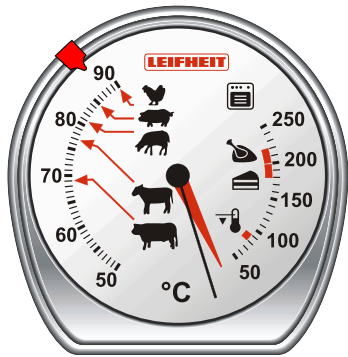


Bedienungsanleitung

Dual Braten- Ofenthermometer
 Artikelnummer: 3096

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres Leifheit Dual Braten- Ofenthermometers.



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.

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 Skala befindet sich auf der rechten Seite der Anzeige und wird von dem roten Zeiger angezeigt.

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.

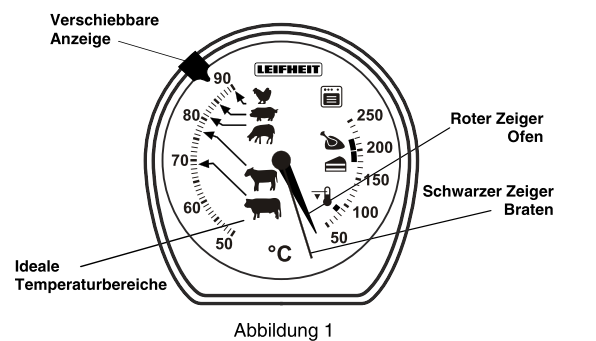


Abbildung 1

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 lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

3. Technische Daten

Gehäuse: Edelstahl
Größe: Durchmesser ca. 54 mm
Meßbereich Bratenthermometer: 50-90°C
Meßbereich Ofenthermometer: 50-250°C
Meßsystem: Bimetall
Meßgenauigkeit Bratenthermometer: +/- 2%
Meßgenauigkeit Ofenthermometer: +/-10°C

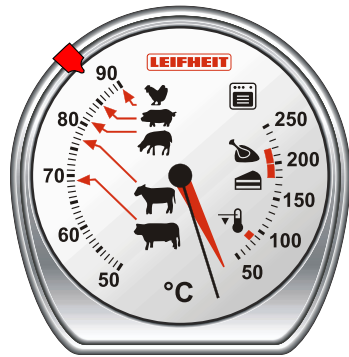
4. Entsorgung

Verpackung: Die Verpackungsmaterialien können wiederverwertet werden. Entsorgen Sie diese umweltgerecht.

User Manual

Dual Meat/Oven Thermometer
 Item number: 3096

We congratulate you for purchasing our Leifheit Dual Meat/Oven Thermometer.



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 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

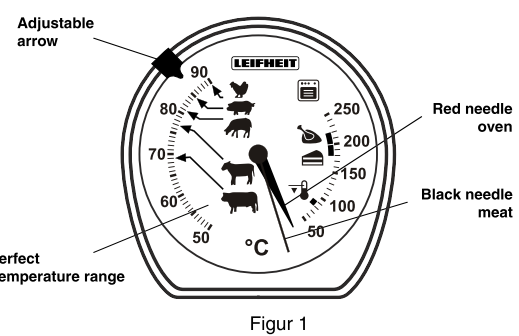
Attention!

- Place or hang the thermometer in the oven while it is 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 Meat/Oven Thermometer will show the actual temperature of this area. You will find the display for the oven on the right side of the thermometer. It will be shown by the red needle.

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.



Figur 1

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 54 mm
Measuring range Meat thermometer: 50-90°C
Measuring range Oven thermometer: 50-250°C
Measuring method: Bimetal
Metering precision Meat thermometer: +/- 2%
Metering precision Oven Thermometer: +/-10°C

4. Disposal

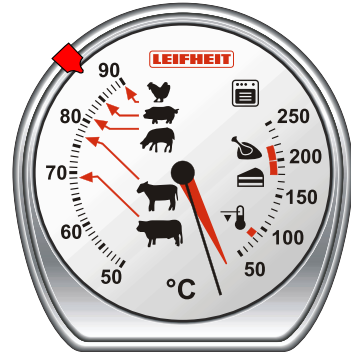
Packaging: Packaging materials can be recycled. Please dispose in an environmental safe way.



Mode d'emploi

Thermomètre à viande et à four
 Réf. article : 3096

Nous vous félicitons pour l'achat du thermomètre à viande et à four Leifheit.



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.

Consignes de sécurité

- Gardez les films d'emballage hors de portée des bébés et des petits enfants. Danger d'asphyxie.
- 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 être blessés par 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 minimum, afin de détruire d'éventuels micro-organismes. Pour un usage plus du thermomètre, les plages de température sont en couleur. En outre, la flèche mobile permet de marquer la température voulue.

