

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Mini-Fleisch-Thermometer. Mit diesen kleinen Helfern gelingen Ihnen rundum perfekt zubereitete Steaks – egal, ob Sie Ihr Fleisch eher blutig (rare) oder durchgebraten (well-done) bevorzugen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie die Mini-Fleisch-Thermometer optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- 4 Mini-Fleisch-Thermometer (Rindfleisch, Lamm, Schwein, Geflügel)
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Gehäuse: Edelstahl

Größe: 28 x 6 mm

Messbereich: RARE, MED, WELL

Messsystem: Bimetall

Verwendung

Sie können das Mini-Fleisch-Thermometer in der Pfanne, im Backofen oder auf dem Grill verwenden. Verwenden Sie das Thermometer jedoch nicht im geschlossenen Backofen bei Temperaturen über 220°C.

**ACHTUNG:**

Verwenden Sie das Mini-Fleisch-Thermometer nicht in Mikrowellengeräten.

- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit etwas Spülmittel.
- Braten Sie nun jedes Steak von einer Seite an, danach wenden Sie es. Stecken Sie den Dorn (Messfühler) des Thermometers mindestens zu zwei Drittel in das Steak, um ein korrektes Messergebnis zu erzielen.

**HINWEIS:**

Beachten Sie, dass das Thermometer zur korrekten Anzeige für mindestens 20 Sekunden im Steak verbleiben muss.

**ACHTUNG:**

Das Thermometer kann während des Bratens sehr heiß werden. Fassen Sie es nicht mit bloßen Fingern an. Es besteht Verletzungsgefahr!

Reinigung

- Reinigen Sie das Mini-Fleisch-Thermometer mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Bürste.
- Trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Thermometers keine scheuernden, scharfen oder spitzen Gegenstände.
- Tauchen Sie das Thermometer nicht in Wasser.
- Wenn Sie das Thermometer direkt nach dem Gebrauch reinigen, kann die Anzeige beschlagen. Legen Sie das Thermometer einige Zeit an einen trockenen Ort. Sie können das Thermometer erneut verwenden, sobald das Anzeigefenster wieder klar ist.
- Trocknen Sie das Thermometer nicht in der Mikrowelle oder im Backofen.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Setzen Sie das Thermometer nicht unnötig hoher Hitze ohne Fleisch aus und verwenden Sie es ausschließlich zum Messen der Kerntemperatur des Fleisches.
- Seien Sie vorsichtig beim Einstecken des Dorns (Messfühlers) in das Fleisch. Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht in Kinderhände gelangt. Sie könnten sich am Dorn (Messfühler) verletzen.
- Bewahren Sie das Thermometer an einem vor Kinder sicheren Ort auf, wenn Sie es nicht benötigen.
- Das Thermometer kann während des Bratens sehr heiß werden. Fassen Sie es nicht mit bloßen Fingern an. Verwenden Sie eine Grillzange, Gabel oder Kochhandschuhe, um es aus dem Fleisch zu entfernen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Das Thermometer wurde ausschließlich für das Messen von Fleisch entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im geschlossenen Backofen bei Temperaturen über 220°C.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nicht spülmaschinengeeignet!
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet article. Grâce à cet ensemble de 4 thermomètres, vous pouvez désormais réussir parfaitement la cuisson de chaque type de viande. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- 4 mini thermomètres à viande (bœuf, agneau, porc, volaille)
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Boîtier : acier inoxydable

Dimensions : 28 x 6 mm

Degrés de cuisson : RARE (saignant), MED (à point), WELL (bien cuit)

Système de mesure : bimétal

Utilisation

Vous pouvez utiliser les mini thermomètres à viande pour la cuisson à la poêle, au four ou au barbecue. Cependant, ne les utilisez pas pour la cuisson au four à une température supérieure à 220 °C.

**ATTENTION :**

N'utilisez pas les mini thermomètres à viande dans un four à micro-ondes.

- Avant la première utilisation, nettoyez les thermomètres avec un chiffon humide et éventuellement un peu de liquide vaisselle.
- Faites alors cuire chaque steak d'un côté, puis retournez-les. Enfoncez alors le pic (capteur de température) d'un thermomètre dans un steak, au moins aux deux-tiers de son épaisseur pour une mesure correcte de la température.
- Vous pouvez alors lire le degré de cuisson actuel du steak sur l'indicateur.

**NOTE :**

Pour obtenir une indication correcte, laissez le thermomètre au moins 20 secondes dans le steak.

- Une fois le degré de cuisson désiré atteint, retirez la viande du feu, puis retirez le thermomètre du steak à l'aide d'une fourchette ou d'une pince à barbecue.

**ATTENTION :**

Pendant la cuisson, les thermomètres peuvent devenir très chauds ! Ne les touchez pas à mains nues. Risque de blessure !

Nettoyage

- Nettoyez les mini thermomètres à viande avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. En cas de salissure importante, utilisez une brosse pour les nettoyer.
- Séchez-les avec un chiffon doux.
- Pour nettoyer les thermomètres, n'utilisez pas d'objets abrasifs, coupants ou pointus.
- Ne plongez jamais les thermomètres dans l'eau.
- Si vous nettoyez un thermomètre immédiatement après l'utilisation, de la buée peut se former dans l'indicateur. Placez alors un moment le thermomètre dans un endroit sec. Vous pouvez à nouveau l'utiliser dès que la fenêtre d'indication redevient lisible.
- Ne faites jamais sécher les thermomètres au four ou au micro-ondes.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.

- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- N'exposez pas inutilement les thermomètres à une température élevée sans viande. Utilisez-les uniquement pour mesurer la température de la viande.
- Insérez le pic (capteur de température) dans la viande avec précaution. Risque de blessure !
- Veillez à ce que les enfants n'aient pas accès aux thermomètres. Ils pourraient se blesser avec le pic (capteur de température). Lorsque vous ne les utilisez pas, conservez les thermomètres hors de la portée et de la vue des enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant la cuisson, les thermomètres peuvent devenir très chauds ! Ne les touchez pas à mains nues. Utilisez une pince à barbecue, une fourchette, ou des maniques pour les retirer de la viande. Risque de blessure !
- Ces thermomètres sont conçus uniquement pour mesurer la température de la viande. Ne les utilisez jamais à d'autres fins.
- N'utilisez pas les thermomètres pour la cuisson dans un four fermé à une température supérieure à 220 °C.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne résiste pas au lave-vaisselle !
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

