cloth.
- Clean the thermometer thoroughly after each use. You can also clean the thermometer in the dishwasher.

	temperatures
Baby food	37°C
Beef tenderloin/sirloin (medium)	55 – 60°C
Roast beef (medium)	65°C
Beef (well done)	75 – 80°C
Game (well done)	75°C
Lamb (well done)	79 – 85°C
Pork roast (well done)	85°C
Poultry (well done)	80 – 90°C

F Mode d'emploi

Utilisation :

- 1.) Insérer la tige dans la partie la plus épaisse de l'aliment à au moins 2 cm de profondeur. Mettre l'aliment avec le thermomètre dans le four.
- 2.) L'aiguille 2 mesure la température actuelle du four. L'aiguille 1 mesure la température interne et actuelle de l'aliment.
- 3.) A cause de la grande précision de mesure du thermomètre (+/-2°C) il se peut que l'indication du thermomètre diverge des réglages de votre four!
- 4.) Une fois la température et le temps souhaités atteints, enlever l'aliment du four.

Veillez observer :

- Attention, risque de brûlure! Le thermomètre a la température du four quand vous le sortez du four! Utiliser les maniques.
- Bien nettoyer le thermomètre après chaque utilisation. Lavage en machine également possible.

	Températures
Nourriture de bébé	37°C
Filet de boeuf/Bavette à point	55 – 60°C
Roastbeef à point	65°C
Viande de boeuf cuite à point	75 – 80°C
Gibier cuit à point	75°C
Agneau cuit à point	79 – 85°C
Rôti de porc cuit à point	85°C
Rôti de porc cuit à point	80 – 90°C

NL Gebruiksaanwijzing

Gebruik:

- 1.) Steek de punt op de dikste plaats tot het midden in het voedsel. Minstens 2 cm erin steken.
- 2.) Thermometer samen met het voedsel in de oven doen.
- 3.) Indicator 2 meet de actuele oventemperatuur. Indicator 1 meet de actuele kerntemperatuur van het voedsel. Vanwege de grote meetnauwkeurigheid (+/-2°C) van de thermometer kan de weergave op de thermometer onder omstandigheden duidelijk afwijken van de instellingen op de oven!
- 4.) Als de gewenste temperatuur en tijd bereikt zijn, kunt u het voedsel uit de oven halen.

Let op het volgende:

- Attentie: gevaar voor verbranding! Als de thermometer uit de oven wordt gehaald, heeft deze dezelfde temperatuur als de oven! Pannelappen gebruiken!
- Maak de thermometer na gebruik grondig schoon. Reiniging in de vaatwasser is ook mogelijk.

	Aanbevolen kern-/temperaturen:
Babyvoeding	37°C
Ossenhaas/lendestuk, medium	55 – 60°C
Rundvlees, medium	65°C
Rundvlees, helemaal gaar	75 – 80°C
Wildbraad, helemaal gaar	75°C
Lamsvlees, helemaal gaar	79 – 85°C
Gebraden varkensvlees, helemaal gaar	85°C
Gevogelte, helemaal gaar	80 – 90°C

I Istruzioni per l'uso

Applicazione:

- 1.) Inserire la punta nel punto più spesso fino al centro del cibo. Inserire per almeno 2 cm.
- 2.) Mettere il termometro insieme con il cibo nel forno.
- 3.) L'indicatore 2 misura la temperatura attuale del forno. L'indicatore 1 misura la temperatura attuale interna del cibo. Per via dell'elevata precisione di misurazione (+/-2°C) del termometro, in particolari circostanze l'indicazione della temperatura può notevolmente differire dall'impostazione del forno!
- 4.) Dopo aver raggiunto la temperatura e il tempo desiderati estrarre il cibo dal forno.

Si prega di osservare:

- Attenzione! Pericolo di ustioni. Dopo averlo estratto dal forno, il termometro ha la temperatura del forno! Usare le presine.
- Dopo ogni impiego, pulire il termometro a fondo. Il termometro può essere lavato anche nella lavastoviglie.

