

1. Użycie

Do przygotowania mięsa wymagana jest odpowiednia temperatura, aby skutecznie wyeliminować ewentualne mikroorganizmy i ich produkty przemiany materii. Termometr do pieczenia mierzy temperaturę ze środka mięsa. Pozwala to ustalić optymalny czas gotowania. Aby zapewnić stałą kontrolę, pozostaw termometr włożony w kawałek mięsa podczas całego procesu pieczenia i gotowania. Optymalne wskazanie temperatury uzyskasz, gdy włożysz termometr na około 5 cm do potrawy, która ma być gotowana/pieczona. Najlepiej, gdy włożysz go tak, aby można było odczytać tarczę z zewnątrz przez okno piekarnika. Prawidłowe wskazanie temperatury zostanie wyświetlone po ok. 2 do 3 minut. Pamiętaj, że różne rodzaje mięsa wymagają różnych temperatur w swoim wnętrzu, aby można było bezpiecznie nim delektować się. Mięso najlepiej smakuje, gdy temperatura jego wnętrza osiągnie i utrzyma odpowiednią liczbę stopni na pokrętle przez co najmniej 5 minut. Oczywiście można wydłużyć czas pieczenia potrawy, w zależności od osobistych upodobań.

2. Czyszczenie

Termometr do pieczenia można myć w zmywarce, a także łatwo czyścić pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nieużywany termometr do pieczenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Termometr do pieczenia spełnia wymagania przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności.

3. Dane techniczne

Obudowa:	Stal nierdzewna
Wymiary:	Średnica ok. 73 mm
Zakres pomiarowy:	10 – 120°C / 50 – 250°F
System pomiarowy:	Bimetal
Dokładność pomiaru:	+/- 1%

Wskazówki bezpieczeństwa

- Folię opakowaniową należy przechowywać z dala od niemowląt i małych dzieci, ponieważ istnieje ryzyko udławienia.
- Zachowaj ostrożność podczas wkładania trzpienia w mięso. Ryzyko skałeczenia się.
- Uważaj, aby termometr do pieczenia nie dostał się do rąk dzieci. Mogą one skałeczyć się o trzpień.
- Wyczyść termometr przed pierwszym użyciem.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania po upieczeniu. Termometr jest gorący. Używaj rękawic kuchennych, aby nie poparzyć się.

Uwaga! Nie używaj termometru do pieczenia w kuchenkach mikrofalowych.

1. Použití

Při přípravě masa musí být uvnitř masa dostatečná teplota, aby došlo ke zničení případných mikroorganismů a jejich metabolických produktů. Teploměr do masa měří teplotu uvnitř masa. Můžete tak určit optimální dobu pečení. Pro trvalou kontrolu ponechte prosím teploměr v masě během celého procesu pečení a vaření. Optimálního zobrazení teploty dosáhnete, jestliže teploměr zapichnete cca 5 cm hluboko do vařeného / pečeného masa. V ideálním případě ho zapichnete tak, abyste viděli číselník zvenku přes okno trouby. Správné zobrazení teploty se objeví cca po 2 až 3 minutách. Nezapomeňte prosím, že různé druhy masa vyžadují různé teploty jádra, abyste si mohli maso bez obav vychutnat. Maso si optimálně vychutnáte, pokud byla teplota jádra na číselníku dosažena a zachována nejméně po dobu 5 minut. Samozřejmě můžete maso péct i déle podle svých osobních chutových preferencí.

2. Čištění

Teploměr do masa je vhodný do myčky a lze ho také snadno myt pod tekoucí vodou s použitím saponátu na nádobí. Pokud teploměr do masa nepoužíváte, uchovávejte ho na bezpečném místě mimo dosah dětí.

Teploměr do masa splňuje požadavky pro styk s potravinami.

3. Technické údaje

Pouzdro:	Nerezová ocel
Velkost:	Průměr cca 73 mm
Rozsah merania:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Měřicí systém:	Dvojkov
Přesnost měření:	+/- 1 %

Bezpečnostní pokyny

- Zabraňte přístupu batolat a malých dětí k balicím fóliím, hrozí nebezpečí udušení.
- Při zasouvání hrotu do masa postupujte opatrně. Nebezpečí zranění.
- Dbejte na to, aby byl teploměr do masa uchovávan mimo dosah dětí. Mohly by se poranit o hrot.
- Před prvním použitím teploměr očistěte.
- Při vytahování teploměru po pečení postupujte opatrně. Teploměr je horký. Použijte kuchyňské rukavice, abyste se vyhnuli popálení.

Pozor! Nepoužívejte prosím teploměr do trouby v mikrovlnných troubách.

