



Steakthermometer
Bedienungs- und Pflegehinweise

Steak thermometer
Instructions for use and care

Thermomètre pour steak
Conseils d'utilisation et d'entretien

Termómetro bistecca
Indicaciones de uso y cuidado

Termometro per bistecca
Istruzioni per l'uso e la manutenzione

肉排温度计
操作和保养指南

Steakthermometer

Auf den Punkt gegart.

Bitte lesen Sie die Bedienungshinweise und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch, bevor Sie das Steakthermometer 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 Thermometer gelingt Ihr

Steak auf dem Grill, in der Pfanne oder im Backofen so wie Sie es am liebsten mögen. Auf der Anzeige sind die drei Garstufen gekennzeichnet:

Rare - außen knusprig, innen roh
Medium - im Kern noch zartrosa
Well-done - durchgebraten.

Die gewünschte Garstufe ist erreicht, wenn der Zeiger auf dem markierten Strich steht. Für eine zuverlässige Anzeige stechen Sie den Dorn ca. 4 cm (mindesten 2/3 Länge) seitlich in das Fleisch. Bei größeren Stücken können Sie das Thermometer auch von oben einstecken. Ein korrektes

Messergebnis erhalten Sie erst nach ca. 20 Sekunden. Sie können das Thermometer auch die ganze Zeit im Fleisch lassen, und den Garvorgang kontrollieren.

Reinigungshinweise

Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten und nach jedem einzelnen Gebrauch unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei einer Reinigung unmittelbar nach Gebrauch, kann die Anzeige kurzzeitig beschlagen.

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 Thermometer nicht in Kinderhände gelangt. Diese können sich am Dorn verletzen.
- Bewahren Sie das Thermometer, wenn es nicht benötigt wird, an einem vor Kindern sicheren Ort auf.
- Das Steakthermometer ist zur Anwendung in der Pfanne, auf dem Grill oder im Backofen geeignet. Im geschlossenen Backofen nicht

über 220°C Ofentemperatur verwenden.

- Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen.
- Das Steakthermometer wurde ausschließlich zum Messen der Fleischtemperatur entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.

Achtung:
Das Steakthermometer nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

Steak thermometer **Perfectly cooked.**

Please read all of the operating instructions and particularly the safety instructions prior to using the steak 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 thermometer, you can cook your steak on the grill, in the pan or in the oven just like you like it. Three cooking levels are marked on the display:

Rare - crispy on the outside, raw on the inside

Medium - still pink in the middle

Well-done - cooked through.

The desired cooking level is reached once the indicator is on the marked line. For a reliable reading, insert the tip of the thermometer about 4 cm (at least 2/3 of the length) into the side of the meat. For larger pieces, you can also insert the thermometer from the top. You will receive an accurate reading after approx. 20 seconds. You can also leave the thermometer in the meat the entire time and control the cooking process.

Cleaning instructions

Clean the thermometer under running water with a little detergent before the first use as well as after each use. The display may mist up briefly when cleaning the thermometer directly after use.

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.
- The steak thermometer is suitable for use in a frying pan, on the grill or in an oven. Do not use in a closed oven with the temperature above 220°C.
- Be careful when removing the thermometer after roasting. The thermometer is hot. You should use oven gloves to avoid burning yourself.

- The steak thermometer has been designed specifically for measuring temperatures in meat. Do not use it for any other purpose.

Caution:

Do not use the steak thermometer in microwave ovens.

Thermomètre pour steak cuit à point.

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

Avec le thermomètre, vous pourrez faire cuire votre steak sur le grill, à la poêle ou au four : libre à vous de décider. Trois degrés de cuisson figurent sur l'affichage:

Rare - saignant

Medium - à point

Well-done - bien cuit

Vous aurez atteint le degré de cuisson voulu une fois que l'indicateur se trouvera sur le trait marqué.

Pour obtenir un affichage fiable, piquez l'ardillon à environ 4 cm (au moins à 2/3 de la longueur) sur les

côtés de la viande. Pour de plus gros morceaux, vous pouvez même piquer le thermomètre depuis le haut. Vous obtiendrez un résultat de mesure correct au bout de 20 secondes. Vous pouvez même laisser le thermomètre en permanence dans la viande pour contrôler le déroulement de la cuisson.

Instructions de nettoyage

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyer le thermomètre sous l'eau courante avec un peu de liquide vaisselle. Si le nettoyage a lieu juste après l'utilisation, de la buée peut se

former sur le cadran.

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.

- Le thermomètre pour steak se prête pour un emploi dans la poêle, sur le grill ou au four. Ne mettez jamais le four à une température supérieure à 220°C quand celui-ci est fermé.
- 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 à steak a été créé uniquement pour mesure la température de la viande. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.

