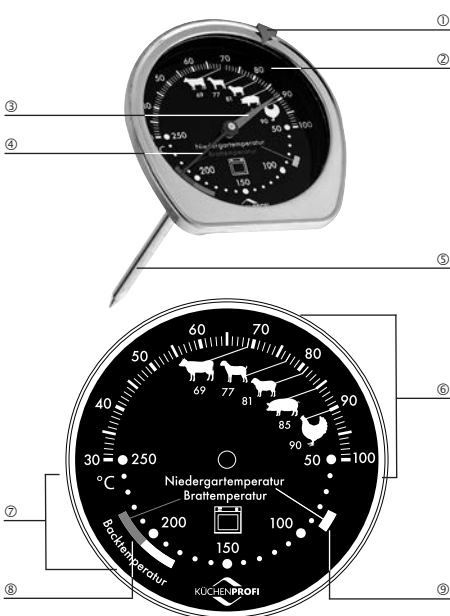


KÜCHENPROFI




BRATEN-/OFENTHERMOMETER BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Braten-/Ofenthermometer von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

- ① Gehäuse mit Ablesehilfe
- ② Skala
- ③ Zeiger für Backofentemperatur
- ④ Zeiger für Kerntemperatur
- ⑤ Messfühler
- ⑥ Messbereich Kerntemperatur
- ⑦ Messbereich Ofentemperatur
- ⑧ Messbereich optimale Backtemperatur
- ⑨ Messbereich Niedrigartemperatur

Sicherheitshinweise

1.  **Verbrennungsgefahr!** Das Thermometer wird während der Benutzung sehr heiß. Tragen Sie während oder direkt nach der Benutzung immer Hitzeschutzhandschuhe. Bei der Verwendung als Backofenthermometer lassen Sie es erst abkühlen, bevor Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
2. **Achtung:** Der Messfühler ist spitz!
3. Verwenden Sie das Thermometer ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck zum Überwachen von Kerntemperaturen von Lebensmitteln während des Garens auf dem Herd, im Backofen oder Grill oder zur Bestimmung der Temperatur im Backofen oder Grill bis maximal 250 °C/482 °F.
4. Dieses Thermometer ist nicht zum Überwachen der Temperatur in der Mikrowelle geeignet.
5. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Produkt unbeschädigt ist.
6. Bewahren Sie das Produkt außer Reichweite von Kindern auf.
7. Reinigen Sie den Messfühler vor und nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen Sie ihn ab.

Gebrauch

- Wischen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Das Thermometer misst die Kerntemperatur des Fleisches sowie die Temperatur im Backofen bzw. Grill. Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie das Thermometer während des gesamten Brat- und Garvorganges im Fleisch bzw. im Ofen oder Grill.

Bratenthermometer

- Zur leichteren Ablesbarkeit stellen Sie den roten verschiebbaren Pfeil am Rahmen auf die gewünschte Kerntemperatur. Die Kerntemperatur wird durch den schwarzen Zeiger dargestellt.
- Stecken Sie die Spitze des Messfühlers zur Hälfte in die dickste Stelle des Bratgutes. Achten Sie darauf, dass die Spitze nicht zu dicht an Knochen, Knorpeln oder einer stark fetthaltigen Stelle sitzt. Bei ungefülltem Geflügel ist es wichtig, dass Sie den Messfühler nicht bis in den Hohlraum hineinstecken. Hinweis: Stecken Sie den Messfühler so in das Bratgut bzw. stellen Sie das Kochgeschirr so in den Backofen/Grill, dass Sie die Temperatur von außen durch das Fenster des Backofens bzw. des Grilldeckels ablesen können.

