



LUST AUF BRATEN?
FEEL LIKE ROASTING?



Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по использованию
Manual de instruções
Betjeningsvejledning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Használati útmutató
Manual de utilizare
Инструкция за употреба

Braten- und Ofenthermometer 3 in 1
MESSIMO
Roast and Oven Thermometer 3 in 1
MESSIMO
Art-Nr.:21800

Braten- und Ofenthermometer 3 in 1
Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Nachstehend geben wir Ihnen einige wichtige Informationen zum Gebrauch des Bratenthermometers.

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch.
- Achtung: Das Dual Braten-Ofenthermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1. Gebrauch

1.1. Bratenthermometer

Achtung!

- 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.
- Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß.
- Verwenden Sie Kochhandschuhe um sich nicht zu verbrennen.

Für die Zubereitung von Fleisch ist eine ausreichende Temperatur im Fleisch erforderlich, um mögliche Mikroorganismen und deren Stoffwechselprodukte zu zerstören. Zur einfachen Handhabung sind die jeweiligen optimalen Temperaturbereiche farblich hervorgehoben. Zusätzlich kann ein verschiebbarer Pfeil den Zielbereich leichter erkennbar machen.

Der Dorn verfügt über eine spezielle Anti-Haftbeschichtung um ein leichtes Einstechen und Herausziehen zu erleichtern.

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 einstecken. 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.

1.2. Ofenthermometer

Achtung!

- Stellen oder legen Sie das Thermometer in den Backofen solange er noch kalt ist. Bei zunehmender Temperatur besteht Verbrennungsgefahr.
- Nehmen Sie das Thermometer erst dann aus dem Backofen, wenn es ausreichend abgekühlt ist. Verwenden Sie auf alle Fälle Backhandschuhe.

Das Dual Braten-Ofenthermometer zeigt Ihnen die genaue Temperatur im Backofen an. Die Anzeige mit dem roten Zeiger befindet sich auf der linken Seite.

Bitte beachten Sie, dass dies mit einer Zeitverzögerung von 5 bis 15 Minuten geschieht.

Mit dem Backofenthermometer können Sie während der gesamten Zeit des Backen oder Bratens die Temperatur in Ihrem Backofen beobachten und kontrollieren.

Durch das große, übersichtliche Zifferblatt können Sie dies auch durch das Backofenfenster ablesen ohne den Backofen öffnen zu müssen.



2. Reinigung

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

Das Bratenthermometer entspricht den lebensmittelsrechtlichen Anforderungen.

3. Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl
Größe:	Durchmesser ca. 76 mm
Meßbereich Bratenthermometer:	25-100 °C / 75-212 °F
Meßbereich Ofenthermometer:	50-300 °C / 122-572 °F
Meßbereich Niedergartemperatur:	80-90 °C / 176-194 °F
Meßsystem:	Bimetall
Meßgenauigkeit Bratenthermometer:	+/- 2°C
Meßgenauigkeit Ofenthermometer:	+/-10°C

Roast and oven thermometer 3 in 1
Before using this product please read this instruction manual and especially the safety instructions for your attention.
Please keep this instruction manual for later questions and pass it to another user in case of further handling.

Below we give you some important information for handling the meat thermometer.

Safety instructions:

- Keep packaging films out of reach of babies and infants, there is a danger of suffocation.
- Clean the thermometer before the first use.
- Attention: Do NOT use the thermometer in any microwave.

1. Handling

1.1. Meat thermometer

Attention!

- 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.
- Be careful when removing after the roasting process. The thermometer is hot. Do use gloves to avoid combustion.

For the preparation of meat a sufficient temperature in the flesh is necessary to destroy any microorganisms and their metabolic products. For easy handling the perfect temperatures for different types of meat are marked in red colour. An additional arrow can be placed on the desired temperature to point it out more clearly.

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.

1.2. Oven thermometer

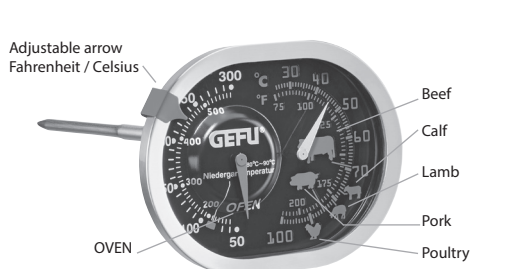
Attention!

- Place or hang the thermometer in the oven while it's still cold. With increasing temperature there is a risk of combustion.
- Be careful when removing after the roasting process. The thermometer is hot. Do use gloves to avoid combustion.

The dual roasting oven thermometer displays the precise temperature of the oven. The display with the red pointer is located on the left-hand side.

Please take in calculation that it will take 5 to 15 minutes to show the right temperature.

With the oven thermometer you can observe and control the temperature of the oven during the whole period of cooking or baking.
Due to the large and clear dial, you can do this through the window without opening the oven.



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 76 mm
Measuring range Meat thermometer:	25-100 °C / 75-212 °F
Measuring range Oven thermometer:	50-300 °C / 122-572 °F
Measuring low temperature:	80 - 90 °C / 176 - 194 °F
Measuring method:	Bimetal
Metering precision Meat thermometer:	+/- 2°C
Metering precision Oven Thermometer:	+/-10°C

Thermomètre à rôtir et à four 3 en 1
Avant d'utiliser le produit veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et en particulier les consignes de sécurité que nous vous conseillons expressément de respecter. Ce mode d'emploi est à conserver pour une consultation éventuelle et à remettre à toute autre personne susceptible d'utiliser ce produit.