1. Použitie

Pri príprave mäsa je potrebná dostatočne vysoká teplota v mäse, aby došlo k zničeniu prípadne prítomných mikroorganizmov a ich metabolických produktov. Tento teplomer na pečenie meria vnútornú teplotu mäsa. Vďaka tomu môžete určiť optimálnu dĺžku pečenia. Pre nepretržitú kontrolu nechajte teplomer počas celej doby pečenia a varenia v mäse. Optimálne stanovenie teploty dosiahnete vtedy, keď teplomer zapichnete do varenej/pečenej suroviny do hĺbky cca 5 cm. Ideálne ho zapichnete tak, aby bol číselník čitateľný cez okienko rúry. Správny teplotný údaj sa zobrazí cca po 2 až 3 minútach. Myslite, prosím, na to, že rôzne druhy mäsa vyžadujú rozdielne vnútorné teploty a to je dôležité, aby ste si mohli mäso vychutnať bez obáv. Optimálne je konzumovať mäso vtedy, keď vnútorná teplota dosiahla príslušný stupeň na ciferníku a zotrvala na ňom aspoň 5 minút. Samozrejme, že mäso môžete piecť aj dlhšie. To závisí od vášho gusta.

2. Čistenie

Teplomer na pečenie mäsa môžete umývať v umývačke riadu, ale taktiež ho môžete ľahko vyčistiť pod tečúcou vodou pomocou čistiaceho prostriedku. Keď teplomer na pečenie nepoužívate, uchováajte ho na bezpečnom mieste mimo dosahu detí.

Tento teplomer na pečenie spĺňa zákonné požiadavky pre potraviny.

3. Technické údaje

Kryt:	Ušľachtilá oceľ
Veľkosť:	Priemer cca 73 mm
Rozsah merania:	10 – 120 °C/50 – 250 °F
Systém merania:	Dvojkov
Presnosť merania:	+/- 1 %

Bezpečnostné pokyny

- Obalové fólie uchováajte mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- Pri zapichovaní hrotu do mäsa postupujte opatrne. Nebezpečenstvo vzniku poranení.
- Teplomer na pečenie uchováajte mimo dosahu detí. Hrot vás môže poraniť.
- Pred prvým použitím teplomer umyte.
- Pri vyberaní po pečení postupujte opatrne. Teplomer je horúci. Použite rukavice na pečenie alebo chňapky, aby ste zabránili popáleniu.

Pozor! Teplomer do rúry nepoužívajte v mikrovlnných rúrach.

1. Uporaba

Za pripravo mesa je v mesu potrebna zadostna temperatura, da se uničijo možni mikroorganizmi in proizvodi njihove presnove. Termometer za pečenje meri temperaturo sredice mesa. Tako lahko določite optimalen čas priprave. Za trajni nadzor pustite thermometer ves čas pečenja in priprave v mesu. Optimalen prikaz temperature dosežete, če thermometer potisnete pribl. 5 cm v pripravek/pečenko. Najbolje je, da ga vstavite tako, da boste lahko številčnico prebrali skozi okno pečice. Temperatura je pravilno prikazana po pribl. 2 do 3 minutah. Prosimo, pazite, da različne vrste mesa za uživanje mesa brez pomislekov potrebujejo različne temperature sredice. Meso lahko optimalno uživajte, če je temperatura sredice dosegla in vsaj 5 minut ohranjala ustrezno število stopinj na številčnici. Pečenko lahko seveda pripravljate dlje, kar je odvisno od vašega okusa.

2. Čiščenje

Termometer za pečenje je primeren za pomivalni stroj, lahko pa ga tudi očistite s sredstvom za izpiranje pod vodo iz pipe. Ko termometra za pečenje ne potrebujete, ga shranite na varno mesto izven dosega otrok.

Termometer za pečenje ustreza zahtevam živilske zakonodaje.

3. Tehnični podatki

Ohišje:	Nerjavno jeklo
Velikost:	Premier pribl. 73 mm
Merilno območje:	10 – 120 °C/50 – 250 °F
Merilni sistem:	Bimetal
Natančnost merjenja:	+/- 1%

Varnostni napotki

- Embalazne folije naj ne bodo v dosegu dojenčkov ali otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve.
- Pri vstavljanju trna v meso bodite previdni. Nevarnost poškodbe.
- Poskrbite, da thermometer za pečenje ne pride v otroške roke. Ti se lahko poškodujejo na trnu.
- Pazite da termometar za pečenje ne dospije u dječje ruke. Trn vas može ozlijediti.
- Prije prve upotrebe očistite thermometer.
- Pri odстранjavanju po pečenju bodite previdni. Thermometer je vroč. Uporabite kuharske rokavice, da se ne opečete.

Pozor! Termometra za pečico ne uporabljajte v mikrovalovnih napravah.