- Die korrekte Temperaturanzeige erfolgt nach ca. 2 bis 3 Minuten.
- Die empfohlene Garstufe für die jeweilige Fleischsorte ist auf der Skala durch ein Symbol gekennzeichnet. Diese ist erreicht, wenn der schwarze Zeiger seit mindestens 5 Minuten konstant gehalten wird. Hinweis: Bei den Kerntemperaturen auf der Skala handelt es sich um Richtwerte. Wünschen Sie einen anderen Gargrad, verkürzen oder verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Ofenthermometer

- Das Ofenthermometer zeigt Ihnen die Temperatur im Backofen an. Die Anzeige befindet sich in der unteren Hälfte der Skala und erfolgt durch den roten Zeiger. Beachten Sie, dass dies mit einer Zeitverzögerung von 5 bis 15 Minuten geschieht.
- Stellen oder legen Sie das Thermometer in den kalten Backofen. Hinweis: Platzieren Sie das Thermometer so, dass Sie die Temperatur von außen durch das Fenster des Backofens bzw. des Grilldeckels ablesen können.

Reinigung

- Reinigen Sie den Messfühler nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen ihn anschließend vollständig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Tauchen Sie das Thermometer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Technische Daten 10 6505 10 00

Gehäuse: Edelstahl rostfrei

Maße: Durchmesser ca. 73 mm

Länge Messfühler: 11,5 cm

Messbereich Bratenthermometer: 30–100 °C

Messbereich Ofenthermometer: 50–250 °C

Messsystem: Bimetall

Messgenauigkeit Bratenthermometer: +/-2 %

Messgenauigkeit Ofenthermometer: +/-5 %

Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantieleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.


ROAST/OVEN THERMOMETER

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI roast/oven thermometer. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and store them well. Pay particular attention to the safety instructions.

- ① Housing with marking for easier reading
- ② Scale
- ③ Pointer for temperature in the oven
- ④ Pointer for core temperature
- ⑤ Measuring probe
- ⑥ Measuring range core temperature
- ⑦ Measuring range for temperature in the oven
- ⑧ Measuring range for optimal baking temperature
- ⑨ Measuring range for low temperature cooking

Safety instructions

1.  **Risk of burns!** The thermometer becomes very hot during use. Always wear heat-resistant gloves during or immediately after use. When used as an oven thermometer let it cool down before removing it from the oven.
2. **Attention:** The measuring probe is pointed!
3. Use the thermometer only for its intended purpose, to measure the core temperature of food while cooking on the stove, in the oven or grill or to determine the temperature in the oven or grill up to a maximum of 250 °C/482 °F.
4. This thermometer is not suitable for monitoring the temperature in the microwave.
5. Before each use, make sure that the product is undamaged.
6. Keep the product out of the reach of children.
7. Clean the measuring probe before and after each use with hot water and a mild detergent and then dry it off completely.

Use

- Wipe the thermometer with a slightly damp cloth before using it for the first time. Afterwards dry it off thoroughly.
- The thermometer measures the core temperature of the meat as well as the temperature in the oven or grill. To maintain permanent control, leave the thermometer in the piece of meat or the oven/grill during the entire frying and cooking process.

Roast thermometer

- For easier reading, move the red sliding arrow on the frame to the desired core temperature. The core temperature will be indicated by the black pointer.
- Insert the point of the measuring probe halfway into the thickest part of the meat. Ensure that the point is not inserted too close to bones, cartilage, or very fatty areas. When cooking unstuffed poultry, it is important that the measuring probe does not protrude into the body cavity. Note: Insert the measuring probe into the food or place the cookware in the oven/grill so that you can read the temperature from outside through the window of the oven or grill lid.
- The correct temperature will be indicated after approx. 2 to 3 minutes.
- The recommended cooking level for each type of meat is indicated by a symbol on the scale. It is reached when the black pointer has been held steady for at least 5 minutes. Note: The core temperatures on the scale are guide values. If you require a different cooking level, shorten or extend the cooking time accordingly.

Oven thermometer

- The oven thermometer shows the temperature in the oven. The display is located in the lower half of the scale and is shown by the red pointer. Note that this happens with a time delay of 5 to 15 minutes.
- Place or put the thermometer in the cold oven. Note: Place the thermometer so that you can read the temperature from the outside through the window of the oven or grill lid.

Cleaning

- Clean the measuring probe thoroughly with hot water and a mild detergent after each use and then dry it off completely.
- Wipe the housing with a slightly damp cloth only.
- Do not immerse the thermometer in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.

