

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Braten- und Ofen- Thermometers. Verwenden Sie diesen kleinen Helfer, um die Gar- und Backofentemperatur zu kontrollieren. Ein unentbehrliches Utensil für Braten, Garen und Backen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie das Braten-und Ofen-Thermometer optimal einsetzen können.

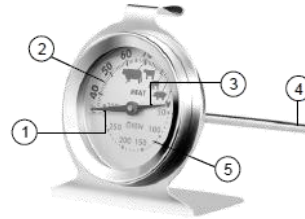
Lieferumfang

- Braten- und Ofen-Thermometer
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Gehäuse-Material | Edelstahl |
| Messbereich Ofen | 50-220°C |
| Messbereich Fleisch/Gebäck | 40-100°C |
| Messsystem | Bimetall |
| Anzeige | duale Temperatur-Anzeige |
| Durchmesser | 61 mm |

Produktdetails



1. Roter Zeiger (Innentemperatur)
2. Innentemperatur-Skala
3. Schwarzer Zeiger (Backofentemperatur)
4. Dorn (Messfühler)
5. Backofentemperatur-Skala

Verwendung



ACHTUNG!

Verwenden Sie das Thermometer nicht in Mikrowellengeräten.

- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit etwas Spülmittel.
- Sie können das Thermometer für Fleisch, Geflügel oder Fisch verwenden. Stecken Sie den Dorn (Messfühler) direkt in das Bratengut, um die Innentemperatur desselben zu ermitteln. Damit Sie ein

korrektes Messergebnis erhalten, müssen Sie den Dorn (Messfühler) des Thermometers mindestens zu zwei Drittel in den Braten hineinstecken. Der rote Zeiger zeigt Ihnen die Innentemperatur an.

- Um die Backofentemperatur festzustellen, bringen Sie das Thermometer hängend oder stehend im Backofen an. Der schwarze Zeiger misst die Backofentemperatur. Nun können Sie bequem den aktuellen Garzustand des Steaks auf der Anzeige ablesen.



HINWEIS:

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

- Wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist, entfernen Sie das Bratengut aus dem Ofen und ziehen Sie das Thermometer mit einer Grillzange oder einer Gabel heraus.



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 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 Steak-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 unnötiger hoher Hitze ohne Bratengut aus und verwenden Sie es ausschließlich zum Messen der Kerntemperatur des Bratenguts.
- Seien Sie vorsichtig beim Einstecken des Dorns (Messfühlers) in das Bratengut. 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 Bratengut zu entfernen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Das Thermometer wurde ausschließlich für das Messen von Ofentemperatur und Innentemperatur des Bratguts entwickelt. Verwenden Sie es zu keinem anderen Zweck.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im geschlossenen Backofen bei Temperaturen über 220°C.
- Nicht spülmaschinengeeignet!
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Weitere Infos und FAQs zu Rosenstein & Söhne-Produkten finden Sie auf der Internetseite: www.rosensteinundsoehne.com



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce thermomètre four et rôti. Ce petit assistant vous aide à contrôler la température de cuisson et de rôtissage ; l'outil indispensable pour les rôtis, mitonnades et fritures.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

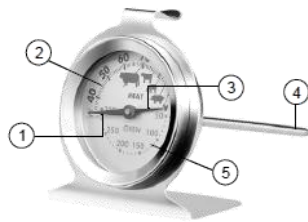
Contenu

- Thermomètre four et rôti
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

| | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Matériau du boîtier | Acier inoxydable |
| Plage de mesures four | 50-220°C |
| Plage de mesures viandes/gâteaux | 40-100°C |
| Système de mesure | Bande bimétallique |
| Affichage | Affichage double de la température |
| Diamètre | 61 mm |

Description du produit



1. Voyant rouge (température intérieure)
2. Échelle de température intérieure
3. Voyant noir (température du four)
4. Aiguille (capteur)
5. Échelle de température du four

Utilisation



ATTENTION !

N'utilisez pas le thermomètre au four à microondes.

- Avant la première utilisation, nettoyez le thermomètre avec un chiffon humide et, si besoin, un peu de produit nettoyant.



NOTE :

Le thermomètre doit rester 20 secondes au moins dans l'aliment à cuire pour donner un résultat correct.

- Vous pouvez utiliser le thermomètre pour la viande, les volailles et les poissons. Plantez l'aiguille (capteur) directement dans l'aliment à cuire pour connaître sa température intérieure. Pour obtenir un résultat de mesure correct, plantez l'aiguille (capteur) du thermomètre aux deux tiers dans l'aliment à cuire. Le voyant rouge vous indique la température intérieure.
- Pour déterminer la température du four, suspendez le thermomètre dans le four ou posez-le dedans. Le voyant noir mesure la température du four. Vous pouvez alors lire l'état de cuisson de votre aliment sur l'écran.
- Lorsque l'état de cuisson souhaité est atteint, sortez le plat du four et retirez-en le thermomètre avec une pince à barbecue ou une fourchette.



**ATTENTION !**

Le thermomètre peut devenir très chaud pendant la cuisson. Ne le manipulez pas à mains nues. Risque de blessures !

Nettoyage

- Nettoyez le thermomètre avec un chiffon humide et, si besoin, un peu de produit nettoyant. Pour les salissures plus tenaces, utilisez une brosse.
- Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, tranchants ou pointus pour nettoyer le thermomètre.
- Ne plongez pas le thermomètre dans l'eau.
- Si vous nettoyez le thermomètre juste après utilisation, l'écran peut s'embuer. Posez le thermomètre quelques instants en un lieu sec. Vous pouvez réutiliser le thermomètre dès que la fenêtre d'affichage est à nouveau claire.
- Ne séchez pas le thermomètre au four à micro-ondes ou traditionnel.

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 blessures !
- N'ouvrez jamais le produit, 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, peut l'endommager.
- N'exposez pas le thermomètre à une chaleur inutilement élevée sans aliment ; ne l'utilisez que pour mesurer la température interne de l'aliment à cuire.
- Soyez prudent lorsque vous plantez l'aiguille (capteur) dans l'aliment à cuire. Risque de blessures.
- Ne convient pas au lave-vaisselle !

- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Ils pourraient se blesser avec l'aiguille (capteur).
- Rangez le produit en un lieu hors de portée des enfants lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Le thermomètre peut devenir très chaud pendant la cuisson. Ne le manipulez pas à mains nues. Utilisez une pince à barbecue, une fourchette ou des gants de cuisson pour le sortir de la viande. Risque de blessure !
- Le thermomètre est conçu exclusivement pour mesurer la température du four et la température interne de l'aliment à cuire. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.
- N'utilisez pas le produit dans un four fermé à des températures supérieures à 220°C.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- 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 !