1. Upotreba

Za pripremu mesa potrebna je dostatna temperatura u mesu da bi se uništili mogući mikroorganizmi i njihovi metabolički proizvodi. Termometar za pečenje mjeri temperaturu mesa. Tako možete odrediti optimalno vrijeme pečenja. Za dugotrajnu kontrolu ostavite thermometer tijekom čitavog postupka pečenja i kuhanja u mesu. Optimalan prikaz temperature postići ćete kada utaknete termometar cca 5 cm u namirnice koje pečete/kuhate. Najbolje ih umetnite tako da možete očitati prikaz s vanjske strane kroz prozor pečnice. Točan prikaz temperature uslijedit će nakon cca dvije do tri minute. Obratite pažnju na to da različite vrste mesa trebaju različite temperature jezgre da biste mogli bezbrižno uživati u mesu. U mesu možete optimalno uživati kada temperatura jezgre postigne i najmanje pet minuta drži odgovarajuću razinu na prikazu. Naravno, pečenje možete peći i dulje, to ovisi o vašem ukusu.

2. Čišćenje

Termometar za pečenje je prikladan je za pranje u perilici za posude i može se jednostavno čistiti pod mlazom vode s deterdžentom. Kada ga ne upotrebljavate, čuvajte termometar na mjestu na kojemu ga djeca ne mogu dohvatiti.

Termometar za pečenje odgovara zahtjevima o ispravnosti namirnica.

3. Tehnički podaci

Kućište:	nehrđajući čelik
Veličina:	promjer oko 73 mm
Mjerno područje:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Mjerni sustav:	bimetal
Točnost mjerenja:	+/- 1%

Sigurnosne napomene

- Držite folije od ambalaže dalje od beba i male djece, postoji opasnost od gušenja.
- Budite oprezn pri umetanju trna u meso. Opasnost od ozljeda.
- Pazite da termometar za pečenje ne dospije u dječje ruke. Trn vas može ozlijediti.
- Prije prve upotrebe očistite termometar.
- Opresz pri vadenju nakon postupka pečenja. Termometar je vruć. Koristite se rukavicama za kuhanje da se ne biste opekli.

Opresz! Nemojte upotrebljavati termometar za pećnicu u mikrovalnim pećnicama.

1. Használat

A hús elkészítéséhez elég magas hőmérsékletnek kell lennie a hús belsejében az esetleges mikroorganizmusok és anyagcseretermékek elpusztításához. A húshőmérő a hús belső hőmérsékletét méri. Ezáltal meghatározható a sütés ideális időtartama. A folyamatos ellenőrzéshez hagyja a hőmérőt a húsból a sütés vagy párolás teljes ideje alatt. A hőmérséklet kijelzése akkor a legpontosabb, ha a hőmérőt kb. 5 cm mélyen szúrja a húsból. A legjobb, ha úgy szúrja bele, hogy a számlapot a sütő ablakán keresztül kívülről le lehessen olvasni. A pontos hőmérséklet kb. 2–3 perc után olvasható le. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a különböző húsfajtáknál különböző belső hőmérséklet szükséges, hogy a fogasztásuk biztonságos legyen. A hús akkor a legizletesebb, ha a belső hőmérséklete legalább 5 percen át elérte a számlapon a megfelelő fokot. Természetesen izléstől függően hosszabb ideig is lehet sütni.

2. Tisztítás

A húshőmérő mosogatógépben mosható, de egyszerűen mosogatószerrel folyó víz alatt is elmosható. Amikor nem használja, gyarekektől elzárva tárolja a húshőmérőt.

A húshőmérő megfelel az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok előírásainak.

3. Műszaki adatok

Ház:	Nemesacél
Méret:	Átmérő kb. 73 mm
Mérési tartomány:	10–120 °C/50–250 °F
Mérőrendszer:	Bimetal
Mérési pontosság:	+/- 1%

Biztonsági előírások

- A csomagolás részét képező fóliát tartsa távol a csecsemőktől és kisgyerekektől, mert fulladásveszélyes.
- Legyen óvatos, amikor a húsból szúrja a tűskét. Sérülésveszély.
- Ügyeljen, hogy a húshőmérő ne kerüljön gyerekek kezébe. A tűske sérüléseket okozhat.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a hőmérőt.
- Sütés után óvatosan vegye ki. A hőmérő ilyenkor forró. Használjon edényfogó kesztyűt, nehogy megégesse magát.

Figyelem! A sütőhőmérőt ne használja mikrohullámú sütőben.

Opresz! Nemojte upotrebljavati termometar za pećnicu u mikrovalnim pećnicama.