Attention:
Ne jamais utiliser le thermomètre pour steak dans des fours à micro-ondes.

Termómetro para bisté

Cocinar en su punto.

Léase todas las instrucciones de uso y en especial las advertencias de seguridad antes de utilizar su termómetro para bisté 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

Con el termómetro podrá preparar perfectamente sus bistés en la parrilla, la sartén o el horno, sea

cual sea la manera que prefiera.
Lleva un indicador con tres niveles
de punto de cocción:

Rare: crujiente por fuera, crudo
por dentro

Medium: carne rosada por dentro

Well-done: muy hecho

Verá que ha alcanzado el nivel de
cocción cuando el indicador esté
sobre la línea marcada. Para estar
seguro de que el indicador marque
bien, introduzca el pincho unos 4 cm
(al menos dos tercios de su longitud)
a un lado de la carne. Si los trozos
son grandes, también puede intro-

ducir el termómetro por arriba. Para conseguir un buen resultado de medición, espere unos 20 segundos. También puede dejar el termómetro todo el tiempo en la carne y controlar así el proceso de cocción deseado.

Advertencias de limpieza

Limpie el termómetro antes del primer uso y tras cada utilización bajo un chorro de agua corriente y con un poco de detergente. Si se limpia justo después del uso, la pantalla podría empañarse brevemente.

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.
- El termómetro para steak se ha desarrollado únicamente para medir la temperatura de la carne.

- No lo use para ningún otro fin.
- Cuidado cuando lo extraiga después de cocinar. El termómetro estará caliente. Utilice una manopla de cocina para evitar quemaduras.
 - El termómetro de bisté solo es apto para medir la carne. No lo emplee con ningún otro propósito.

Atención:
el termómetro de
bisté no puede introducirse en
el microondas.

Termometro per bistecca Cotto a puntino.

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

Con il termometro la Vostra bistecca sulla griglia, in padella o in forno, vi riuscirà così come più piace a Voi. Sul display sono contrassegnati

i 3 gradi di cottura:

Rare – croccante fuori, cruda dentro

Medium – al centro ancora morbida e rosa

Well-done – ben cotta.

Il grado di cottura desiderato è raggiunto quando la lancetta si trova sul relativo settore evidenziato. Per una visualizzazione affidabile, conficcate lateralmente il puntale nella carne per ca. 4 cm (almeno 2/3 della lunghezza). Per pezzi più grandi potete infilare il termometro anche da sopra. Avrete un corretto risultato di misurazione solo dopo 20 secondi.

Potete lasciare il termometro anche tutto il tempo nella carne e controllare la cottura.

Istruzioni di lavaggio

Prima del primo utilizzo e dopo ogni uso, pulire il termometro sotto l'acqua corrente con del detergente. In caso di pulizia subito dopo l'utilizzo, può succedere che per qualche istante si appanni il display.

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.
- Il termometro per bistecca è adatto all'utilizzo in padella, sul grill o in forno. Non utilizzare in forno chiuso a una temperatura superiore ai 220°.

- Estrarre con cautela dopo la cottura: il termometro è bollente. Utilizzate guanti da cucina per non scottarvi.
- Il termometro per bistecca è stato messo a punto esclusivamente per misurare la temperatura della carne. Non usarlo per nessun altro scopo.

Attenzione:
non utilizzare il termometro per bistecca in apparecchi a microonde.

肉排温度计

完美烹饪

第一次使用肉排温度计之前，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

使用该温度计，您可以随心所欲地在烤架上、平底锅中或烤炉内烹调肉排。

显示仪上标有三个烹调档：

生 - 内生外脆
半生 - 中间还带血丝
熟 - 烤透了。

如果指针指在所标的刻度线上，
则说明温度已达到希望的烹调等
级。

为了可靠地显示温度，请把侧棒
从侧面插入肉内约 4 cm（至少 2/3
的长度）。如果肉块较大，则可以
从上面插入温度计。

大约 20 秒后才能正确显示温度
值。您也可以把温度计一直插在
肉内，控制烹调过程。

清洁指南

请在首次使用之前、以及每次使用之后将温度计置于流动水下并用少许洗涤剂清洗。

当使用后立即清洁时，温度显示仪上会暂时蒙上一层雾气。

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。有受伤危险。
- 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到对儿童安全的地方。

- 肉排温度计适合用于平底锅、烤架或烤炉。在封闭的烤炉内不得使用超过 220°C 的烤炉温度。
- 煎炸结束后请小心取出食物。温度计灼热，请使用手套，以免烫伤。
- 肉排温度计仅设计用于肉类的温度测量。请不要用于其他用途。

注意：

肉排温度计不用于微波炉。

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

service@wmf.de
wmf.com

003 | 2021