Ci-après nous vous donnons quelques informations importantes sur l'usage du thermomètre à viande.

Consignes de sécurité

- Gardez les films d'emballage hors de portée des bébés et des petits enfants. Danger d'étouffement.
- Nettoyez le thermomètre avant la première utilisation.
- Attention: Ne pas utiliser le thermomètre à viande dans les appareils à micro-ondes.

1. Utilisation

1.1. Thermomètre à viande

Attention!

- 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.
- Retirez-le avec précaution à la fin de la cuisson. Le thermomètre est brûlant.
- Utilisez des gants isolants pour ne pas vous brûler.

La préparation de viande nécessite une température suffisante, afin de détruire d'éventuels micro-organismes ainsi que leurs métabolites. Pour un maniement facile les étendues de température sont colorées. En outre vous avez une flèche mobile pour marquer la température voulue plus facilement.

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.

1.2. Thermomètre à four

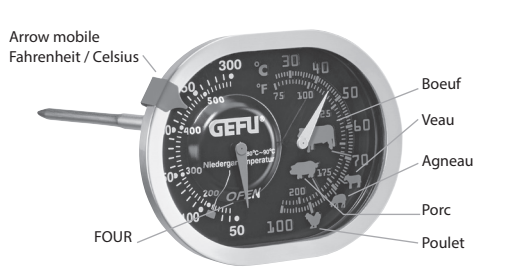
Attention!

- Positionnez le thermomètre dans le four tant que celui-ci est encore froid.
- Risque de brûlures lors de l'augmentation de la température.
- Retirez le thermomètre seulement quand le four est suffisamment refroidi.
- Utilisez dans tous les cas des gants isolants.

Le thermomètre à viande et four vous indique la température exacte dans le four. L'écran abritant l'aiguille rouge se trouve sur le côté gauche.

Veuillez prendre en compte un délai de 5 à 15 minutes.

Avec le thermomètre à four, vous pouvez surveiller et contrôler la température dans le four pendant toute la durée de la cuisson.
Le grand cadran vous permet de lire aisément la température à travers la porte du four sans avoir à ouvrir ce dernier.



2. Nettoyage

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. Caratteristiche tecniche

Bollier:	acciaio inossidabile
Dimensions:	diámetro env. 76 mm
Plage des mesures Thermomètre à Viande:	25-100 °C / 75-212 °F
Plage des mesures Thermomètre à:	50-300 °C / 122 - 572 °F
Plage des mesures basse température:	80 - 90 °C / 176 - 194 °F
Système de mesures:	Bimétal
Précision de la mesure Thermomètre à Viande:	+/- 2°C
Précision de la mesure Thermomètre à Four:	+/-10°C

Termometro per arrosti e forno 3 in 1
Prima di utilizzare il prodotto, siete caldamente invitati a leggere con attenzione e ad attenervi a quanto riportato nel manuale operativo e, in particolare, nella sezione relativa alla sicurezza. Conservate con cura il manuale per poterlo sempre prontamente consultare e consegnatelo insieme al prodotto, qualora cediate quest'ultimo ad un'altra persona.

Di seguito Vi forniamo alcune informazioni importanti sull'impiego del termometro per arrosti.

Avvertenze di sicurezza

- Tenere lontano dai neonati e dai bambini piccoli l'imballaggio, per evitare pericoli di soffocamento.
- Pulire il termometro antecedentemente al primo utilizzo.
- Attenzione: Non utilizzare il termometro a doppia funzione per arrosti e forno negli apparecchi a microonde.

1. Utilizzo

1.1. Termometro per arrosti

Attenzione!

- Procedere con cautela quando si infila lo spillone nella carne. Rischio di ferimento.
- Far attenzione che il termometro per arrosti non finisca in mano ai bambini. Possono ferirsi con lo spillone.
- Cautela quando si rimuove il termometro una volta pronto l'arrosto. Il termometro è ad una temperatura elevata. Utilizzare guanti da cucina per evitare di scottarsi.

Per cucinare la carne è necessaria una temperatura sufficiente a distruggere eventuali microorganismi ed i loro prodotti metabolici. Per facilitarne l'impiego sono evidenziate con un colore differente le temperature ottimali per le diverse carni. Una freccia mobile, inoltre, può rendere più facilmente riconoscibile il valore ottimale.

Lo spillone è dotato di uno speciale rivestimento antiaderente per renderne agevole l'inserimento e la rimozione.

Il termometro per arrosti misura la temperatura all'interno della carne. In questo modo si può determinare il tempo di cottura ottimale. Per un controllo continuo è opportuno lasciare il termometro nella carne durante tutto il tempo di cottura.

Si ottiene l'indicazione ottimale della temperatura se si inserisce il termometro circa 5 cm nella carne da cuocere/arrostire. Il modo migliore di inserimento è quello che consente di leggere il valore sul quadrante dall'esterno, attraverso lo sportello del forno. Attendere circa 2-3 minuti per avere l'indicazione della temperatura corretta.