1. Utilizare

Pentru prepararea cărnii, este necesară o temperatură suficient de mare în carne pentru a distruge eventualele microorganisme și produsele lor metabolice. Termometrul pentru carne măsoară temperatura din interiorul cărnii. Acest lucru vă permite să determinați timpul optim de gătire. Pentru un control permanent, vă rugăm să lăsați termometrul în carne pe durata întregului proces de prăjire și călire. Pentru afișarea optimă a temperaturii introduceți termometrul la o adâncime de aproximativ 5 cm în alimentul care urmează să fie gătit/prăjit. Cel mai bine este dacă îl introduceți astfel încât să puteți citi cadranul din exterior prin fereastra cuptorului. Temperatura corectă poate fi citită după aproximativ 2 până la 3 minute. Vă rugăm să rețineți că diferitele tipuri de carne necesită temperaturi interioare diferite, pentru a putea fi consumate în siguranță. Carnea are cel mai bun gust atunci când temperatura din interior a atins valoarea indicată pe cadran, și este menținut la această valoare timp de cel puțin 5 minute. Desigur, puteți găti carnea și mai mult timp, în funcție de gusturile dvs. personale.

2. Curățarea

Termometrul pentru carne poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi, de asemenea, curățat cu ușurință sub jet de apă cu detergent de vase. Atunci când nu este utilizat, depozitați termometrul pentru carne într-un loc unde nu este la îndemâna copiilor.

Termometrul pentru carne este conform cu cerințele legislației privind produsele alimentare.

3. Date tehnice

Carcasă:	Oțel inoxidabil
Dimensiune:	Diametru aprox. 73 mm
Domeniul de măsurare:	10 - 120 °C / 50 - 250 °F
Sistem de măsurare:	Bimetal
Precizia măsurării:	+/- 1%

Instrucțiuni de siguranță

- Țineți departe de bebeluși și copii mici folia din ambalaj, deoarece există riscul de sufocare.
- Aveți grijă când introduceți tija în carne. Risc de vătămare!
- Nu lăsați termometrul pentru carne la îndemâna copiilor. Tija poate să îi rănească.
- Curățați termometrul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.
- Aveți grijă când îl scoateți după prăjire. Termometrul este fierbinte. Folosiți mănuși de bucătărie pentru a evita să vă ardeți.

Atenție! Vă rugăm să nu utilizați termometrul pentru cuptor în cuptoare cu microunde.

1. Употреба

За приготвяне на месо е необходима достатъчна температура във вътрешността на месото, за да бъдат унищожени възможните микроорганизми и продуктите на тяхната обмяна. Термометърът за печене на месо измерва вътрешната температура на месото. По този начин можете да определите оптималната продължителност на готвене. За постоянна проверка оставете термометърът забоден в месото през цялото време на печене и готвене. Оптимално измерване на температурата се постига, когато термометърът е забоден на ок. 5 cm в продукта за готвене/печене. Най-добре го забодете така, че циферблатът да може да се вижда отвън през прозореца на фурната. Показването на правилната температура започва след ок. 2 до 3 минути. Моля, имайте предвид, че различните видове месо изискват различни вътрешни температури, за да се получи най-добрия вкус на месото. Месото има оптимален вкус, когато вътрешната температура достигне и се задържи поне за 5 минути на съответните градуси върху циферблата. Разбира се, можете да печете месото и по-дълго, това зависи от личните Ви вкусови предпочитания.

2. Почистяване

Термометърът за печене на месо е подходящ за почистване в миялна машина и лесно да се измива под течаща вода с препарат за миене. Когато не използвате термометър за печене на месо, го съхранявайте на място, недостъпно за деца.

Термометърът за печене на месо отговаря на изискванията на разпоредбите за храните.

3. Технически данни

Корпус:	Неръждаема стомана
Размер:	Диаметър ок. 73 mm
Диапазон на измерване:	10 – 120 °C/50 – 250 °F
Система на измерване:	Биметал
Точност на измерване:	+/- 1%

Указания за безопасност

- Дръжте опаковъчното фолио далеч от бебета и малки деца, тъй като съществува опасност от задушаване.
- Бъдете внимателни при забождане на шипа в месото. Опасност от нараняване.
- Внимавайте термометърът за печене на месо да не попадне в ръцете на дете. То може да се нарани с шипа.
- Почистете термометър преди първата употреба.
- Внимавайте при изваждането след печене. Термометърът е горещ. Използвайте кухненски ръкавици, за да не се изгорите.

Внимание! Не използвайте термометър за фурна в микровълнови уреди.



Lust auf Braten?
Feel like roasting?