Technical data 10 6505 10 00

Housing: stainless steel

Dimensions: diameter approx. 2.75 inch

Length of the measuring probe: 4.5 inch

Measuring range roast thermometer: 30–100 °C

Measuring range oven thermometer: 50–250 °C

Measuring system: bimetal

Measuring accuracy roast thermometer: +/-2 %

Measuring accuracy oven thermometer: +/-5 %

Guarantee

We cover this product with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, lack of maintenance and cleaning, wilful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim, contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.


We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

THERMOMÈTRE À RÔTI/FOUR CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le thermomètre à rôti/four de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le avec soin. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

- ① Boîtier avec aide à la lecture
- ② Échelle
- ③ Indicateur de température du four
- ④ Indicateur de température à cœur
- ⑤ Sonde
- ⑥ Étendue de mesure de température à cœur
- ⑦ Étendue de mesure de température à four
- ⑧ Étendue de mesure de température cuisson optimale
- ⑨ Étendue de mesure pour cuire à température basse

Consignes de sécurité

1.  **Risque de brûlures !** Lors de l'utilisation le thermomètre devient très chaud. Portez toujours des gants de protection contre la chaleur pendant ou directement après l'utilisation. Si vous l'utilisez comme thermomètre à four, laissez-le refroidir avant de le retirer du four.
2. **Attention :** La sonde est pointue !
3. N'utilisez le thermomètre uniquement pour le but prévu pour surveiller les températures à cœur des aliments pendant la cuisson sur la cuisinière, au four ou au gril ou pour déterminer la température dans le four ou le gril jusqu'à un maximum de 250 °C/482 °F.
4. Ce thermomètre n'est pas approprié pour surveiller la température dans le micro-ondes.
5. Avant chaque utilisation, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé.

6. Tenez le produit hors de portée des enfants.
7. Avant et après chaque utilisation, nettoyez bien la sonde avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-le complètement.

Utilisation

- Avant la première utilisation, essuyez le thermomètre uniquement avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le complètement.
- Le thermomètre mesure la température à cœur de la viande ainsi que la température dans le four ou le gril. Pour un contrôle permanent, laissez le thermomètre dans la viande ou dans le four ou le gril pendant toute la durée de la cuisson et du rôtissage.

Thermomètre à rôti

- Pour une lecture plus facile, réglez la flèche rouge coulissante sur le cadre sur la température à cœur souhaitée. La température à cœur est indiquée par l'indicateur noir.
- Insérez la pointe de la sonde de mesure dans la partie la plus épaisse de l'aliment à rôtir. Veillez toujours à ce que la pointe ne soit pas trop près des os, des cartilages ou d'une zone très grasse. Pour les volailles sans farce, n'enfoncez pas la sonde jusqu'à l'intérieur de la cavité. Remarque : Insérez la sonde dans l'aliment ou placez l'ustensile de cuisine dans le four/gril de manière à pouvoir lire la température de l'extérieur à travers la fenêtre du four ou du couvercle du gril.
- La température correcte s'affiche au bout de 2 à 3 minutes environ.
- Le niveau de cuisson recommandé pour chaque type de viande est indiqué par un symbole sur l'échelle. Celui-ci est atteint lorsque l'indicateur est maintenu constante depuis au moins 5 minutes. Remarque : Les températures à cœur indiquées sur l'échelle sont des valeurs indicatives. Si vous souhaitez un autre degré de cuisson, raccourcissez ou prolongez le temps de cuisson en conséquence.

Thermomètre à four

- Le thermomètre à four vous indique la température dans le four. L'affichage se trouve dans la moitié inférieure de l'échelle et est indiqué par l'indicateur rouge. Notez que cela se fait avec un décalage de 5 à 15 minutes.
- Placez ou déposez le thermomètre dans le four froid. Remarque : Placez le thermomètre de manière à pouvoir lire la température de l'extérieur à travers la fenêtre du four ou du couvercle du gril.