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 optimal 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 vous indique la température exacte régnant dans le four. L'indication se trouve sur le côté droit du cadran et est indiquée par le pointeur noir.

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.

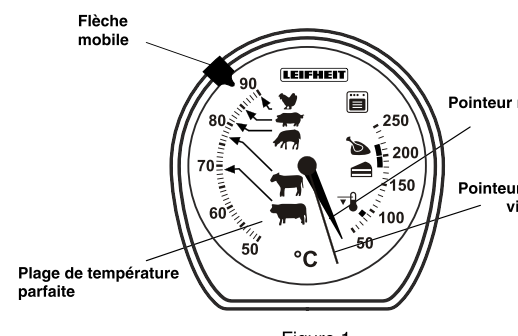


Figure 1

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. Caractéristiques techniques

Boîtier : acier inoxydable
Dimensions : diamètre env. 75 mm
Plage des mesures Thermomètre à Viande : 50-90°C
Plage des mesures Thermomètre à Four : 50-250°C
Système de mesures : bimétal
Précision de la mesure Thermomètre à Viande: +/- 2%
Précision de la mesure Thermomètre à Four : +/- 10°C

4. Recyclage

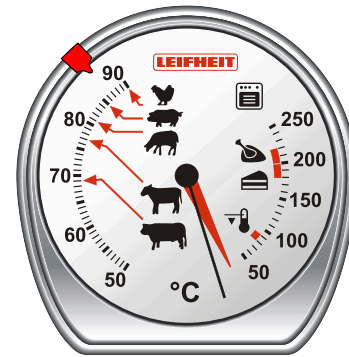
Emballage : Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés. Recyclez les pour le respect de l'environnement.



Bedieningshandleiding

Combi vlees- & oventhermometer
 Artikelnummer: 3096

Gefeliciteerd met de aankoop van onze Leifheit Combi vlees- & oventhermometer.



Lees voor 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 nalezen en geef de handleiding mee als u het product doorgeeft aan een andere gebruiker.

Onderstaand volgt belangrijke informatie over het gebruik van de vleesthermometer.

Veiligheidsaanwijzingen

- Houdt de verpakingsfolie uit de buurt van baby's en kleine kinderen, er bestaat kans op verstikking.
- Reinig de thermometer voor 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 benodigd om mogelijke micro-organismen en hun stofwisselingsproducten te vernietigen. Voor een eenvoudig gebruik worden de optimale temperatuurbereiken in rood aangegeven. Bijkomend kan een verschuifbare pijl de gewenste temperatuur herkenbaarder maken.

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 temperatuurindicatie bereikt u als u de thermometer ca. 5 cm in het vlees steekt. Het best steekt u de pen zo in het vlees dat u de wijzerplaat van buitenaf door het raam in de oven kunt aflezen. De juiste temperatuurindicatie 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!

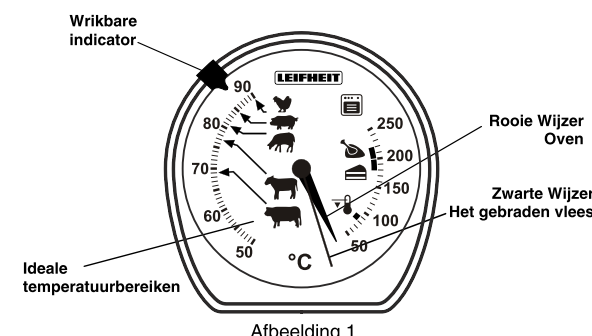
- Plaats of hang de thermometer in de oven als deze nog koud is. Bij stijgende temperatuur bestaat kans op verbranding.
- Neem de thermometer pas dan uit de oven als deze voldoende is afgekoeld. Gebruik hiervoor altijd ovenwanten.

De Combi vlees- & oventhermometer geeft de precieze temperatuur in de oven. Deze wordt aan de rechter kant van de wijzerplaat door de zwarte wijzer aangegeven.

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 oven te hoeven openen.



Afbeelding 1

2. Reiniging

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

De vleesthermometer voldoet aan de eisen van de voedsel- en warenautoriteit.

3. Technische gegevens

Behuizing: Roestvrijstaal
Afmeting: diameter ca. 54 mm
Meetbereik vleesthermometer: 50-90°C
Meetbereik oventhermometer: 50-250°C
Meetsysteem: Bimetalaal
Meetprecisie vleesthermometer: +/- 2%
Meetprecisie oventhermometer: +/-10°C

4. Afvalverwijdering

Verpakking: De verpakingsmaterialen kunnen worden gerecycled. Gooi deze daarom volgens de wettelijke voorschriften weg.