Bratenthermometer
MESSIMO
Roast Thermometer
MESSIMO
Art.-Nr.: 21880

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com

1. Gebrauch

Für die Zubereitung von Fleisch ist eine ausreichende Temperatur im Fleisch erforderlich, um mögliche Mikroorganismen und deren Stoffwechselprodukte zu zerstören. Das Bratenthermometer misst die Kerntemperatur des Fleisches. So können Sie die optimale Gardauer bestimmen. Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie bitte das Thermometer während des gesamten Brat- und Garvorganges im Fleisch. Die optimale Temperaturanzeige erreichen Sie, wenn Sie das Thermometer ca. 5 cm in das Gar/ Bratgut einstechen. Am besten stecken Sie es so ein, dass Sie das Zifferblatt von außen durch das Fenster des Backofens ablesen können. Die korrekte Temperaturanzeige erfolgt nach ca. 2 bis 3 Minuten. Bitte beachten Sie, dass die verschiedenen Fleischsorten unterschiedliche Kerntemperaturen benötigen, damit Sie das Fleisch unbedenklich genießen können. Das Fleisch ist optimal zu genießen, wenn die Kerntemperatur mindestens für 5 Minuten die entsprechende Gradzahl auf dem Zifferblatt erreicht und gehalten hat. Natürlich können Sie den Braten auch länger garen, dies ist abhängig von Ihrem persönlichen Geschmack.

2. Reinigung

Das Bratenthermometer ist spülmaschinengeeignet und kann auch einfach unter fließendem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Bewahren Sie das Bratenthermometer, wenn es nicht benötigt wird, an einem vor Kindern sicheren Ort auf.

Das Bratenthermometer entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

3. Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl
Größe:	Durchmesser ca. 73 mm
Meßbereich:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Meßsystem:	Bimetal
Meßgenauigkeit:	+/- 1%

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Seien Sie vorsichtig beim Einstecken des Dorns in das Fleisch. Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Bratenthermometer nicht in Kinderhände gelangt. Sie können sich am Dorn verletzen.
- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch.
- Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe um sich nicht zu verbrennen.

Achtung! Das Backofenthermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1. Handling

For the preparation of meat a sufficient temperature in the flesh is necessary to destroy any microorganisms and their metabolic products. The meat thermometer measures the internal temperature of the meat. With that temperature you can determine the optimum cooking time. To maintain permanent control leave the thermometer in the meat during the entire frying and cooking period. You gain the optimum measuring result by piercing the thermometer about 5 cm into the meat. Place the thermometer toward the oven window to maintain best reading position. The correct temperature is indicated after 2 to 3 minutes. Please note that the various meats require different core temperatures to guarantee that you can enjoy your meat safely. The meat is best to enjoy when the core temperature when the meat has held the appropriate degrees for at least 5 minutes.

Of course you can cook the roast longer, this depends on your personal taste.

2. Cleaning

The meat thermometer is dishwasher safe and can be easily cleaned under running water with detergent.

If not in use please keep the thermometer kid proof.

The meat thermometer meets the food requirements.

3. Technical Data

Casing:	Stainless Steel
Size:	Diameter about 73 mm
Measuring range:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Measuring method:	Bimetal
Metering precision:	+/- 1%

Safety instructions

- Keep packaging films out of reach of babies and infants, there is a danger of suffocation.
- Please be careful placing the thermometer in the meat. There is risk of injury.
- Make sure that the meat thermometer does not pass through the hands of children. They can hurt themselves on the thorn.
- Clean the thermometer before the first use.
- Be careful when removing after the roasting process. The thermometer is hot. Do use gloves to avoid combustion.

Attention. Do NOT use the thermometer in any microwave.

1. Utilisationnntion

La préparation d’une viande nécessite une température suffisante, afin de détruire d’éventuels micro-organismes ainsi que leurs métabolites. Le thermomètre à viande mesure la température au cœur même de l’aliment. Vous pouvez ainsi vérifier le bon déroulement de la cuisson. Pour un contrôle permanent, laissez le thermomètre dans la viande pendant toute la durée de cuisson. L’affichage de la température est optimale quand le thermomètre est inséré à environ 5 cm de profondeur dans la viande. Le mieux est de le positionner de manière à ce que le cadran soit lisible au travers de la porte du four. L’affichage exact de la température se fait après environ 2 à 3 minutes. Veuillez noter que chaque sorte de viande nécessite une température à cœur spécifique afin que vous puissiez l’apprécier sans danger. La viande a son point de cuisson optimal quand la température à cœur a atteint et maintenu pour au moins 5 minutes le nombre de degrés nécessaire indiqué sur le cadran. Vous pouvez bien sûr également poursuivre la cuisson selon votre goût personnel.

2. Nettoyageention

Le thermomètre à viande est conçu pour le lave-vaisselle et peut être aussi nettoyé sous l’eau courante avec un peu de produit vaisselle. Lorsque vous n’utilisez pas le thermomètre à viande, conservez-le à un endroit hors de la portée des enfants.