Nettoyage

- Après chaque utilisation, nettoyez bien la sonde avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-la complètement.
- Essuyez le boîtier uniquement avec un chiffon légèrement humide.
- Ne le plongez pas le thermomètre dans de l'eau ni d'autres liquides et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques 10 6505 10 00

Boîtier : acier inoxydable

Dimensions : diamètre d'environ 73 mm

Longueur de la sonde : 11,5 cm

Étendue de mesure du thermomètre à rôti : 30–100 °C

Étendue de mesure du thermomètre de four : 50–250 °C

Système de mesure : bimétal

Précision de mesure du thermomètre à rôti : +/-2 %

Précision de mesure du thermomètre de four : +/-5 %

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture du produit est jointe à le produit.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.


TERMOMETRO PER ARROSTO/FORNO

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo termometro per arrosto/forno di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

- ① Alloggiamento con ausilio di lettura
- ② Scala
- ③ Puntatore per temperatura del forno
- ④ Puntatore per temperatura interna
- ⑤ Sensore
- ⑥ Campo di misura temperatura interna
- ⑦ Campo di misura temperatura del forno
- ⑧ Campo di misura temperatura di cottura ottimale
- ⑨ Campo di misura per cucinare a temperature basse

Indicazioni di sicurezza

1.  **Pericolo di ustioni!** Durante l'uso il termometro diventa molto caldo. Durante o dopo l'uso si raccomanda di portare sempre dei guanti di protezione dal calore. Quando viene utilizzato come termometro da forno, lasciarlo raffreddare prima di toglierlo dal forno.
2. **Attenzione:** Il sensore è appuntito!
3. Utilizzare il termometro solo per lo scopo previsto, ovvero per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura sul piano di cottura, in forno o sul grill o per determinare la temperatura del forno o del grill fino a un massimo di 250 °C/482 °F.
4. Questo termometro non è appropriato per misurare la temperatura nella microonda.
5. Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il prodotto non sia danneggiato.
6. Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
7. Prima e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il sensore con acqua calda e un detergente delicato e poi asciugarlo completamente.

Uso

- Prima del primo utilizzo, pulire il termometro con un panno leggermente umido. Quindi asciugarlo completamente.
- Il termometro misura la temperatura interna della carne e la temperatura del forno o della griglia. Per un controllo permanente, lasciare il termometro nella carne o nel forno o sul grill durante l'intero processo di arrostitimento e cottura.

Termometro per arrosto

- Per una lettura più semplice, impostare la freccia rossa scorrevole sulla cornice sulla temperatura interna desiderata. La temperatura interna è indicata dal puntatore nero.
- Inserire la punta del sensore a metà nella parte più spessa dell'arrosto. Fare attenzione che la punta non è troppo vicina ad ossa, cartilagini o punti molto grassi. Se il pollo non è ripieno, non bisogna inserire la sonda fin dentro la cavità. Nota: Inserire il sensore nel cibo o posizionare la pentola nel forno/grill in modo da poter leggere la temperatura dall'esterno attraverso la finestra del forno o del coperchio del grill.
- La temperatura corretta viene visualizzata dopo circa 2 o 3 minuti.
- Il livello di cottura consigliato per il rispettivo tipo di carne è indicato da un simbolo sulla scala. Si raggiunge quando la lancetta viene mantenuta costante per almeno 5 minuti. Nota: Le temperature interne indicate sulla scala sono valori indicativi. Se si desidera un livello di cottura differente, ridurre o prolungare il tempo di cottura.

Termometro da forno

- Il termometro per forno indica la temperatura del forno. L'indicazione si trova nella metà inferiore della scala ed è effettuata dal puntatore rosso. Si noti che ciò avviene con un ritardo di 5-15 minuti.
- Posizionare o appoggiare il termometro in un forno freddo. Nota: Posizionare il termometro in modo da poter leggere la temperatura attraverso la finestra del forno o del coperchio del grill.

Pulizia

- Pulire accuratamente il sensore dopo ogni utilizzo con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugarlo completamente.
- Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido.
- Non immergere il termometro in acqua o altri liquidi e non pulirlo in lavastoviglie.

Dati tecnici 10 6505 10 00

- Alloggiamento: acciaio inossidabile
- Dimensioni: diametro circa 73 mm
- Lunghezza del sensore: 11,5 cm
- Campo di misura del termometro per arrostiti: 30–100 °C
- Campo di misura termometro da forno: 50–250 °C
- Sistema di misurazione: bimetallo
- Precisione di misurazione termometro arrostito: +/-2 %
- Precisione di misurazione termometro da forno: +/-5 %

Garanzia

La garanzia su questo prodotto ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni intenzionali, trasporto o incidenti non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'prodotto viene accluso lo scontrino ovvero sia la fattura.


Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

TERMÓMETRO PARA ASADO/HORNO ¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su nuevo termómetro para asado/horno de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

- ① Carcasa con ayuda para la lectura
- ② Escala
- ③ Puntero para temperatura de horno
- ④ Puntero para temperatura central
- ⑤ Sensor
- ⑥ Rango de medición temperatura central
- ⑦ Rango de medición temperatura de horno
- ⑧ Rango de medición temperatura de cocción óptima
- ⑨ Rango de medición para cocción en la temperatura baja

Indicaciones de seguridad

1.  **¡Peligro de quemaduras!** El termómetro se calienta mucho durante el uso. Utilice siempre guantes de protección contra el calor durante o directamente después del uso. Cuando lo utilice como termómetro para horno, deje que se enfríe antes de sacarlo del horno.
2. **Atención:** ¡El sensor es puntiagudo!
3. Utilice el termómetro sólo para el uso previsto, para medir la temperatura central de los alimentos durante la cocción en la placa, en el horno o en el grill o para determinar la temperatura en el horno o en el grill hasta un máximo de 250 °C/482 °F.
4. Este termómetro no es adecuado para controlar la temperatura en el microondas.
5. Antes de cada uso, asegúrese de que el producto no presenta daños.
6. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
7. Antes y después de cada uso, limpie a fondo el sensor con agua caliente y detergente suave y séquelo.

Uso

- Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el termómetro con un paño ligeramente humedecido. A continuación, séquelo completamente.
- El termómetro mide la temperatura central de la carne y la temperatura del horno o la parrilla. Para un control permanente, deje el termómetro en la carne o en el horno o la parrilla durante todo el proceso de asado y cocción.

Termómetro para asado

- Para facilitar la lectura, coloque la flecha deslizante roja en el marco en la temperatura central deseada. La temperatura central se muestra mediante el puntero negro.
- Introduzca la punta del sensor hasta la mitad de la parte más gruesa del alimento de asar. Asegúrese de que la punta no esté demasiado cerca del hueso, del cartílago o de una zona muy grasa. Para las aves de corral sin relleno, es importante que no introduzca el sensor hasta el fondo de la cavidad. Nota: Introduzca el termómetro o coloque la batería de cocina en el horno/grill de forma que pueda leer la temperatura desde el exterior a través de la ventana del horno o tapa de la parrilla.
- La temperatura correcta se muestra después de aproximadamente 2 a 3 minutos.
- El nivel de cocción recomendado para cada tipo de carne se indica mediante un símbolo en la escala. Se alcanza cuando el puntero se mantiene constante durante al menos 5 minutos. Nota: Las temperaturas centrales de la escala son valores orientativos. Si necesita un nivel de cocción diferente, acorte o prolongue el tiempo de cocción en consecuencia.

Termómetro para horno

- El termómetro para horno le muestra la temperatura del horno. La indicación se encuentra en la mitad inferior de la escala y viene dada por el puntero rojo. Tenga en cuenta que esto ocurre con un retraso de 5 a 15 minutos.
- Coloque o ponga el termómetro en el horno frío. Nota: Coloque el termómetro de manera que pueda leer la temperatura desde el exterior a través de la ventana del horno o de la tapa del grill.

Limpieza

- Limpie bien el sensor después de cada uso con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente.
- Limpie la carcasa solamente con un paño ligeramente humedecido.
- sumerja el termómetro en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.

