

**KÜCHENPROFI**



**ZUCKERTHERMOMETER**

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

- Reinigen Sie das Zuckerthermometer vor dem ersten Gebrauch mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Reinigung von Hand, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Erwärmen Sie das Zuckerthermometer vor jedem Gebrauch zuerst in heißem Wasser, um einen Temperaturschock zu vermeiden.
- Wenn es nicht erforderlich ist, das Thermometer im Topf zu belassen, stellen Sie es nach dem Ablesen der Temperatur wieder in das heiße Wasser zurück.
- Um ein genaues Ergebnis zu erhalten, muss das Zuckerthermometer ca. 5 cm tief, ca. bis zur 40°C/100°F-Markierung, in das Kochgut eingetaucht werden. Sobald sich die Anzeige in dem Glasröhrchen nicht mehr ändert, können Sie die Temperatur ablesen.
- Mit Hilfe des verstellbaren Schiebers auf der Rückseite können Sie das Zuckerthermometer im Topf befestigen.
- Nach dem Gebrauch reinigen Sie es umgehend sorgfältig. Zum besseren Schutz bewahren Sie das Zuckerthermometer in der Verpackung auf.
- Temperaturanzeige von 40°C/100°F bis 200°C/400°F.
- Quecksilber-frei

**Achtung:** Halten Sie das Zuckerthermometer senkrecht in das Kochgut. Legen Sie es keinesfalls vollständig hinein. Das Thermometer wird während des Gebrauchs heiß. Fassen Sie es nur am hitzeisolierten Griff an.

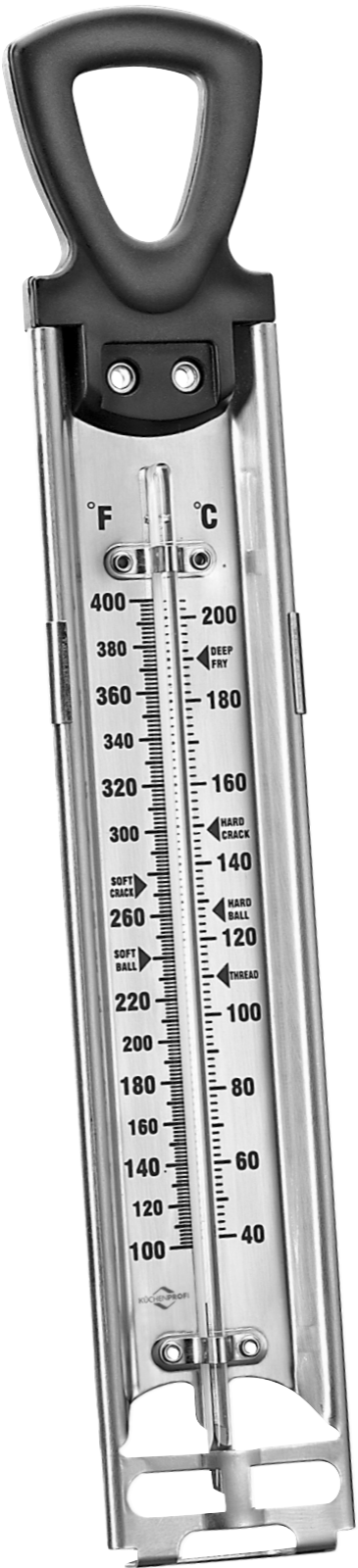
### Temperaturstufen

40°C/102°F	Schokolade schmelzen
110°C/230°F	Kleiner Flug
115°C/240°F	Kleiner Ballen
120°C/248°F	Mittlerer Ballen
126°C/262°F	Starker Ballen
134°C/274°F	Schwacher Bruch
148°C/300°F	Harter Bruch
190°C/374°F	Frittieren

### Weitere Temperaturstufen

102°C/216°F	Breitlauf
105°C/220°F	Schwacher Faden
108°C/226°F	Starker Faden
160°C/320°F	helles Karamell
170°C/338°F	dunkles Karamell
177°C/350°F	Zucker-Couleur

Die angegebenen Temperaturstufen sind Empfehlungen und dienen nur als Richtwert. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte Ihrem Rezept.