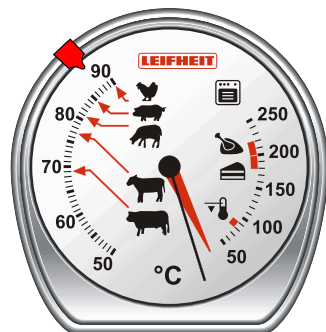
ES

LEIFHEIT

Modo de empleo

Termómetro dual para asado y horno
Número de artículo 3096

Le felicitamos por la compra de nuestro termómetro dual para asado y horno Leifheit.



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 frío. Al aumentar la temperatura existe peligro de quemaduras.
- El termómetro sólo se debe retirar del horno una vez que se haya enfriado lo suficiente. Utilice en todo caso manoplas.

El termómetro dual para asado y horno indica la temperatura exacta en el horno. La graduación correspondiente figura en el lado derecho de la indicación y se señala con la aguja negra.

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.

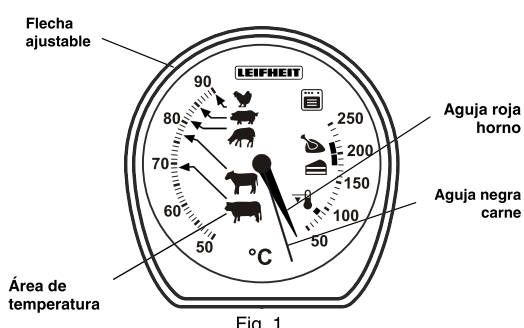


Fig. 1

2. Limpieza

El termómetro para asado es apto para el lavavajillas y también se puede limpiar simplemente bajo grifo de detergente. Cuando no esté 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:	Diámetro aprox. 54 mm
Margen de medición termómetro para asado:	50-90° C
Margen de medición termómetro para horno:	50-250° C
Sistema de medición:	Bimetálico
Precisión de medición termómetro para asado:	+/- 2%
Precisión de medición termómetro para horno:	+/-10° C

4. Eliminación

Embalaje: Los materiales de embalaje son reciclables. Elimínelos de forma respetuosa con el medio ambiente.

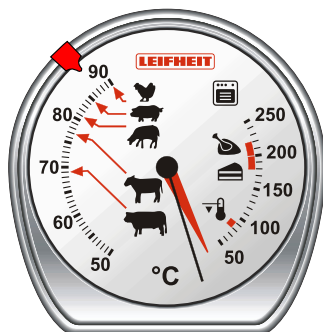
IT

LEIFHEIT

Manuale operativo

Termometro a doppia funzione per arrosti e forno
Mod. 3096

Complimenti per aver acquistato il nostro termometro Leifheit a doppia funzione per arrosti e forno



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 precedentemente 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/arrostitre. 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 a doppia funzione per arrosti e forno indica la temperatura esatta all'interno del forno. L'indicazione avviene sulla parte destra del quadrante, tramite l'indice rosso.

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 stesso 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.

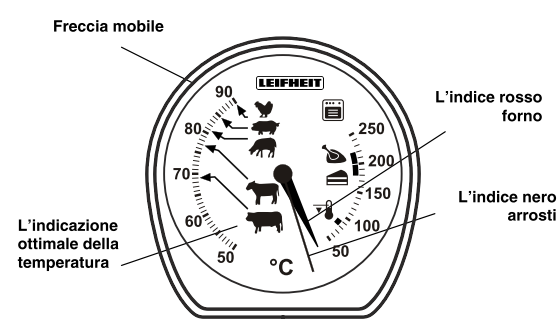


Figura 1

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:	Diámetro circa 54 mm
Intervallo di misura del termometro per arrosti:	50-90° C
Intervallo di misura del termometro per forno:	50-250° C
Sistema di misura:	Bimetallo
Precisione di misurazione del termometro per arrosti:	+/- 2%
Precisione di misurazione del termometro per forno:	+/-10° C

4. Smaltimento

Imballaggio: I materiali di imballaggio si possono riciclare. Smaltirli nel rispetto dell'ambiente.

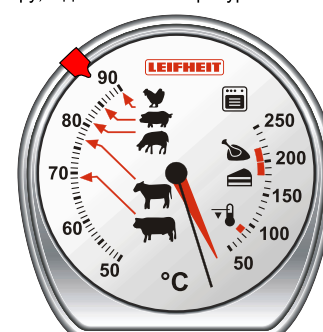
RU

LEIFHEIT

Инструкция по эксплуатации

Термометр для запекания мяса в духовом шкафу,
с двойной температурной шкалой
Номер артикула 3096

Поздравляем Вас с приобретением нашего термометра Leifheit для запекания мяса в духовом шкафу, с двойной температурной шкалой.