Si sottolinea che le diverse carni necessitano di temperature interne differenti perché si possano gustare in tutta tranquillità. La carne risulta ottima quando la temperatura interna raggiunge e si mantiene almeno per 5 minuti sul valore corrispondente in gradi riportato sul quadrante.

1.2. Termometro per forno

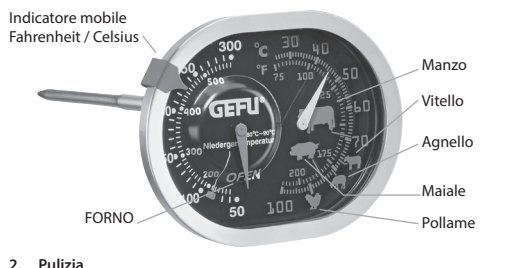
Attenzione!

- Mettere il termometro – in posizione orizzontale o verticale – nel forno quando è ancora freddo. Con l'aumentare della temperatura si corre il rischio di scottarsi.
- Togliere il termometro dal forno soltanto una volta che si è sufficientemente raffreddato. Utilizzare, comunque, sempre i guanti da forno.

Il termometro doppio per le funzioni di cottura e arrostitimento indica la temperatura esatta del forno. Il display con l'indicatore rosso si trova sul lato sinistro.

Bisogna attendere da 5 fino a 15 minuti per poter rilevare la temperatura corretta.

Con il termometro per forno si può rilevare e tenere sotto controllo la temperatura all'interno dello steso per tutto il tempo di cottura del cibo. Grazie al quadrante grande e chiaro è possibile la lettura anche attraverso lo sportello del forno, senza doverlo aprire.



2. Pulizia

Il termometro per arrosti è lavabile in lavastoviglie e si può lavare anche semplicemente sotto l'acqua corrente con un normale detersivo per stoviglie. Quando non lo si adopera, custodire il termometro per arrosti in un luogo fuori dalla portata dei bambini.

Il termometro per arrosti soddisfa i requisiti previsti dalla legge in caso di prodotti alimentari.

3. Caratteristiche Tecniche

Carcassa:	Acciaio inox
Dimensioni:	Ø circa 76 mm
Intervallo di misura del termometro per arrosti:	25-100 °C / 75-212 °F
Intervallo di misura del termometro per forno:	50-300 °C /122-572°F
Intervallo di misura basa temperatura:	80-90 °C / 176-194 °F
Sistema di misurazione:	Bimetallio
Preisione di misurazione del termometro per arrosti:	+/- 2°C
Preisione di misurazione del termometro per forno:	+/-10°C

Termómetro de horno 3 en 1
Antes de utilizar este producto, sírvase leer atentamente y observar este modo de empleo, especialmente las instrucciones para la seguridad. Conserve las instrucciones para consultas posteriores y entréguelas al nuevo usuario en caso de traspaso del producto.

A continuación, le ofrecemos información importante para el uso del termómetro para asado.

Instrucciones para la seguridad

- Mantenga las láminas de embalaje fuera del alcance de bebés y niños pequeños; existe riesgo de asfixia.
- Limpie el termómetro antes del primer uso.
- Atención: No utilice el termómetro para asado y horno en el microondas.

1. Uso

1.1. Termómetro para asado

¡Atención!

- Proceda con precaución al insertar la sonda en la carne. Peligro de lesiones.
- Mantenga el termómetro para asado fuera del alcance de los niños. Se podrían herir con la sonda.
- Precaución al retirar la sonda después del proceso de asado. El termómetro está caliente. Utilice manoplas para evitar quemaduras.

Al preparar carne se necesita alcanzar una temperatura suficientemente alta en la carne para destruir posibles microorganismos y sus productos metabólicos. Para facilitar el manejo, los márgenes de temperatura óptimos están resaltados de color. Además, una flecha desplazable permite identificar aún mejor el margen de destino.

La sonda dispone de un recubrimiento antiadherente especial para facilitar su colocación y extracción.

El termómetro para asado mide la temperatura central de la carne. Esto permite determinar el tiempo de cocción óptimo. Para un control permanente, deje el termómetro colocado en la carne durante todo el proceso de asado y cocción.

La indicación óptima de la temperatura se consigue introduciendo el termómetro aprox. 5 cm en el alimento a cocer/asar. Conviene colocarlo de manera que pueda leer la esfera indicadora desde el exterior a través de la ventana del horno. La temperatura se indica correctamente al cabo de aprox. 2 a 3 minutos.

Tenga en cuenta que los distintos tipos de carne necesitan diferentes temperaturas centrales para garantizar que su consumo sea seguro. El estado de cocción de la carne es óptimo si la temperatura central alcanza y mantiene durante un mínimo de 5 minutos la temperatura indicada en la esfera.

1.2. Termómetro para horno

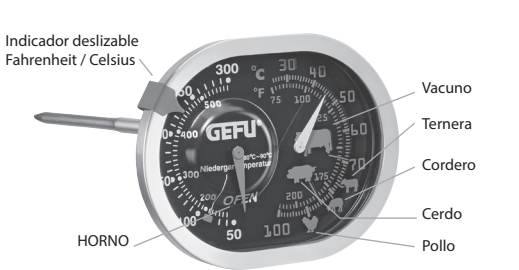
¡Atención!

