

Advertencias de seguridad

- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de bebés y niños pequeños, existe peligro de asfixia.
- Tenga precaución cuando introduzca el pincho en la carne. Peligro de lesiones.
- Procure que los niños no toquen el termómetro, podrían lesionarse con el pincho.
- Cuando no lo utilice guárdelo en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.
- No supere los 250° C de temperatura en el horno cerrado.
- Cuidado cuando lo extraiga después de cocinar. El termómetro estará caliente. Utilice una manopla de cocina para evitar quemaduras.
- El termómetro para asar solo es apto para medir la carne. No lo emplee con ningún otro propósito.
- **Atención:** el termómetro para asar no puede introducirse en el microondas.

Termometro per arrosto

Leggete cortesemente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze di sicurezza, prima di usare per la prima volta il termometro per arrosto. Conservate con cura le istruzioni così da poterle rileggerle. Se date il termometro a un altro utilizzatore, consegnategli insieme al prodotto anche le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

Il termometro per arrosto misura la temperatura interna della carne e, per un controllo regolare, può rimanere inserito durante tutta la cottura dell'arrosto. La scala particolarmente chiara consente di leggere facilmente la temperatura dallo sportello del forno. I simboli sul termometro indicano chiaramente a quale temperatura ogni varietà di carne risulta esente da batteri dannosi per la salute e può essere consumata tranquillamente. Per una misura precisa bisogna inserire circa tre quarti del termometro nell'alimento da cuocere/rosolare. Inserire possibilmente l'asta graduata nella parte centrale dell'arrosto e non vicino alle ossa oppure al grasso. E' possibile servire la carne una volta raggiunta e mantenuta per circa cinque minuti la temperatura interna desiderata. Ovviamente è possibile far cuocere l'arrosto più a lungo, ma questo dipende dai gusti personali.

Istruzioni per la pulizia

Pulite il termometro fin dal primo utilizzo con acqua e detersivo per i piatti. Dopo ogni utilizzo, pulite il termometro sotto acqua corrente con del detersivo. In caso di pulizia immediatamente dopo l'uso, il display può appannarsi. L'appannamento scompare tuttavia dopo breve tempo.

Avvertenze di sicurezza

- Tenete le pellicole d'imballaggio lontano da neonati e bambini piccoli. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Siate prudenti nel conficcare il puntale nella carne: rischio di ferirsi.
- Prestate attenzione che il termometro non finisca nelle mani dei bambini, perché potrebbero ferirsi con il puntale.
- Quando non vi occorre, conservate il termometro in un posto al sicuro dai bambini.
- Non utilizzare in forno chiuso a una temperatura superiore ai 250°.
- Estrarre con cautela dopo la cottura: il termometro è bollente. Utilizzate guanti da cucina per non scottarvi.
- Il termometro per arrosto è stato concepito esclusivamente per la misurazione della carne. Non utilizzatelo per nessun altro scopo.
- **Attenzione:** non utilizzare il termometro per arrosto in apparecchi a microonde.

烤肉温度计

请在首次使用烤肉温度计之前完全通读这些操作指南，特别是安全指南。请妥善保管好本说明书以供日后查阅。如果您要将此温度计转交其他使用者，请您将本说明书与产品一同转交。

操作指南

烤肉温度计用于测量肉类的内部温度，并在煎炸的整个烹饪过程中插入其中以定时监控温度。通过烤炉窗口也可以看到明显的刻度。温度计上的清晰图标表明，在多高的温度下相应类型的肉类不再含有有害细菌，可以放心食用。为精确测量应将温度计插入熟食/煎炸食物中约四分之三。请注意应尽可能将测杆插入煎炸肉类的中心且不靠近骨头或脂肪。当内部温度达到标准并保持该温度约五分钟后，才能将肉类端出。当然您也可以将煎炸的肉类烹煮更久，这完全取决于您的个人口味。

清洁指南

请在首次使用前用水和洗涤剂清洁温度计。请在每次使用后将温度计置于自来水下并用少许洗涤剂清洗。当使用后立即清洁时，温度显示仪上会蒙上一层雾气。但雾气将在短时间内消失。

