

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.

Advertencias de seguridad

- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de bebés y niños pequeños, existe peligro de asfixia.
- Cuando no lo utilice guárdelo en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

Termometro istantaneo

Leggete cortesemente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze di sicurezza, prima di usare per la prima volta il termometro istantaneo. 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

Tramite il termometro istantaneo è possibile rilevare velocemente la temperatura interna. Per ottenere una misurazione precisa, occorre inserire completamente l'asta graduata nella carne, mentre in caso di fette più sottili è meglio inserirla di lato. È possibile leggere la misurazione già dopo 15-20 secondi. Dopo la misurazione, rimuovere il termometro dalla carne.

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.

Avvertenze di sicurezza

- Tenete le pellicole d'imballaggio lontano da neonati e bambini piccoli. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Quando non vi occorre, conservate il termometro in un posto al sicuro dai bambini.

便利温度计

第一次使用便利温度计之前，请通读操作指南，特别是安全注意事项。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

使用本便利温度计可迅速获知芯部温度。如要获得准确的测量结果，则应把整根测棒插入肉中—对于较薄的肉片最好从侧面插入。15-20 秒后即可读取准确的数据。然后再重新从肉中拔出温度计。

清洁指南

请在首次使用前用水和洗涤剂清洁温度计。请在每次使用后请将温度计置于自来水下并用少许洗涤剂清洗。

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。
- 不需要使用温度计时请将它存放到对儿童安全的地方。



Instant Thermometer
Bedienungs- und Pflegehinweise

Instant thermometer
Instructions for use and care

Thermomètre instantané
Conseils d'utilisation et d'entretien

Termómetro instantáneo
Indicaciones de uso y cuidado

Termometro istantaneo
Istruzioni per l'uso e la
manutenzione

便利温度计
操作和保养指南

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

service@wmf.de
wmf.com

Instant Thermometer

Bitte lesen Sie die Bedienungshinweise und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch, bevor Sie das Instant Thermometer 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

Mit dem Instant Thermometer können Sie die Kerntemperatur schnell ermitteln. Für ein präzises Messergebnis sollten Sie den Messstab in seiner gesamten Länge in das Fleisch stecken – bei dünneren Scheiben am besten von der Seite. Ein genaues Ergebnis erhalten Sie bereits nach 15–20 Sekunden. Bitte entfernen Sie das Thermometer danach wieder aus dem Fleisch.

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.

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Bewahren Sie das Thermometer, wenn es nicht benötigt wird, an einem vor Kinder sicheren Ort auf.

Instant thermometer

Please read all of the operating instructions and particularly the safety instructions prior to using the instant 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

With the instant thermometer you can quickly measure the core temperature for an exact measurement, you should insert the entire length of the measuring rod into the meat – preferably from the side in the case of thinner slices. You'll have an exact result after just 15–20 seconds. Please remove the thermometer from the meat afterwards.

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.

Safety instructions

- Keep the packaging away from babies and small children. There is a risk of suffocation.
- Ensure that children do not handle the thermometer. They can injure themselves on the tip of the thermometer.

Thermomètre instantané

Veillez lire attentivement les conseils d'utilisation et prêtez une attention toute particulière aux consignes de sécurité avant d'utiliser le thermomètre instantané 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

Vous pouvez relever rapidement la température à cœur grâce au thermomètre instantané. Pour obtenir un résultat de mesure précis, il faut piquer la graduation sur toute sa longueur dans la viande et il vaut mieux la piquer de côté pour les tranches plus fines. On obtient déjà un résultat précis au bout de 15–20 secondes. Veuillez retirer à nouveau le thermomètre de la viande.

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.

Consignes de sécurité

- Tenez les papiers d'emballage à l'écart des bébés et des jeunes enfants. Un risque de suffocation est réel.
- Veillez à ce que le thermomètre ne soit pas manipulé par des mains d'enfants. Ils peuvent se blesser avec l'ardillon.

Termómetro instantáneo

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

Indicaciones de manejo

Con el termómetro instantáneo podrá conocer la temperatura interior rápidamente. Para obtener un resultado preciso, introduzca la varilla medidora en toda su longitud dentro de la carne. En caso de rodajas finas, colóquela mejor a un lado. Obtendrá un resultado preciso en apenas 15 – 20 segundos. Seguidamente, retire el termómetro de la carne.