- Coloque el termómetro en el horno mientras esté aún esté frío. Al aumentar la temperatura existe peligro de quemaduras.
- El termómetro solo se debe retirar del horno una vez que se haya enfriado lo suficiente. Utilice en caso de caso manoplas.

El termómetro para horno dual le muestra la temperatura exacta del horno. La indicación con el puntero rojo se encuentra en el lado izquierdo.

Tenga en cuenta que la temperatura se indica con un retraso de entre 5 y 15 minutos.

El termómetro para horno permite observar y controlar la temperatura en su horno durante todo el tiempo de cocción o asado. La esfera, amplia y claramente dispuesta, permite la lectura a través de la ventana del horno sin necesidad de abrirlo.



2. Limpieza

El termómetro para asado es apto para el lavavajillas y también se puede limpiar simplemente bajo el grifo con detergente.
Cuando no está utilizando el termómetro para asado, guárdelo fuera del alcance de los niños.

El termómetro para asado cumple las normas de la legislación alimentaria.

3. Datos técnicos

Carcasa:	Acero inoxidable
Tamaño:	Ø aprox. 76 mm
Margen de medición termómetro para asado:	25-100 °C / 75-212 °F
Margen de medición termómetro para horno:	50-300 °C / 122-572 °F
Margen de medición baja temperatura:	80-90 °C / 176-194 °F
Sistema de medición:	Bimetálico
Precisión de medición termómetro para asado:	+/- 2°C
Precisión de medición termómetro para horno:	+/-10°C

Braad- en oventhermometer 3 in 1
Lees vóór gebruik van het product deze bedieningshandleiding en in het bijzonder de veiligheidsrichtlijnen volledig door en neem deze ook in acht. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen en geef de handleiding mee als u het product doorgeeft aan een andere gebruiker.

Onderstaand volgt belangrijke informatie over het gebruik van de vleesthermometer.

Veiligheidsrichtlijnen

- Hou de verpakkingsfolie verwijderd van baby's en kleine kinderen in verband met kans op verstikking.
- Reinig de thermometer vóór het eerste gebruik.
- Let op: Gebruik de Combi vlees- & oventhermometer niet in de magnetron.

1. Gebruik

1.1. Vleesthermometer

Let op!

- 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 terecht komt. Zij kunnen zich aan de pen verwonden.
- Ga voorzichtig te werk als u de thermometer na het bakken uit het vlees haalt. De thermometer is heet. Gebruik ovenwanten om niet verbrand te raken.

Voor het bereiden van vlees is een bepaalde temperatuur in het vlees noodzakelijk om mogelijke micro-organismen en hun stofwisselingsproducten te vernietigen. Voor een eenvoudig gebruik worden de optimale temperatuurzones in rood aangegeven. Daarnaast kan met een verschuifbare pijl de gewenste temperatuur worden aangegeven.

De pen is voorzien van een speciale anti-hechtlaag om het insteken en verwijderen makkelijk te maken.

De vleesthermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. Zo kunt u de optimale garingsduur bepalen. Voor een continue controle laat u de thermometer tijdens het gehele bak- en garingsproces in het vlees zitten.

De optimale temperatuurveergaave bereikt u als u de thermometer ca. 5 cm in het vlees steekt. Bij voorkeur steekt u de pen zo in het vlees dat u de wijzerplaat van buitenaf door het raam in de oven kunt aflezen. De juiste temperatuurveergaave vindt plaats na ca. 2 tot 3 minuten.

Let erop dat verschillende soorten vlees verschillende kerntemperaturen nodig hebben, zodat u onbezorgd van het vlees kunt genieten. Het vlees is perfect als de kerntemperatuur tenminste 5 minuten lang het betreffende aantal graden op de wijzerplaat heeft bereikt en heeft aangehouden.

1.2. Oventhermometer

Let op!

- Plaats of hang de thermometer in de oven als deze nog koud is. Bij stijgende temperatuur bestaat kans op verbranding.
- Neem de thermometer pas dan uit de oven als deze voldoende is afgekoeld. Gebruik hiervoor altijd ovenwanten.

De dubbele braadoven-thermometer geeft de exacte temperatuur in de oven aan. De indicator met de rode wijzer staat aan de linkerkant.

Let erop dat dit met een tijdsvertraging van 5 tot 15 minuten plaatsvindt.

Met de oventhermometer kunt u tijdens de gehele bak- of braadtijd de temperatuur in de oven in de gaten houden en controleren.
Door de grote, overzichtelijke wijzerplaat kunt u de thermometer ook door het raam in de oven aflezen zonder de deur te hoeven openen.



2. Reiniging

De vleesthermometer is vaatwasmachinebestendig en kan ook gewoon onder stromend water met afwasmiddel worden gereinigd.
Wanneer de vleesthermometer, als deze niet wordt gebruikt, op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.

De vleesthermometer voldoet aan de eisen van de voedsel- en warenauto-riteit.