安全指南

- 请将包装薄膜远离婴儿和小孩。否则将存在窒息危险。
- 请您在将温度计尖端刺入肉类时当心，有刺伤危险。
- 请注意不能让儿童接触到温度计。这可能导致其被温度计尖端刺伤。
- 不需要使用温度计时请将它存放对儿童安全的地方。
- 在封闭的烤炉内不得使用超过 250° C 的烤炉温度。

Bratenthermometer

Bitte lesen Sie die Bedienungs­hinweise und besonders die Sicherheits­hinweise vollständig durch, bevor Sie das Bratenthermometer zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen bitte sorgfältig auf. Falls Sie das Thermometer an einen anderen Benutzer weitergeben, händigen Sie ihm die Anleitung zusammen mit dem Produkt aus.

Bedienungs­hinweise

Das Bratenthermometer misst die Kerntemperatur des Fleisches und steckt zur regelmäßigen Kontrolle während des gesamten Garvorgangs im Braten. Die übersichtliche Skalierung lässt sich auch durch das Backofen­fenster ablesen. Eine klare Symbolik auf dem Thermometer zeigt, bei welcher Temperatur die entsprechende Fleisch­sorte frei von gesundheitsschädlichen Bakterien ist und unbedenklich gegessen werden kann. Für eine präzise Messung sollte das Thermometer ca. zu drei Vierteln im Gar­/Bratgut stecken. Bitte achten Sie darauf, dass der Messstab möglichst in der Mitte des Bratens steckt und sich nicht in der Nähe von Knochen oder Fett befindet. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist und für ca. fünf Minuten gehalten wird, können Sie das Fleisch servieren. Selbstverständlich können Sie Ihren Braten auch länger garen, das hängt ganz von Ihrem persönlichen Geschmack ab.

Reinigungs­hinweise

Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie das Thermometer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei einer Reinigung unmittelbar nach Gebrauch, kann die Anzeige beschlagen. Das verliert sich jedoch nach kurzer Zeit.

Sicherheits­hinweise

- Halten Sie Verpackungs­folien von Babys und Kleinkindern fern. Es besteht Erst­stickungs­gefahr.
- Seien Sie vorsichtig beim Einstechen des Dorns in das Fleisch. Verletzungs­gefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht in Kinderhände gelangt. Diese können sich am Dorn verletzen.
- Bewahren Sie das Thermometer, wenn es nicht benötigt wird, an einem vor Kinder sicheren Ort auf.
- Im geschlossenen Backofen nicht über 250°C Ofentemperatur verwenden.
- Vorsicht beim Entnehmen nach dem Brat­vorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen.
- Das Bratenthermometer wurde ausschließlich für das Messen von Fleisch entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.
- Achtung:** Das Bratenthermometer nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

Meat thermometer

Please read all of the operating instructions and particularly the safety instructions prior to using the meat thermometer for the first time. Please carefully store the instructions for future reference. If you give the thermometer to another user, give that user the instructions together with the product.

Instructions for use

The meat thermometer measures the core temperature of the meat and is inserted into the joint for regular checks throughout the cooking process. The clear scale also enables the thermometer to be read through the oven window. Clear symbols on the thermometer show at what temperature the corresponding types of meat are free from harmful bacteria and can be eaten safely. For an exact measurement, the thermometer should be inserted approx. three quarters of the way into the meat to be cooked/roasted. Please ensure that the measurement rod is inserted into the middle of the joint if possible and is not near to bones or fat. You can serve the meat when the core temperature has been reached and maintained for approx. five minutes. Of course, you can also cook the roast for longer – this is a matter of personal taste.

Cleaning instructions

Clean the thermometer with water and detergent before it is used for the first time. Clean the thermometer after each use under running water with a little washing-up liquid. The display may fog up when cleaning directly after use. However, this disappears after a short time.

Safety instructions

- Keep the packaging away from babies and small children. There is a risk of suffocation.
- Be careful when inserting the tip of the thermometer into the meat. Risk of injury.
- Ensure that children do not handle the thermometer. They can injure themselves on the tip of the thermometer.
- When not being used, store the thermometer out of reach of children.
- Do not use in a closed oven with the temperature above 250°C.
- Be careful when removing the thermometer after roasting. The thermometer is hot. You should use oven gloves to avoid burning yourself.
- The meat thermometer was designed specifically for measuring temperatures in meat. Do not use it for any other purpose.
- Caution:** Do not use the meat thermometer in microwave ovens.