	Temperature interne raccomandate:
Alimenti per neonati	37°C
Filetto di manzo/lombo medio	55 – 60°C
Roastbeef medio	65°C
Carne di manzo ben cotta	75 – 80°C
Selvaggina ben cotta	75°C
Agnello ben cotto	79 – 85°C
Arrosto di maiale ben cotto	85°C
Pollame ben cotto	80 – 90°C

S Bruksanvisning

Användning:

- 1.) Stick in spetsen i den tjockaste delen av maträtten och fortsätt in till mitten. Stick in minst 2 cm.
- 2.) Skjut in termometern tillsammans med maträtten i ugnen.
- 3.) Visare 2 mäter den aktuella temperaturen i ugnen. Visare 1 mäter den aktuella kärntemperaturen i maträtten. Termometern mäter mycket exakt (+/-2°C) och detta kan i vissa fall leda till att den visar värden som tydligt avviker från hur du har ställt in ugnen!
- 4.) När den önskade temperaturen är uppnådd och stektiden har gått tar du ut maträtten ur ugnen.

Tänk på:

- Var försiktig, risk att bränna sig! Termometern har ugnstemperatur när den tagits ut ur ugnen! Använd grytlappar.
- Rengör termometern noga efter varje användning. Rengöring även möjlig i diskmaskinen.

	Rekommenderade bas-/temperaturer:
Barnmat	37°C
Oxfilé/karré medium	55 – 60°C
Rostbiff medium	65°C
Oxkött genomstekt	75 – 80°C
Vilt genomstekt	75°C
Lamm genomstekt	79 – 85°C
Fläskstek genomstekt	85°C
Fågel genomstekt	80 – 90°C

CZ Návod k obsluze

Použití :

1. Silnější stranu špičky zasuňte do středu pokrmu nebo potraviny. Zasuňte minimálně 2cm hluboko.
2. Pokrm společně s teploměrem vložte do trouby.
3. Ukazatel 2 měří aktuální teplotu v troubě. Ukazatel 1 měří vnitřní teplotu pokrmu. Na základě vysoké přesnosti teploměru (+/-2°C) se může zobrazená teplota při vnějších podmínkách významně odchýlovat!
4. Po dosažení požadované teploty a času vyjměte pokrm z pečící trouby.

Upozornění:

- Pozor, horzí popálení! Při vyjmutí teploměru z pokrmu má teploměr teplotu pečící trouby. Použijte chňapku.
- Vyčistěte teploměr pečlivě po každém použití. Lze mýt i v myčce.

	Doporučené teploty:
Dětská výživa	37°C
Vepřový filet/svičková medium	55 – 60°C
Roastbeef medium	65°C
Hovězí maso	75 – 80°C
Zvěřina	75°C
Jehněčí	79 – 85°C
Vepřová pečeně	85°C
Drůběž	80 – 90°C

SK Návod k obsluhu

Použitie:

1. Hrubšiu stranu špičky zasuňte do stredu pokrmu alebo potraviny. Zasuňte minimálne 2 cm hlboko. Pokrm spoločne s teplomerom vložte do rúry.
2. Ukazovateľ 2 meria aktuálnu teplotu v rúre. Ukazovateľ 1 meria vnútornú teplotu pokrmu.
3. Na základe vysokej presnosti teplomeru (+/-2°C) sa môže zobrazená teplota pri vonkajších podmienkach významne odchýľovať!
4. Po dosiahnutí požadovanej teploty a času vyberte pokrm z pečúcej rúry.

Upozornenie:

- Pozor, hrozí popálenie! Pri vyberaní teplomeru z pokrmu má teplomer teplotu pečúcej rúry. Použite chňapku.
- Vyčistíte teplomer dôkladne po každom použití. Možno umývať v umývačke.

	Odporičané teploty:
Detská výživa	37°C
Bravčový filet/svičková medium	55 – 60°C
Roastbeef medium	65°C
Hovädzie mäso	75 – 80°C
Divina	75°C
Jahňacie	79 – 85°C
Bravčové pečené	85°C
Hydina	80 – 90°C