3. Technische gegevens

Behuizing:	Roestvrijstaal
Afmeting:	diameter ca. 76 mm
Meetbereik vleesthermometer:	25-100 °C /

Stege- og ovntermometer 3-i-1
Før du bruger produktet, skal du læse denne betjeningsvejledning, specielt sikkerhedsanvisningerne, omhyggeligt og følge dem. Opbevar vejledningen til fremtidig reference, og giv den videre, hvis du videregiver produktet til en anden bruger.

Efterfølgende får du nogle vigtige informationer om brug af stegetermometeret.

- Sikkerhedsanvisninger
- Opbevar emballagefilmen utilgængeligt for babyer og små børn, der er risiko for kvælning.
 - Rens termometeret inden første brug.
 - OBS! Det dobbelte stege-/ovntermometer kan ikke tåle mikroovne.

1. Anvendelse
- 1.1. Stegetermometer
- OBS!

- Vær forsigtig, når du stikker spidsen i kødet. Risiko for kvæstelse.
- Opbevar stegetermometeret utilgængeligt for børn. De kan komme til skade på spidsen.
- Vær forsigtig, når det fernes efter tilberedning af maden Termometeret er varmt. Brug ovenhandsker for ikke at brænde dig.

Ved tilberedning af kød er en tilstrækkelig temperatur i kødet nødvendig for at addelegge mulige mikroorganismer og deres metaboliske produkter. De respektive optimale temperaturområder er fremhævet i farve for at lette håndteringen. Derudover gør en bevægelig pil det lettere at se målområdet.

Spidsen har en speciel slip-let bælægning, så den nemmere kan stikkes i og trækkes ud.

Stegetermometeret måler kødets kernetemperatur. 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 kernetemperaturer, så du kan ryde kødet sikkert. Kødet kan rydes optimalt, når kernetemperaturen har nået og opretholdt den tilsvarende grad på måleskiven i mindst 5 minutter.

- 1.2. Ovntermometer
- OBS!
- Til termometeret ind i en kold oven. Ved stigende temperatur er der fare for forbrænding.
 - Tag først termometeret ud af ovnen, når det er kølet af. Brug under alle omstændigheder ovenhandsker.

Det dobbelte stege-/ovntermometer viser dig den nøjagtige temperatur i ovnen. Indtasteren og placeret på højre side af displayet og er angivet med den sorte visner.

Bemærk, at dette sker med en tidsforsinkelse på 5 til 15 minutter.

Med ovntermometeret kan du holde øje med og regulere temperaturen i ovnen hele tiden, mens der bages eller steges. Taktet være den store, tydelige måleskive kan du læse temperaturen gennem ovenvinduet uden at åbne ovnen.



2. Rensning

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

Kødtermometeret overholder kravene i fødevarereguleringen.

3. Tekniske data
- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| Hus: | Rustfrit stål |
| Størrelse: | Diameter ca. 76 mm |
| Måleområde stegetermometer: | 25-100 °C / 75-212 °F |
| Måleområde ovntermometer: | 50-300 °C / 122-572 °F |
| Måleområde lav temperatur: | 80-90 °C / 176-194 °F |
| Målesystem: | Bimetal |
| Målenøjagtighed stegetermometer: | +/- 2 °C |
| Målenøjagtighed ovntermometer: | +/- 10 °C |

Termometr do pieczenia i piekarnika

Przed użyciem produktu zaleca się uważne przeczytanie instrukcji obsługi i przestrzeganie jej, a w szczególności zwrócenie uwagi na rozdział dotyczący bezpieczeństwa użytkowania. Zachowaj instrukcję, aby zawsze móc ją przeczytać i udostępnić wraz z produktem, jeśli przekazujesz go innej osobie.
Poniżej przedstawiamy kilka ważnych informacji dotyczących korzystania z termometru.

- Instrukcja bezpieczeństwa
- Folię i opakowanie przechowywać z dala od noworodków i małych dzieci, aby uniknąć niebezpieczeństwa uduszenia.
 - Wyczyść termometr przed pierwszym użyciem.
 - Uwaga! Nie używaj termometru w mikrofalówce!

1. Stosowanie
- 1.1. Termometr do mięsa
- Uwaga!

- Podczas wprowadzania sondy do mięsa zachowaj ostrożność, ponieważ istnieje ryzyko doznania urazu.
- Używaj sji, że termometr znajduje się w miejscu niedostępnym dla dzieci, gdyż istnieje ryzyko doznania urazu w wyniku kontaktu z igłą.
- Zachowaj ostrożność przy wyciąganiu termometru gdy pieczeni jest już gotowa. Termometr może być gorący. Używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

Do przygotowania mięsa, wymagana jest odpowiednia temperatura, aby zniszczyć wszelkie mikroorganizmy i ich produkty metaboliczne. Dla łatwej obsługi, idealna temperatura dla różnych rodzajów mięsa jest zaznaczona na czerwono. Ponadto ruchoma strzałka może uczynić wartość optymalną łatwiejszą do rozpoznania.

Igła jest wyposażona w specjalną nieprzywierającą powłokę, która ułatwia wkładanie i wyjmowanie.

Optymalny wynik pomiaru uzyskuje się poprzez wkłucie termometru w mięso na głębokość ok. 5 cm. Termometr umieść w taki sposób, aby z łatwością można było odczytać temperaturę bez otwierania piekarnika. Poprawna temperatura zostanie wskazana w ciągu 2-3 minut. W celu stałego monitorowania należy pozostawić termometr w mięsie podczas całego procesu pieczenia i gotowania.