Le thermomètre à viande est conforme à la loi des denrées alimentaires.

3. Caractéristiques techniques

Boîtier:	acier inoxydable
Dimensions:	diamètre env. 73 mm
Plage des mesures:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Système de mesures:	bimétal
Précision de la mesure:	+/- 1%

Consignes de sécurité

- Gardez les films d’emballage hors de portée des bébés et des petits enfants. Danger d’asphyxie.
- Soyez prudent lorsque vous insérez la tige dans la viande. Risque de blessures.
- Assurez-vous que le thermomètre à viande soit hors de la portée d’enfants. Ils peuvent se blesser à la tige.
- Nettoyez le thermomètre avant la première utilisation.
- Retirez-le avec précaution à la fin de la cuisson. Le thermomètre est brûlant. Utilisez des gants isolants pour ne pas vous brûler.

Attention: il est fortement déconseillé d'utiliser le thermomètre à four dans des micro-ondes.

1. Uso

Per la preparazione della carne, è necessario raggiungere una determinata temperatura anche all'interno dell'alimento, in modo da eliminare gli eventuali microorganismi e i relativi prodotti metabolici. Il termometro per alimenti misura la temperatura all'interno della carne. In questo modo, è possibile determinare la durata di cottura ottimale. Per tenere costantemente la temperatura sotto controllo, lasciare il termometro nella carne per tutta a durata della cottura. Per ottenere un'indicazione ottimale della temperatura, inserire il termometro nell'alimento da cuocere/arrostire a una profondità di circa 5 cm. Se possibile, inserire il termometro in modo che sia possibile leggere il display senza aprire il forno, dallo sportello. La temperatura viene indicata correttamente dopo circa 2 o 3 minuti. Ricordare che i vari tipi di carne necessitano di raggiungere all'interno temperature di cottura diverse, in modo da poter gustare la carne senza preoccupazioni. Per gustare la carne al meglio, la temperatura interna indicata sul display deve raggiungere i gradi necessari ed essere mantenuta per almeno 5 minuti. Naturalmente è possibile anche prolungare ulteriormente la cottura, dipende dai gusti.

2. Pulizia

Il termometro per alimenti si può lavare in lavastoviglie, ma si può lavare anche semplicemente con acqua di rubinetto e detersivo. Quando non serve, tenere il termometro per alimenti in un luogo non raggiungibile dai bambini.

3. Dati tecnici

Carcassa:	Acciaio inox
Dimensioni:	Diametro circa 73 mm
Range di misurazione:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Sistema di misura:	Bimetallo
Precisione di misurazione:	+/- 1%

Istruzioni di sicurezza

- Tenere la confezione lontano dalla portata dei bambini, pericolo di soffocamento.
- Inserire la punta nella carne prestando attenzione. Pericolo di ferimento.
- Il termometro per alimenti non deve mai essere accessibile ai bambini. Potrebbero ferirsi con la punta.
- Pulire il termometro prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Dopo la cottura, rimuovere il dispositivo con cautela. Il termometro è caldo. Per evitare eventuali ustioni, utilizzare un guanto da forno.

Attenzione! Non utilizzare il termometro da forno nel forno a microonde.

1. Modo de uso

En la preparación de la carne, la temperatura en el interior de la misma tiene que llegar a ser lo suficientemente alta, para destruir los posibles microorganismos y sus productos metabólicos. El termómetro para carne mide la temperatura interna de la carne, lo que permite determinar la duración óptima de la cocción. Para obtener un control constante, deje el termómetro en la carne durante todo el proceso de cocción. Conseguirá una indicación óptima de la temperatura, si introduce la aguja unos 5 cm en el producto a cocinar. Lo ideal es colocar el termómetro de manera que pueda ver la esfera de lectura desde fuera, a través de la puerta de vidrio del horno. La indicación correcta de la temperatura se produce tras unos 2 o 3 minutos. Por favor, observe que los diferentes tipos de carne necesitan diferentes temperaturas internas, para que se puedan comer de forma segura. La carne está lista para ser consumida óptimamente, cuando la temperatura interna alcanza y mantiene durante al menos 5 minutos los grados indicados en la esfera de lectura. Naturalmente, también podrá prolongar a su gusto el tiempo de cocción de su asado. Esto depende de sus preferencias personales.

2. Limpieza

El termómetro para carne es apto para lavavajillas, aunque también puede lavarse bajo el agua del grifo con un poco de detergente líquido. Mientras no utilice el termómetro para carne, guárdelo en un lugar seguro donde no puedan alcanzarlo los niños.

El termómetro para carne cumple todos los requisitos en materia de legislación alimentaria.