Thermomètre pour rôtis

Veillez lire attentivement les conseils d'utilisation et prêtez une attention toute particulière aux consignes de sécurité avant d'utiliser le thermomètre pour rôtis pour la première fois. Conservez précieusement le mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite. Si vous confiez le thermomètre à un autre utilisateur, remettez-lui le mode d'emploi qui accompagne le produit.

Conseils d'utilisation

Le thermomètre pour rôtis mesure la température à cœur de la viande et se pique dans le rôti pour un contrôle régulier tout au long de la cuisson. La graduation claire se lit facilement à travers la fenêtre du four. Des symboles clairs sur le thermomètre indiquent à quelle température chaque qualité de viande est débarrassée des bactéries nocives à la santé et peut être consommée en toute tranquillité. Pour obtenir une mesure précise, il faut piquer le thermomètre à peu près aux trois quarts de l'aliment à cuire/rôtir. Veuillez faire en sorte que la graduation soit piquée au milieu du rôti et qu'elle ne se trouve pas à proximité des os ou du gras. Une fois que la température à cœur est atteinte et maintenue pendant environ cinq minutes, vous pouvez servir la viande. Vous pouvez bien entendu faire cuire le rôti plus longtemps au gré de vos préférences.

Instructions de nettoyage

Lavez le thermomètre avant la première utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle. Lavez le thermomètre après chaque utilisation sous l'eau courante avec un peu de liquide vaisselle.

Si vous procédez au lavage immédiatement après l'utilisation, l'affichage peut se couvrir de buée. Elle s'estompera au bout d'un court instant.

Consignes de sécurité

- Tenez les papiers d'emballage à l'écart des bébés et des jeunes enfants. Un risque de suffocation est réel.
- Redoublez de prudence lorsque vous piquez l'ardillon dans la viande. Risque de blessure.
- Veillez à ce que le thermomètre ne soit pas manipulé par des mains d'enfants. Ils peuvent se blesser avec l'ardillon.
- Tenez le thermomètre, quand il ne vous sert pas, dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser dans un four fermé à une température supérieure à 250°C.
- Soyez vigilant quand vous le récupérez une fois la cuisson terminée. Le thermomètre est chaud. Pensez à mettre des gants de cuisine pour ne pas vous brûler.
- Le thermomètre pour rôtis a été exclusivement conçu pour mesurer la cuisson de la viande. Ne jamais utiliser à d'autres fins.
- Attention:** Ne jamais utiliser le thermomètre pour rôtis dans des fours à micro-ondes.

Termómetro para asar

Léase todas las instrucciones de uso y en especial las advertencias de seguridad antes de utilizar su termómetro para asar por primera vez. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para consultas posteriores. Si va a pasarle el termómetro a otro usuario, no olvide darle también las instrucciones.

Indicaciones de manejo

El termómetro para asar mide la temperatura interna de la carne y sirve para controlarla durante todo el proceso del asado. La escala es bien visible y puede verse también a través de la ventana de la puerta del horno. La clara señalización del termómetro permite saber cuándo la carne, según su tipo, está libre de bacterias y puede comerse sin preocupaciones. Para obtener una medición precisa, introduzca dos tercios del termómetro en la carne. Procure introducir la varilla medidora en el centro de la carne y no cerca del hueso o de la parte grasa. Una vez que se ha alcanzado la temperatura, espere unos cinco minutos más antes de servir la carne. Por supuesto que puede asarla más tiempo, si así lo desea, ya que solo depende de sus preferencias personales.

Advertencias de limpieza

Antes del primer uso, limpie el termómetro con agua y detergente. Limpie el termómetro después de cada utilización bajo el chorro de agua con algo de detergente. Si lo limpia inmediatamente después de haberlo usado, el indicador puede cubrirse de humedad. No se preocupe, desaparece en poco tiempo.