Należy pamiętać, że różne rodzaje mięs wymagają do odpowiedniego przygotowania różnych temperatur. Mięso najlepiej smakuje, gdy temperatura rżenia osiąga i utrzymuje odpowiednią liczbę stopni na tarczy przez co najmniej 5 minut.

- Ustaw termometr - w pozycji poziomej lub pionowej - w piekarniku, gdy jest jeszcze zimny. Wraz ze wzrostem temperatury istnieje ryzyko poparzenia.
- Wyjmij termometr z piekarnika tylko po jego wystarczającym schłodzeniu. Zawsze używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć ryzyka oparzenia

Termometr do pieczenia i piekarnika wskazuje dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika. Wskazanie jest dokonywane po prawej stronie tarczy, za pomocą czarnego indeksu.

Musisz poczekać od 5 do 15 minut, aby móc wskazać prawidłową temperaturę.

Dzięki termometrowi temperatura wewnątrz piekarnika może być wykrywana i monitorowana przez cały czas gotowania. Dzięki dużej i czytelnej tarczy możliwe jest również jej odczytanie przez drzwiczki piekarnika bez konieczności jego otwierania.



2. Czyszczenie

Termometr do pieczenia można myć w zmywarce i można go myć pod bieżącą wodą przy użyciu zwykłego płynu do mycia naczyń. Gdy nie jest używany, trzymaj termometr do pieczenia w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Termometr do mięsa spełnia wymagania żywieniowe.

3. Dane techniczne
- | | |
|--|------------------------|
| Obudowa: | Stal nierdzewna |
| Wymiary | Ø ok. 76 mm |
| Zakres pomiaru termometru dla mięsa: | 25-100 °C / 75-212 °F |
| Zakres pomiarowy termometru do piekarnika: | 50-300 °C / 122-572 °F |
| Pomiar niskiej temperatury: | 80-90 °C / 176-194 °F |
| System pomiarowy: | Bimetal |
| Dokładność pomiaru temperatury mięsa: | +/- 2 °C |
| Dokładność pomiaru temperatury piekarnika: | +/- 10 °C |

Teploměr do masa a do trouby 3 v 1

Před použitím produktu si prosím přečtete tento návod k obsluze a zejména kompletní bezpečnostní pokyny a dodržujte je. Uchovejte si tento návod pro případ potřeby a případně jej předjeďte společně s produktem jinému uživateli

Níže naleznete několik důležitých informací týkajících se použití teploměru do masa.

- Bezpečnostní upozornění
- Uchovávejte obalové fólie z dosahu malých dětí, hrozí nebezpečí udusení.
 - Před prvním použitím termometru očistěte.
 - Pozor: Nepoužívejte prosím duální teploměr do masa a do trouby v mikrovlnných troubách.

1. Použití
- 1.1. Teploměr do masa
- Pozor!

- Při zasouvání hrotu do masa postupujte opatrně. Nebezpečí poranění.
- Dbejte na to, aby byl teploměr do masa uchovávan ním dosah dětí. Mohly by se poranit o hrot.
- Při vytahování teploměru po pečení postupujte opatrně. Teploměr je horký. Použijte kuchyňské rukavice, abyste se vyhnuli popálení.

Při přípravě masa musí být uvnitř masa dostatečná teplota, aby došlo ke zničení případných mikroorganismů a jejich metabolických produktů. Pro snadnou manipulaci jsou příslušné optimální rozsahy teplot barevně zvýrazněny. Navíc lze cílový rozsah výraznět pomocí posuvné šipky pro snadnější rozpoznání.

Hrot je vybaven speciálním nepřilnavým povlakem pro snadné zapichování a vytahování.

Teploměr do masa měří teplotu uvnitř masa. Můžete tak stanovit optimální dobu vaření. 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 jadra, abyste si mohli maso bez obav vychutnat. Maso si optimálně vychutnáte, pokud byla teplota jadra na číselniku dosažena a zachována nejméně po dobu 5 minut.

- Postavte nebo položte teploměr do trouby, dokud je ještě studená. Při vzrůstající teplotě hrozí nebezpečí popálení.
- Teploměr vyjměte z trouby až tehdy, když je dostatečně vychladlý. V každém případě použijte kuchyňské rukavice.

Duální teploměr do masa a do trouby Vám zobrazuje přesnou teplotu v troubě. Indikátor se nachází na pravé straně ukazatele a zobrazuje se prostřednictvím černé ručičky.

Nezapomeňte prosím, že zobrazení probíhá s časovým zpožděním 5 až 15 minut.

Pomocí teploměru do trouby můžete během celé doby pečení nebo smažení sledovat a kontrolovat teplotu ve Vaší troubě. Díky velkému, přehlednému číselníku můžete hodnotu odečíst i přes okno trouby, aniž byste ji museli otevírat.



2. Čištění

Teploměr do masa je vhodný do myčky a lze ho také snadno čistit pomocí čistícího prostředku pod tekoucí vodou. Pokud teploměr do masa nepoužíváte, uchovávejte ho na bezpečném místě mimo dosah dětí.