Datos técnicos 10 6505 10 00

Carcasa: acero inoxidable

Dimensiones: diámetro aprox. 73 mm

Longitud del sensor: 11,5 cm

Rango de medición del termómetro para asado: 30–100 °C

Rango de medición del termómetro para horno: 50–250 °C

Sistema de medición: bimetálico

Precisión de medición del termómetro para asado +/-2 %

Precisión de medición del termómetro para horno +/-5 %

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del producto.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

BRAAD/OVEN THERMOMETER

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe braad/oven thermometer van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

- ① Behuizing met leeshulp
- ② Schaal
- ③ Wijzer voor oventemperatuur
- ④ Wijzer voor kerntemperatuur
- ⑤ Meetsensor
- ⑥ Meetbereik kerntemperatuur
- ⑦ Meetbereik oventemperatuur
- ⑧ Meetbereik optimale baktemperatuur
- ⑨ Meetbereik laage kooktemperatuur

Veiligheidsaanwijzingen

1.  **Gevaar voor verbranding!** De thermometer wordt tijdens het gebruik zeer heet. Draag tijdens of direct na gebruik altijd hittebestendige handschoenen. Als je hem als oven thermometer gebruikt, laat hem dan afkoelen voordat je hem uit de oven haalt.
2. **Let op!** De meetsensor is puntig!
3. Gebruik de thermometer alleen voor het beoogde doel, het meten van de kerntemperatuur van voedsel tijdens het koken op het fornuis, in de oven of op de grill of het bepalen van de temperatuur in de oven of grill tot max. 250 °C/482 °F.
4. Deze thermometer is niet geschikt voor het toezicht van de temperatuur in de magnetron.
5. Controleer voor elk gebruik of het thermometer onbeschadigd is.
6. Houd het product buiten het bereik van kinderen.
7. Reinig de meetsensor voor en na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel en droog het volledig.

Gebruik

- Veeg de thermometer voor het eerste gebruik af met een licht vochtig doek. Droog het daarna volledig af.
- De thermometer meet de kerntemperatuur van het vlees en de temperatuur in de oven of op de grill. Voor een permanente controle laat je de thermometer tijdens het hele braad- en kookproces in het vlees, in de oven of de grill laten zitten.

Braad thermometer

- Voor een betere leesbaarheid kunt u de rode pijl of het frame op de gewenste kerntemperatuur instellen. De kerntemperatuur wordt aangegeven door de zwarte wijzer.
- Steek het punt van de meetsensor tot de helft in het dikste deel van het braadgoed. Let op dat het punt niet te dicht aan knoken, kraakbeen of een plaats met veel vet zit. Bij niet opgevuld gevogelte is het belangrijk dat u de meetstaaf niet tot in de holte steekt. Let op: Steek de thermometer in het voedsel of plaats de kookpot in de oven/grill, zodat u de temperatuur van buitenaf door het venster van de oven of het deksel van de grill kunt aflezen.
- De juiste temperatuur wordt na ongeveer 2 tot 3 minuten afgelezen.
- Het aanbevolen kookniveau voor de betreffende vleessoort wordt aangegeven door een symbool op de schaal. Dit is bereikt wanneer de wijzer minstens 5 minuten constant is gehouden.



Opmerking: De kerntemperaturen op de schaal zijn richtwaarden. Als u een ander kookniveau wenst, verkort of verlengt u de kooktijd dienovereenkomstig.

Oven thermometer

- De oven thermometer geeft de temperatuur in de oven aan. Het display bevindt zich in de onderste helft van de schaal en wordt aangegeven door de rode wijzer. Houd er rekening mee dat dit met een vertraging van 5 tot 15 minuten gebeurt.
- Plaats of leg de thermometer in een koude oven. Opmerking: Plaats de thermometer zo dat je de temperatuur van buitenaf kunt aflezen door het venster van de oven of het deksel van de grill.

Reinigen

- Reinig de meetsensor na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel en droog het volledig af.
- Veeg de behuizing alleen met een licht vochtig doek af.
- Dompel de thermometer niet in water of andere vloeistoffen en reinig het niet in de vaatwasser.

Technische gegevens 10 6505 10 00

Behuizing: edelstaal roestvrij

Afmetingen: diameter ca. 73 mm

Lengte meetsensor: 11,5 cm

Meetbereik braad thermometer: 30–100 °C

Meetbereik oven thermometer: 50–250 °C

Meetsysteem: bimetaal

Meetnauwkeurigheid braad thermometer: +/-2 %

Meetnauwkeurigheid oven thermometer: +/-5 %

Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het product kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de