## CANDY THERMOMETER

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

- Before using the candy thermometer for the first time clean it with warm water and a mild detergent.  
Do not use any sharp objects or abrasive cleaning agents for cleaning. To avoid any damages we recommend a cleaning by hand.
- Before every use place the candy thermometer in hot water to warm it up and thus avoid sudden temperature shocks.
- If it is not necessary to keep the thermometer in the pot, place it back to the hot water after reading the temperature.
- To get an exact result immerse the candy thermometer for about 5 cm, about to the 40°C/100°F - marking. As soon as the liquid inside the glass tube remains unchanged you can read the temperature.
- With the adjustable clip on the reverse side of the candy thermometer you can fix it to the pot.
- Immediately after use clean the candy thermometer carefully to remove all residues. To assure better protection store the candy thermometer in its gift box.
- Range of temperature from 40°C/100°F to 200°C/400°F.
- Free from mercury

**Attention:** Hold the candy thermometer vertically. Do not immerse it completely in the food. During use the thermometer gets hot. Please touch it at the heat resistant handle only.

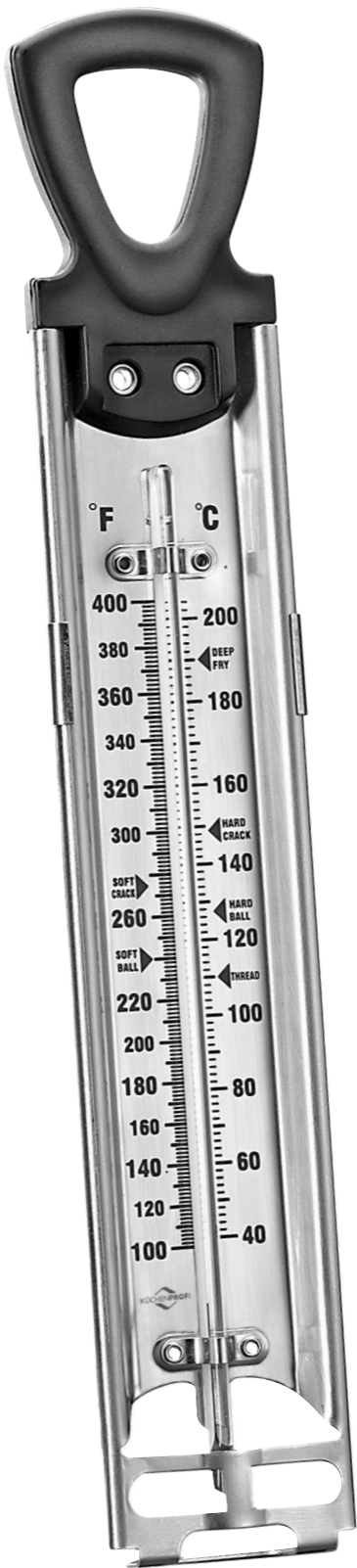
### Temperature stages

40°C/102°F	Melting chocolate
110°C/230°F	Thread
115°C/240°F	Soft ball
120°C/248°F	Firm ball
126°C/262°F	Hard ball
134°C/274°F	Soft crack
148°C/300°F	Hard crack
190°C/374°F	Deep fry

### Further temperature stages

102°C/216°F	Broad run
105°C/220°F	Soft thread
108°C/226°F	Hard thread
160°C/320°F	Clear liquid
170°C/338°F	Brown liquid
177°C/350°F	Burnt sugar

The indicated temperature stages are recommendations and for your reference only. For more information you can follow your recipe.



---

## THERMOMÈTRE À SUCRE

---

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI!

- Avant la première utilisation, nettoyez le thermomètre à sucre avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utilisez pas d'objets acérés ou de produits de nettoyage à récurer. Nous vous conseillons de laver le thermomètre à la main pour ne pas l'endommager.
- Avant chaque utilisation, chauffez d'abord le thermomètre à sucre dans de l'eau chaude pour éviter tout choc thermique.
- S'il n'est pas indispensable de laisser le thermomètre dans la casserole, replacez-le dans l'eau chaude après avoir relevé la température.
- Pour que le résultat soit précis, le thermomètre doit être enfoncé à une profondeur de 5 cm environ, approximativement jusqu'au repère 40°C/100°F, dans la préparation en train de cuire. Dès que l'indication affichée dans le tube de verre ne change plus, vous pouvez relever la température.
- Le clip de fixation réglable se trouvant au dos du thermomètre vous permet de l'accrocher dans la casserole.
- Après l'utilisation, il est impératif de le nettoyer immédiatement avec le plus grand soin. Nous vous conseillons de ranger le thermomètre à sucre dans son emballage protecteur.
- Affichage de la température de 40°C/100°F à 200°C/400°F.
- Libre de mercure

**Attention:** Tenez le thermomètre à sucre à la verticale dans la préparation. Ne le plongez jamais totalement dans la masse. Pendant l'utilisation, le thermomètre devient très chaud. Tenez-le uniquement par sa poignée isolée.