3. Technické údaje
- | | |
|---|------------------------|
| Trup: | Ušlechtlá ocel |
| Velkost: | Příměr cca 76 mm |
| Merací rozsah teploměra na pečení: | 25-100 °C / 75-212 °F |
| Merací rozsah teploměra do trouby: | 50-300 °C / 122-572 °F |
| Merací rozsah pro nízkoteplotní pečení: | 80-90 °C / 176-194 °F |
| Merčí systém: | Bimetalový |
| Přesnost měření teploměru do masa: | +/- 2 °C |
| Přesnost měření teploměru do trouby: | +/- 10 °C |

Teplomer na pečenje a do rúry 3 v 1

Pred použitím tohto výrobku si pozorne prečítajte celý návod na použitie, najmä bezpečnostné pokyny, a postupujte podľa ňích. Návod si odložte pre budúcu potrebu a v prípade, že výrobok odovzdávate inému používateľovi, mu ho odovzdajte s ním.

Nasleduje niekoľko dôležitých informácií o používaní tohto teplomeru na pečení.

- Bezpečnostné pokyny
- Uchovávať obalové fólie z dosahu malých detí, hrozí nebezpečenstvo udusenía.
 - Pred prvým použitím termometru očistite.
 - Pozor: Dvojgnoje teplomer na pečenie a do rúry s dvojitou funkciou nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

1. Použitie
- 1.1. Teplomer na pečenie
- Pozor!

- Pri zapichovaní trňa do mäsa postupujte opatrne. Nebezpečenstvo poranenia.
- Teplomer na pečenie uchovávať mimo dosahu detí. Trň by im mohol spôsobiť poranenie.
- Pri vyberaní po pečení postupujte opatrne. Teplomer je horúci. Použite rukavice na pečenie, aby ste zabránili popáleniu.

Pri príprave mäsa je potrebná dostatočne vysoká teplota, aby sa zničili prípadné mikroorganizmy a s nimi spojené produkty látkovej premeny. Pre jednoduchú manipuláciu sú príslušné optimálne teplotné rozsahy farebne zvýraznené. Okrem toho je možné jasnejšie zdôrazniť cieľové rozpätie posuvnou špičkou.

Trň má špeciálnu vrstvu proti priľnutiu, ktorá uľahčuje zapichnutie a vytiahnutie.

Tento teplomer na pečenie meria vnútornú teplotu mäsa. Môžete nastaviť optimálny čas varenia. 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 ca 5 cm. Ideálne ho zapichnete tak, aby bol číselník čitateľný cez okienko rúry. Správny teplotný údaj sa zobrazí cca po 2 až 3 minútach.

Abyste si mohli maso plně vychutnat, nezabúdejte, že různé druhy masa vyžadují různu vnútornú teplotu. Optimálne je konzumovať maso vtedy, keď vnútorná teplota dosiahla príslušný stupeň na číselníku a zotrvala na ňom aspoň 5 minút.

- Teplomer postavte alebo vložte do rúry, kým je ešte studená. 5 narastajúcou teplotou vzniká riziko popálenín.
- Teplomer vyberte z rúry až po tom, ako dostatočne vychladol. Za každých okolností použite rukavice na kuhanie.

Duální teplomer na pečenie a do rúry s dvojitou funkciou zobrazuje presnú teplotu v rúre. Tent údaj sa nachádza na pravej strane displeja a ukazuje ho čierna ručička.

Upozorňujeme, že sa zobrazuje s oneskorením 5 až 15 minút.

Pomocou teplomera do rúry môžete po celú dobu pečenia sledovať a kontrolovať teplotu v rúre. Vďaka veľkému prehľadnému číselníku ju uvidíte aj cez okienko rúry bez toho, aby ste museli rúru otvárať.



3. Čistenie

Teplomer na pečenie je vhodný do umývačky riadu a môže sa jednoducho umývať aj pod tekúcou vodou s prostriedkom na umývanie riadu. Keď teplomer na pečenie nepoužívate, uchovávajte ho na bezpečnom mieste mimo dosahu detí.

3. Technické parametre
- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| Trup: | Ušlechtlá oceľ |
| Velkost: | Příměr cca 76 mm |
| Merací rozsah teploměra na pečenie: | 25-100 °C / 75-212 °F |
| Merací rozsah teploměra do rúry: | 50-300 °C / 122-572 °F |
| Merací rozsah pri pomalom pečení: | 80-90 °C / 176-194 °F |
| Merací systém: | Bimetalový |
| Přesnost měření teploměru do masa: | +/- 2 °C |
| Přesnost měření teploměru do rúry: | +/- 10 °C |

Termometer za pečenje in pečincu 3 v 1
Prije uporabo izdelka v celoti preberite ta navodila za uporabo in še posebej varnostne napotke ter jih upoštevajte. Navodila shranite za ponovno branje in jih v primeru prodaje izdelka drugemu uporabniku priložite izdelku.

V nadaljevanju vam podajamo nekaj pomembnih informacij za uporabo termometra za pečenje.

- Varnostni napotki
- Embalažne folije naj ne bodo v dosegu dojenčkov ali otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve.
 - Pred prvo uporabo očistite termometer.
 - Pozor: Dvojgnoje termometer za pečenje in pečice ne uporabljajte v mikrovlnnih napravah.