Перед применением изделия внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации, в частности, правила техники безопасности, и соблюдайте указания из инструкции. Сохраните инструкцию, чтобы сверяться с ней при необходимости и приложите инструкцию к изделию, если передаёте его другому пользователю.

Ниже приводится важная информация о применении термометра для запекания мяса.

Правила техники безопасности

- Не давайте упаковочную плёнку маленьким детям, они могут в ней задохнуться.
- Перед первым применением очистите термометр.
- Внимание: Не использовать термометр для запекания мяса в микроволновых приборах.

1. Применение

1.1. Термометр для запекания мяса

Внимание!

- Соблюдайте осторожность при втыкании спицы в мясо. Опасность травмы.
- Следите за тем, чтобы термометр для запекания мяса не попал в руки детям. Они могут пораниться спицей.
- Соблюдайте осторожность при извлечении спицы после завершения процесса приготовления. Термометр горячий. Воспользуйтесь кухонными рукавицами, чтобы избежать ожога.

При приготовлении мяса необходимо поддержание внутри мяса достаточной температуры, чтобы уничтожить возможные микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности. Для удобства наблюдения соответствующие оптимальные температурные диапазоны выделены на шкале красным цветом. Дополнительный передвижной указатель, закреплённый на корпусе, поможет сразу найти нужный диапазон.

Спица имеет специальное антипригарное покрытие, что способствует лёгкому прокалыванию и извлечению.

Термометр для запекания мяса измеряет температуру внутри куска мяса. Благодаря этому Вы можете оптимально регулировать продолжительность приготовления. Для постоянного контроля следует оставить термометр в мясе на весь период запекания.

Корректная индикация температуры будет обеспечена, если Вы воткнёте спицу термометра в мясо прилб. на 5 см. Установите термометр так, чтобы Вы видели его циферблат через окно духового шкафа. Актуальная индикация температуры появляется через прилб. 2 - 3 минуты.

Следует иметь в виду, что для достижения состояния готовности различным сортам мяса требуется разная внутренняя температура. Мясо считается приготовленным, если соответствующая внутренняя температура достигнута на циферблате и удерживается минимум 5 минут.

1.2. Термометр для духовой печи

Внимание!

- Поставьте или положите термометр в духовую печь пока она ещё холодная. При повышении температуры возникает опасность ожога.
- Извлекайте термометр из духовой печи после того, как печь достаточно охлаждена. Всегда пользуйтесь кухонными рукавицами.

Термометр для запекания мяса в духовом шкафу с двойной температурной шкалой показывает точную температуру в духовке. Индикация расположена с правой стороны циферблата и указывается стрелкой чёрного цвета.

Следует учитывать, что задержка времени при индикации составляет от 5 до 15 минут.

С помощью термометра для духовой печи вы можете контролировать температуру в духовке в течение всего периода запекания. Вы можете наблюдать за индикацией температуры на термометре через окно духовки, не открывая дверцу.

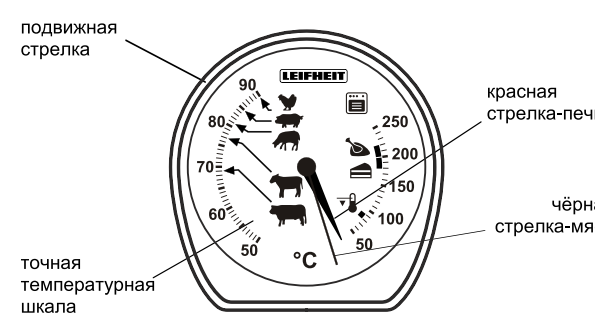


Рисунок 1

2. Чистка

Термометр для запекания мяса можно мыть в посудомоечной машине, а также просто ополаскивать моющим средством под проточной водой. Если термометр не используется, храните его в недоступном для детей месте.

Термометр выполняет требования пищевого законодательства.

3. Технические данные

Корпус:	нержавеющая сталь
Размер:	диаметр ок. 54 мм
Диапазон измерения температуры мяса:	50-90° C
Диапазон измерения температуры печи:	50-250° C
Измерительная система:	биметаллическая
Точность измерения температуры мяса:	+/- 2%
Точность измерения температуры печи:	+/-10° C

4. Утилизация

Упаковка: Упаковочные материалы можно отправить на переработку. Производите утилизацию экологически безопасным способом.