3. Datos técnicos

Cuerpo:	Acero inoxidable
Afmeting:	diameter ca. 73 mm
Meetbereik:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Meetsysteem:	Bimetaal
Meetprecisie:	+/- 1%

Instrucciones de seguridad

- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de los bebés y niños pequeños, ya que existe riesgo de asfixia.
- Tenga cuidado al insertar la aguja en la carne. ¡Riesgo de lesiones!
- Procure que el termómetro para carne esté siempre fuera del alcance de los niños, ya que podrían lesionarse con la aguja.
- Limpie el termómetro antes del primer uso.
- Tenga cuidado al extraer el termómetro una vez finalizada la cocción. El termómetro está muy caliente. Utilice manoplas de cocina, para evitar quemaduras.

Precaución: No utilice el termómetro para cocinar carne en el horno microondas.

1. Gebruik op

Voor de bereiding van vlees een voldoende temperatuur in het vlees is noodzakelijk om eventuele micro-organismen en hun metabolieten vernietigen. Het vleesthermometer meet de temperatuur van het vlees. Zodat u de optimale kooktijd te bepalen. Voor permanente controle houd de thermometer in de hele braden en koken proces in het vlees. De optimale temperatuur display kan worden bereikt als je prikken de thermometer ongeveer 5 cm in de Gar / gebakken voedsel. Het is het beste aan te sluiten in, zodat je door het raam van de oven, de wijzerplaat van de buitenkant kan zien. De juiste temperatuur wordt na ongeveer 2 tot 3 minuten. Houdt u er rekening mee dat de verschillende soorten vlees vereisen verschillende kern temperaturen, zodat u veilig genieten van het vlees. Het vlees is optimaal genieten als de kerntemperatuur ten minste 5 minuten, het juiste aantal graden bereikt en gehandhaafd op de wijzerplaat. Natuurlijk kunt u het vlees langer te koken, het hangt af van uw persoonlijke smaak.

2. Reiniging

Het vleesthermometer is vaatwasmachinebestendig en kan onder stromend water worden gereinigd met detergent ook gemakkelijk. Houd het vleesthermometer wanneer het niet nodig is, op een veilige plaats uit de buurt van kinderen.

Het vleesthermometer voldoet aan de eisen van de levensmiddelenwetgeving.

3. Technische gegevens

Behuizing:	Roestvrijstaal
Afmeting:	diameter ca. 73 mm
Meetbereik:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Meetsysteem:	Bimetaal
Meetprecisie:	+/- 1%

Veiligheidsrichtlijnen

- Houd de verpakkingstof verwijderd van babys en kleine kinderen in verband met kans op verstikking.
- Ga voorzichtig te werk als u de pen in het vlees steekt. Hierbij bestaat kans op letsel.
- Let erop dat de vleesthermometer niet in handen van kinderen terechtkomt. Zij kunnen zich ann de pen verwonden.
- Reinig de thermometer voor het eerste gebruik.
- Ga voorzichtig te werk als u de thermometer na het bakken uit het vlees haalt. De thermometer is heet. Gebruik ovenwanten im niet verbrand te raken.

Attentie: De thermometer mag niet gebruikt worden in de magnetron.

Precaución: No utilice el termómetro para cocinar carne en el horno microondas.

1. Использование

При приготовлении мяса необходима достаточная температуры в его толще для уничтожения возможных микроорганизмов и их метаболитов. Термометр для жаркого измеряет температуру внутри мяса. Таким образом, вы можете определить оптимальное время его приготовления. Для постоянного контроля, пожалуйста, оставляйте термометр на протяжении всего времени приготовления пищи процесса в мясе. Оптимальная индикация температуры достигается, если термометр введён в продукт примерно на 5 см. Лучше всего расположить его так, чтобы индикация была видна через стекло печи. Правильная температура отобразится примерно через 2 - 3 минуты. Пожалуйста, обратите внимание на то, что различные виды мяса в толще своей требуют различных температур, с тем чтобы вы могли употреблять мясо в пищу безопасно. Вкусовые качества мяса являются оптимальными, если нужная температура в его толще продержится в течение не менее 5 минут после её появления на циферблате. Конечно, вы можете жарить мясо дольше, это зависит от вашего личного вкуса.

2. Чистка

Термометр можно мыть в посудомоечной машине, а также просто под проточной водой с моющим средством. Храните термометр, когда он не нужен, в безопасном месте вне доступности детей.

Термометр для жаркого отвечает требованиям Закона о пищевых продуктах.

