

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Fleisch- und Braten-Thermometers. Mit diesem kleinen Helfer gelingen Ihnen rundum perfekt zubereitete Filets, Steaks und auch köstliche Braten.

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

Lieferumfang

- Fleisch- und Braten-Thermometer
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Gehäuse: Edelstahl
Durchmesser: 51 mm
Messbereich: 0 °C bis 120 °C
Messsystem: Bimetall

Verwendung

Sie können das Fleisch- und Braten-Thermometer in der Pfanne, auf dem Grill, im Backofen und in der Mikrowelle verwenden.



HINWEIS:
Der Messfühler befindet sich im Dorn des Fleisch- und Braten-Thermometers und misst die Kern-Temperatur des Fleisches. Der Messbereich endet bei 120 °C. Höhere Temperaturen werden nicht angezeigt.

- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit etwas Spülmittel.
- Stecken Sie den Dorn (Messfühler) des Thermometers mindestens zu zwei Drittel in die dickste Stelle des Fleischstücks, um ein optimales und korrektes Messergebnis zu erzielen. Stecken Sie das Thermometer nicht in Knochen und Knorpel.
- Lassen Sie den Thermometer während des Gar- und Bratvorgangs im Bratengut.
- Nun können Sie bequem den aktuellen Garzustand des Fleischstücks auf der Anzeige ablesen.

- Wenn der Zeiger die gewünschte Temperatur erreicht hat, nehmen Sie das Fleisch von der Hitzequelle 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!

Fleisch und Garzeiten

Rindfleisch	Blutig (rare)	45 °C – 50 °C
	Innerer Kern roh (medium-rare)	55 °C – 60 °C
	Rosa (medium)	60 °C – 65 °C
	Halbrosa (medium-well)	65 °C – 70 °C
	Durchgebraten (well-done)	70 °C +
	Lamm	Blutig (rare)
	Innerer Kern roh (medium-rare)	60 °C – 65 °C
	Rosa (medium)	70 °C
	Durchgebraten (well-done)	75 °C+
Geflügel	Huhn	75 °C – 80 °C
	Truthahn	75 °C – 80 °C
	Schwein	Kotelett, Rippe, Filet etc.
Schinken (gekocht)		60 °C
Schinken (roh)		70 °C

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. Trocknen Sie das Thermometer nicht in der Mikrowelle oder im Backofen.

- 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.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher 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 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 können 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.
- Nicht spülmaschinengeeignet!
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce thermomètre de cuisson pour poêle et grill. Ce dernier vous aide à réussir vos filets, steaks et rôtis.

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

Contenu

- Thermomètre de cuisson pour poêle et grill
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Boîtier : acier inoxydable

Diamètre : 51 mm

Plage de mesure : 0 °C à 120 °C

Système de mesure : bande bimétallique

Utilisation

Vous pouvez utiliser le thermomètre dans une poêle, sur le grill, au four traditionnel et au four à micro-ondes.

**NOTE :**

Le capteur est situé dans la pointe du thermomètre. Il sert à mesurer la température au cœur de la viande. La plage de mesure ne peut aller au-delà de 120 °C. Si la température est supérieure, elle ne sera pas affichée.

- Avant la première utilisation, nettoyez le thermomètre avec un chiffon humide et, si besoin, un peu de produit nettoyant.
- Insérez aux deux tiers la pointe (capteur) du thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande. Pour obtenez ainsi des résultats optimaux. Ne plongez pas le thermomètre dans un os ou un cartilage.
- Laissez le thermomètre dans la viande pendant la cuisson et la friture.
- Vous pouvez lire l'état de cuisson du morceau de viande sur l'écran.
- Lorsque la pièce de viande a atteint la température souhaitée, retirez la viande de la source de chaleur et sortez le thermomètre avec une pince ou une fourchette.

**ATTENTION :**

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

Viande et temps de cuisson

Bœuf	Bleu	45 °C – 50 °C	
	Saignant	55 °C – 60 °C	
	Rose	60 °C – 65 °C	
	Moyennement rose	65 °C – 70 °C	
	Bien cuit	70 °C +	
	Agneau	Bleu	60 °C
		Saignant	60 °C – 65 °C
	Rose	70 °C	
	Bien cuit	75 °C +	
Volaille	Poulet	75 °C – 80 °C	
	Dinde	75 °C – 80 °C	
Porc	Côtes, filets, etc.	65 °C – 70 °C	
	Jambon (cuit)	60 °C	
	Jambon (cru)	70 °C	

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. Ne séchez pas le thermomètre au four à microondes ou traditionnel.
- 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.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi 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.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- Le thermomètre peut devenir très chaud pendant la cuisson. Ne le prenez pas à mains nues. Utilisez une pince à barbecue, une fourchette ou des gants de cuisson pour le sortir de la viande. Risque de blessures !
- Le thermomètre est conçu exclusivement pour mesurer la température de la viande. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.
- Ne convient pas au lave-vaisselle !
- 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 !