### Degrés de température

40°C/102°F	Chocolat fondant
110°C/230°F	Petit soufflé
115°C/240°F	Petit boulé
120°C/248°F	Boulé
126°C/262°F	Grand boulé
134°C/274°F	Petit cassé
148°C/300°F	Grand cassé
190°C/374°F	Friture

### Autres degrés de température

102°C/216°F	Grand lissé
105°C/220°F	Petit filé
108°C/226°F	Grand filé
160°C/320°F	Caramel blond
170°C/338°F	Caramel brun
177°C/350°F	Caramel colorant

Les degrés de température sont des recommandations données à titre indicatif. Vous trouverez de plus amples informations dans votre recette.



## TERMOMETRO PER ZUCCHERO

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!

- Prima dell'uso iniziale lavare il termometro per zucchero con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato. Non utilizzare oggetti appuntiti o detersivi abrasivi. Per evitare danni, consigliamo il lavaggio a mano.
- Riscaldare il termometro per zucchero prima dell'uso inizialmente in acqua calda, allo scopo di escludere shock termici.
- Se non è necessario lasciare il termometro nella pentola dopo aver rilevato la temperatura riporlo in acqua calda.
- Per ottenere un rilevamento di precisione occorre immergere il termometro per zucchero nel prodotto in cottura per 5 cm, fino alla tacca 40°C/100°F. Non appena l'indicazione nel tubicino in vetro si stabilizza è possibile rilevare la temperatura.
- Il termometro per zucchero può essere fissato alla pentola servendosi del clip di fissaggio posto sul retro.
- Dopo l'uso lavare il termometro subito con cura. Conservare il termometro per zucchero nel suo imballaggio per proteggerlo al meglio.
- Indicazione delle temperature da 40°C/100°F a 200°C/400°F.
- Privo di mercurio

**Attenzione:** Mantenere il termometro per zucchero in verticale all'interno del prodotto in cottura. Non introdurlo mai completamente. Il termometro diventa caldo durante l'uso. Afferrarlo solo dall'impugnatura termoisolante.

### Gamme di temperature

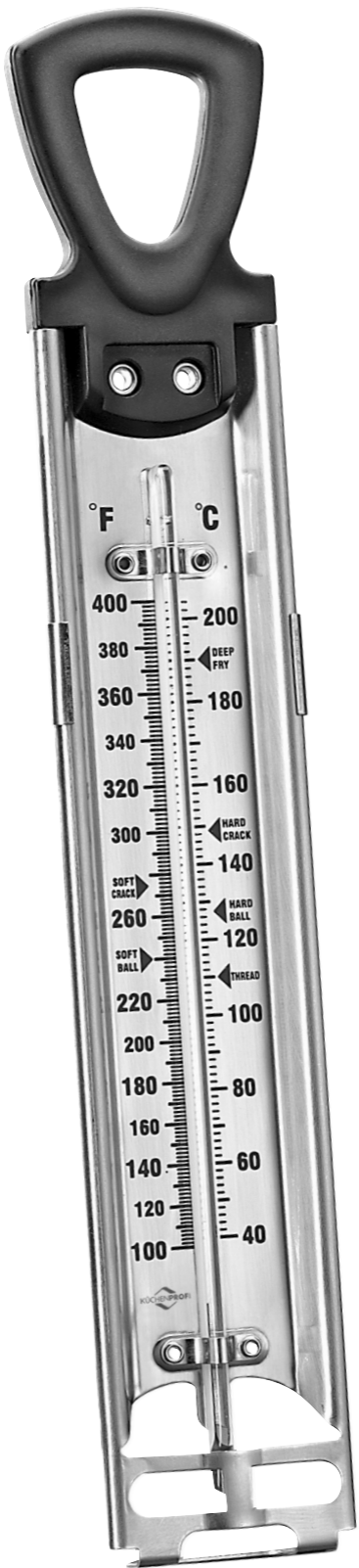
40°C/102°F	Cioccolata fusa
110°C/230°F	Poco allisciato
115°C/240°F	Piccola bolla
120°C/248°F	Media bolla
126°C/262°F	Grande bolla
134°C/274°F	Piccolo cassé
148°C/300°F	Gran cassé
190°C/374°F	Frittura

### Altre gamme di temperature

102°C/216°F	Gran soffiato
105°C/220°F	Filo sottile
108°C/226°F	Filo forte
160°C/320°F	Caramello chiaro
170°C/338°F	Caramello scuro
177°C/350°F	Zucchero bruciato

Le gamme di temperature indicate sono consigliate e servono solo come valore indicativo. Per ulteriori informazioni consultare la propria ricetta.