3. Технические данные

Корпус:	нержавеющая сталь
Размер:	диаметр ок. 73 мм
Диапазон измерения:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Измерительная система:	биметаллическая
Точность:	+/- 1%

Указания по мерам безопасности

- Храните упаковочную плёнку вне доступности маленьких детей, существует опасность удушья.
- Будьте осторожны при введении шипа в мясо. Опасность получения травм.
- Следите за тем, чтобы термометр не попал в руки детей. Они могут уколоться шипом.
- Промойте термометр перед первым использованием.
- Будьте осторожны при вынимании термометра по окончании жарки. Он горячий. Используйте прихватки, чтобы избежать ожогов.

Внимание: пожалуйста, не используйте термометр в микроволновой печи.

1. Utilização

Para a preparação de carne, é necessária uma temperatura suficiente na mesma, para destruir possíveis micro-organismos e seus produtos metabólicos. O termómetro para assados mede a temperatura interior da carne. Assim, pode determinar o tempo de coção ideal. Para o controlo permanente, deixe o termómetro na carne enquanto assa e cozinha. A indicação da temperatura ideal é obtida quando insere o termómetro aprox. 5 cm no alimento a cozinhar. De preferência, insira-o de modo a poder ler os números do mostrador a partir do exterior, através da janela do forno. A indicação da temperatura correta ocorre após aprox. 2 a 3 minutos. Observe se os diversos tipos de carne exigem temperaturas interiores diferentes, para que a carne possa ser saboreada com toda a segurança. A carne pode ser saboreada de forma ideal quando a temperatura interior atinge e mantém os graus correspondentes no mostrador durante, pelo menos, 5 minutos. Naturalmente, o seu assado pode ficar mais tempo no forno; isso depende do seu gosto pessoal.

2. Limpeza

O termómetro para assados é adequado para a máquina de lavar louça e também pode ser lavado em água corrente com detergente para a louça. Quando não estiver a ser utilizado, guarde o termómetro para assados fora do alcance das crianças.

O termómetro para assados está em conformidade com os requisitos da legislação alimentar.

3. Dados técnicos

Caixa:	Aço inoxidável
Tamanho:	Diâmetro de aprox. 73 mm
Intervalo de medição:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Sistema de medição:	Bimetálico
Precisão de medição:	+/- 1%

Indicações de segurança

- Mantenha as películas de embalagem afastadas de bebés e crianças pequenas, por causa do perigo de asfixia.
- Tenha cuidado ao inserir a ponta na carne. Perigo de ferimentos.
- Assegure-se de que o termómetro para assados não chega às mãos das crianças. As crianças podem ferir-se com a ponta.
- Limpe o termómetro antes da primeira utilização.
- Cuidado ao remover depois de assar. O termómetro está quente. Utilize luvas de cozinha para não se queimar.

Atenção! Não utilizar o termómetro em micro-ondas.

1. Anvendelse

Ved tilberedning af kød er en tilstrækkelig temperatur i kødet nødvendig for at ødelægge mulige mikroorganismer og deres metaboliske produkter. Stegetermometeret måler kødets kerntemperatur. Således kan du bestemme den optimale stegetid. Til konstant kontrol kan du lade termometeret sidde i kødet under hele stegningen. Du får vist den optimale temperatur, hvis du stikker termometeret ca. 5 cm ind i kødet. Det er bedst at stikke det i således, så du kan læse måleskiven udefra gennem ovenvinduet. Den korrekte temperatur vises efter ca. 2 til 3 minutter. Bemærk, at de forskellige typer kød kræver forskellige kerntemperaturer, så du kan nyde kødet sikkert. Kødet kan nydes optimalt, når kerntemperaturen har nået og opretholdt den tilsvarende grad på måleskiven i mindst 5 minutter. Selvfølgelig kan du tilberede stegen længere afhængigt af din personlige smag.

2. Rengøring

Stegetermometeret tåler opvaskemaskine, men kan også bare renses med opvaskemiddel under rindende vands. Opbevar stegetermometeret utilgængeligt for børn, når det ikke bruges.

Kødtermometeret overholder kravene i fødevarelovgivningen.

3. Tekniske data

Hus:	Rustfrit stål
Størrelse:	Diameter ca. 73 mm
Måleområde:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Målesystem:	Bimetal
Målenøjagtighed:	+/- 1%

Sikkerhedsanvisninger

- Opbevar emballagefilmen utilgængeligt for babyer og små børn, der er risiko for kvælning.
- Vær forsigtig, når du stikker spidsen i kødet. Risiko for kvæstelse.
- Opbevar stegetermometeret utilgængeligt for børn. De kan komme til skade på spidsen.
- Rens termometeret inden første brug.
- Vær forsigtig, når det fjernes efter tilberedning af maden. Termometeret er varmt. Brug ovenhandsker for ikke at brænde dig.

Bemærk! Ovntermometeret kan ikke tåle mikroovne.