1. Uporaba
- 1.1. Termometer za pečenje
- Pozor!

- Pri vstavljanju trna v meso bodite previdni. Nevarnost poškodbe.
- Poskrbite, da termometer za pečenje ne pride v otroške roke. Ti se lahko poškodujejo na trnu.
- Oprez pri vadenju nakon postopka pečenja. Termometer je vroč. Koristite se rukavicama za kuhanje da se ne biste opekli.

Za pripravo mesa potrebna je neobistna temperatura u mesu da bi se uništili moguć mikroorganizmi i njihovi metabolički proizvodi. Za jednostavno korištenje bojom su istaknuta pojedina optimalna područja temperature. Uz to, pomična strelica olakšava prepoznavanje ciljanog područja.

Trn vsebuje poseben premaz protiv lipljenja da bi osiguralo jednostavno umetanje i vadenje.

Termometer za pečenje meri temperaturo sredice mesa. Tako lahko določite optimalen čas priprave. Za trajni nadzor pustite termometer ves čas pečenja in priprave v mesu.

Optimalan prikaz temperature dosežete, če termometer potisnete pribl. 5 cm v pripravljeno meso. Najbolje je, da ga vstavite tako, da boste lahko številčnico prebrali skozi okno pečice. Temperatura je pravilno prikazana po pribl. 2 do 3 minutah.

Prosim, pazite, da različne vrste mesa za uživanje mesa brez pomislekov potrebujejo različne temperature sredice. Meso lahko optimalno uživate, če je temperatura sredice dosegla in vsaj 5 minut ohranjala ustrezno število stopinj na številčnici.

- Postavite ili umetnite termometer u pečnicu dok je još hladna. Pri rastućoj temperaturi postoji opasnost od opekotina.
- Izvadite termometer iz pećnice tek kada se dostatno ohladi. U svakom slučaju upotrebljavajte rukavice za kuhanje.

Dvostruki termometer za pečenje i pečnicu pokazuje vam točnu temperaturu u pečnici. Prikaz se nalazi na desni strani prikaza i označen je crnom kazaljkom.

Dvojni termometer za pečenje in pečico vam prikazuje točno temperaturo v pečici. Prikaz se nahaja na desni strani prikaza in je označen s črnim kazalcem.

Prosim, pazite, da se to zgodi s 5- do 15-minutnim zamikom.

S termometrom za pečico lahko ves čas peke ali pečenja opazujete in preverjate temperaturo v vaši pečici. Zaradi velike, pregledne številčnice lahko to razberete tudi skozi okno pečice, brez da bi morali odpreti pečico.



2. Čiščenje

Termometer za pečenje prikladan je za pranje v perilici za posuđe i može se jednostavno čistiti pod mlazom vode s deterdžentom. Kada ga ne upotrebljavate, čuvajte termometer za pečenje na mjestu na kojemu ga djeca ne mogu dohvatiti.

3. Tehnički podaci
- | | |
|--|------------------------------|
| Kućište: | nehrđajući čelik |
| Velikost: | Promjer cca 76 mm |
| Mjerno područje termometra za pečenje: | 25 do 100 °C / 75 do 212 °F |
| Mjerno područje termometra za pečnicu: | 50 do 300 °C / 122 do 572 °F |
| Mjerno područje niske temperature kuhanja: | 80 do 90 °C / 176 do 194 °F |
| Mjerni sustav: | bimetal |
| Točnost mjerenja termometra za pečenje: | +/- 2 °C |
| Točnost mjerenja termometra za pečnicu: | +/- 10 °C |

Termometer za pečenje i pečnicu 3 u 1
Prije upotrebe proizvoda u potpunosti pročitajte ove upute za upotrebu i osobito sigurnosne napomene i uvažite ih. Sačuvajte upute da biste ih kasnije mogli ponovno pregledati i pri predaji proizvoda drugom korisniku predajte i upute.

U nastavku vam donosimo nekoliko važnih informacija o upotrebi termometra za pečenje.

- Sigurnosne napomene
- Držite folije od ambalaže dalje od beba i male djece, postoji opasnost od ozljeda.
 - Prije prve upotrebe očistite termometer.
 - Oprez: Nemojte upotrebljavati dvostruki termometer za pečenje i pečnicu u mikrovlnnim pećnicama.

1. Upotreba
- 1.1. Sülthörmér
- Figyelem!

- Budite óprezni pri umetanju trna u meso. Ópasnost od ózljeda.
- Ózljédje, ha a sülthörméró gyerek kezébe kerül, ózljédje lehetnek a sülthörmér elót tisztítša meg.
- Óprez: Ne mójte upotrebljavati dvostruki termometer za pečenje i pečnicu u mikrovlnnim pećnicama.

Za pripremu mesa potrebna je neobistna temperatura u mesu da bi se uništili moguć mikroorganizmi i njihovi metabolički proizvodi. Za jednostavno korištenje bojom su istaknuta pojedina optimalna područja temperature. Uz to, pomična strelica olakšava prepoznavanje ciljanog područja.

Trn ima poseban premaz protiv lipljenja da bi osiguralo jednostavno