## TERMÓMETRO DE AZÚCAR

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

- Limpie el termómetro de azúcar con agua caliente y un detergente suave antes de utilizarlo por primera vez.  
No utilice objetos afilados ni productos de limpieza abrasivos. Recomendamos la limpieza manual para evitar daños.
- Antes de cada uso, caliente primero el termómetro de azúcar en agua caliente para evitar un choque de temperatura.
- Cuando no sea necesario dejar el termómetro en la olla, vuelva a introducirlo en el agua caliente una vez leído la temperatura.
- Para obtener un resultado preciso, el termómetro de azúcar debe sumergirse unos 5 cm de profundidad en lo que se esté cocinando, aproximadamente hasta la marca de 40°C/100°F. En cuanto la indicación del tubito de cristal se mantenga estable, puede leer la temperatura.
- Con ayuda del clip ajustable situado en la parte posterior, podrá fijar el termómetro de azúcar en la olla.
- Una vez utilizado, límpielo cuidadosamente de inmediato. Para protegerlo mejor, conserve el termómetro de azúcar en su embalaje.
- Indicación de temperatura de 40°C/100°F a 200°C/400°F.
- No contiene mercurio

**Atención:** Mantenga el termómetro en vertical en la olla. No lo introduzca nunca completamente. El termómetro se calienta durante el uso. Agárrelo solamente por el mango, que está protegido contra el calor.

### **Niveles de temperatura**

40°C/102°F	Fundir chocolate
110°C/230°F	Gran perla
115°C/240°F	Bola floja
120°C/248°F	Bola media
126°C/262°F	Bola fuerte
134°C/274°F	Caramelo blando
148°C/300°F	Caramelo fuerte
190°C/374°F	Freír

### **Otros niveles de temperatura**

102°C/216°F	Sirope
105°C/220°F	Hebra fina
108°C/226°F	Hebra fuerte
160°C/320°F	Caramelo claro
170°C/338°F	Caramelo oscuro
177°C/350°F	Color caramelo

Los niveles de temperatura indicados son recomendaciones, solo sirven como valores orientativos. Para más información, consulte la receta.



## SUIKERTHERMOMETER

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

- Reinig de suikerthermometer vóór het eerste gebruik met warm water en een zacht spoelmiddel. Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen. Wij raden reiniging met de hand aan om beschadigingen te vermijden.
- Verwarm vóór elk gebruik de suikerthermometer eerst in heet water om een temperatuurschok te vermijden.
- Wanneer het niet nodig is de thermometer in de pan te laten dan zet u de thermometer na het aflezen van de temperatuur weer in het hete water.
- Om een exact resultaat te verkrijgen moet de suikerthermometer ca. 5 cm diep, ca. tot de 40°C/100°F - markering in het kookgoed gedompeld worden. Zodra de temperatuur in het glazen buisje niet meer verandert kunt u de temperatuur aflezen.
- Met behulp van de verstelbare panhouder aan de achterkant kunt u de suikerthermometer aan de pan bevestigen.
- Reinig na gebruik de suikerthermometer onmiddellijk. Bewaar voor een betere bescherming de suikerthermometer in de verpakking.
- Temperatuurweergave van 40°C/100°F tot 200°C/400°F.
- Kwikvrij

**Let op:** Houd de suikerthermometer verticaal in het kookgoed. Leg de thermometer nooit volledig in het kookgoed. De thermometer wordt tijdens het gebruik heet. Raak de thermometer alleen aan de thermisch geïsoleerde greep aan.

## Temperatuurniveaus

40°C/102°F	Chocolade smelten
110°C/230°F	Klein garen
115°C/240°F	Kleine balletjes
120°C/248°F	Medium balletjes
126°C/262°F	Harde balletjes
134°C/274°F	Zachte crack
148°C/300°F	Harde crack
190°C/374°F	Frituren

## Andere temperatuurniveaus

102°C/216°F	Brede loop
105°C/220°F	Zacht garen
108°C/226°F	Sterk garen
160°C/320°F	Heldere karamel
170°C/338°F	Donkere karamel
177°C/350°F	Gebrande suiker

De aangegeven temperatuurniveaus zijn aanbevelingen en dienen alleen als richtwaarde.

Meer informatie vindt u bij uw recept.