

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 introducir 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

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. El termómetro también puede lavarse en el lavavajillas.

Si lo limpia inmediatamente después de haberlo usado, el indicador puede cubrirse de humedad. No se preocupe, desaparece en poco tiempo.

#### 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 de bisté puede utilizarse para freír en la sartén, la parrilla o el horno. No supere los 220° 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 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 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. Il termometro può essere lavato anche in lavastoviglie. 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.

- 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 concepito esclusivamente per la misurazione della carne. Non utilizzatelo per nessun altro scopo.

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

## Steakthermometer

Precies op de juiste manier gegaard.

Leest u alstublieft de gebruiksaanwijzing en in het bijzonder de veiligheidsinstructies volledig door voordat u de steakthermometer voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwezig goed nadat u hem hebt gelezen. Wanneer u de thermometer aan iemand anders

geeft, geef deze gebruiksaanwijzing dan met het product mee.

#### Gebruiksaanwijzing

Met de thermometer wordt uw steak op de gril, in de pan of in de oven precies zoals u hem het liefst hebt.

Op de indicator zijn drie gaarniveaus aangegeven:

**Rare** – van buiten knapperig, van binnen rauw  
**Medium** – het binnenste nog zachtroze  
**Well-done** – doorbakken.

Het vlees heeft het gewenste gaarniveau bereikt wanneer de wijzer op de gemarkeerde streep staat. Voor een betrouwbare weergave steekt u de pen ca. 4 cm (minimaal 2/3 van de lengte) vanaf de zijkant in het vlees. Bij grotere stukken kunt u de thermometer ook vanaf de bovenkant in het vlees steken. Een correct meetresultaat krijgt u pas na ca. 20 seconden. U kunt de thermometer ook de hele tijd in het vlees laten om het gaarniveau te controleren.

#### Reinigingsinstructies

Reinig de thermometer voor het eerste gebruik met water en afwasmiddel.

Reinig de thermometer na ieder gebruik onder stromend water met een beetje afwasmiddel. De thermometer kan ook in de vaatwasmachine worden schoongemaakt. Wanneer u de thermometer direct na gebruik schoonmaakt kan de indicator beslaan. Dat trekt echter na korte tijd weg.

#### Veiligheidsinstructies

- Bewaar de verpakkingsmaterialen niet in de buurt van baby's en kleine kinderen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Wees voorzichtig wanneer u de pen in het vlees steekt. Gevaar op letsel.
- Let erop dat de thermometer niet in kinderhanden terecht komt. Zij kunnen zich aan de pen verwonden.
- Bewaar de thermometer wanneer u hem niet nodig hebt op een voor kinderen niet bereikbare plaats.
- De steakthermometer is geschikt voor gebruikt in de pan, op de gril of in de oven. Gebruik in een gesloten oven geen temperatuur hoger dan 220°C.
- Wees voorzichtig wanneer u de thermometer na het braden uit het vlees haalt. De thermometer is heet.

Gebruik een ovenhandschoen zodat u zich niet brandt.

- De steakthermometer is uitsluitend ontworpen voor het meten van vlees. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

**Let op: gebruik de steakthermometer niet in de magnetron.**

WMF AG

Eberhardstraße  
 73312 Geislingen/Steige  
 Germany

Tel +49 7331 25 1  
 Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de  
 www.wmf.de

Printed 1012 Stand 1012

# WMF Steakthermometer

Steakthermometer  
 Auf den Punkt gegart.

Steak thermometer  
 Perfectly cooked.

Thermomètre pour steak  
 Cuit à point.

Termómetro para bisté  
 Cocinar en su punto.

Termometro per bistecca  
 Cotto a puntino.

Steakthermometer  
 Precies op de juiste manier gegaard.

## WMF 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:

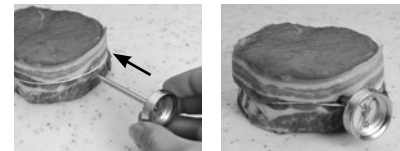
**Rare** – außen knusprig, innen roh

**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 Gebrauch mit Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie das Thermometer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel. Das Thermometer kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

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 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 Kinder 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 für das Messen von Fleisch 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 centimetres (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 approximately 20 seconds. You can also leave the thermometer in the meat the entire time and control the cooking process.

### 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 thermometer can also be cleaned in the dishwasher. 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.

- 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 was 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** – croustillant à l'extérieur, cru à l'intérieur  
**Medium** – encore rose et fondant au cœur  
**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

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. Le thermomètre est également lavable au lave-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.
- 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 pour steak a été exclusivement conçu pour mesurer la cuisson la viande. Évitez de l'utiliser à d'autres fins.

**Attention : Évitez d'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 pasárselo 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