

1. Modo de uso

En la preparación de la carne, la temperatura en el interior de la misma tiene que llegar a ser lo suficientemente alta, para destruir los posibles microorganismos y sus productos metabólicos.

El termómetro para carne mide la temperatura interna de la carne, lo que permite determinar la duración óptima de la cocción. Para obtener un control constante, deje el termómetro en la carne durante todo el proceso de cocción. Conseguirá una indicación óptima de la temperatura, si introduce la aguja unos 5 cm en el producto a cocinar. Lo ideal es colocar el termómetro de manera que pueda ver la esfera de lectura desde fuera, a través de la puerta de vidrio del horno. La indicación correcta de la temperatura se produce tras unos 2 o 3 minutos. Por favor, observe que los diferentes tipos de carne necesitan diferentes temperaturas internas, para que se puedan comer de forma segura. La carne está lista para ser consumida óptimamente, cuando la temperatura interna alcanza y mantiene durante al menos 5 minutos los grados indicados en la esfera de lectura. Naturalmente, también podrá prolongar a su gusto el tiempo de cocción de su asado. Esto depende de sus preferencias personales.

2. Limpieza

El termómetro para carne es apto para lavavajillas, aunque también puede lavarse bajo el agua del grifo con un poco de detergente líquido.

Mientras no utilice el termómetro para carne, guárdelo en un lugar seguro donde no puedan alcanzarlo los niños.

El termómetro para carne cumple todos los requisitos en materia de legislación alimentaria.

3. Datos técnicos

Cuerpo:	Acero inoxidable
Dimensiones:	Ø aprox. 73 mm
Rango de medición:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Sistema de medición:	Bimetálico
Precisión de medición:	+/- 1%

Instrucciones de seguridad

- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de los bebés y niños pequeños, ya que existe riesgo de asfixia.
- Tenga cuidado al insertar la aguja en la carne. ¡Riesgo de lesiones!
- Procure que el termómetro para carne esté siempre fuera del alcance de los niños, ya que podrían lesionarse con la aguja.
- Limpie el termómetro antes del primer uso.
- Tenga cuidado al extraer el termómetro una vez finalizada la cocción. El termómetro está muy caliente. Utilice manoplas de cocina, para evitar quemaduras.

Precaución: No utilice el termómetro para cocinar carne en el horno microondas.

1. Gebruik op

Voor de bereiding van vlees een voldoende temperatuur in het vlees is noodzakelijk om eventuele micro-organismen en hun metabolieten vernietigen. Het vleesthermometer meet de temperatuur van het vlees. Zodat u de optimale kooktijd te bepalen. Voor permanente controle houd de thermometer in de hele braden en koken proces in het vlees. De optimale temperatuur display kan worden bereikt als je prikken de thermometer ongeveer 5 cm in de Gar / gebakken voedsel. Het is het beste aan te sluiten in, zodat je door het raam van de oven, de wijzerplaat van de buitenkant kan zien. De juiste temperatuur wordt na ongeveer 2 tot 3 minuten. Houdt u er rekening mee dat de verschillende soorten vlees vereisen verschillende kern temperaturen, zodat u veilig genieten van het vlees. Het vlees is optimaal genieten als de kerntemperatuur ten minste 5 minuten, het juiste aantal graden bereikt en gehandhaafd op de wijzerplaat. Natuurlijk kunt u het vlees langer te koken, het hangt af van uw persoonlijke smaak.

2. Reiniging

Het vleesthermometer is vaatwasmachinebestendig en kan onder stromend water worden gereinigd met detergent ook gemakkelijk. Houd het vleesthermometer wanneer het niet nodig is, op een veilige plaats uit de buurt van kinderen.

Het vleesthermometer voldoet aan de eisen van de levensmiddelenwetgeving.

3. Technische gegevens

Behuizing:	Roestvrijstaal
Afmeting:	diameter ca. 73 mm
Meetbereik:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Meetsysteem:	Bimetiaal
Meetprecisie:	+/- 1%

Veiligheidsrichtlijnen

- Houd de verpakkingsfolie verwijderd van babys en kleine kinderen in verband met kans op verstikking.
- Ga voorzichtig te werk als u de pen in het vlees steekt. Hierbij bestaat kans op letsel.
- Let erop dat de vleesthermometer niet in handen van kinderen terecht komt. Zij kunnen zich aan de pen verwonden.
- Reinig de thermometer voor het eerste gebruik.
- Ga voorzichtig te werk als u de thermometer na het bakken uit het vlees haalt. De thermometer is heet. Gebruik ovenwanten om niet verbrand te raken.

Attentie: De thermometer mag niet gebruikt worden in de magnetron.

1. Использование

При приготовлении мяса необходима достаточная температуры в его толще для уничтожения возможных микроорганизмов и их метаболитов. Термометр для жаркого измеряет температуру внутри мяса. Таким образом, вы можете определить оптимальное время его приготовления. Для постоянного контроля, пожалуйста, оставляйте термометр на протяжении всего времени приготовления пищи процесса в мясе. Оптимальная индикация температуры достигается, если термометр введён в продукт примерно на 5 см. Лучше всего расположить его так, чтобы индикация была видна через стекло печи. Правильная температура отобразится примерно через 2 - 3 минуты. Пожалуйста, обратите внимание на то, что различные виды мяса в толще своей требуют различных температур, с тем чтобы вы могли употреблять мясо в пищу безопасно. Вкусовые качества мяса является оптимальными, если нужная температура в его толще продержится в течение не менее 5 минут после её появления на циферблате.

Конечно, вы можете жарить мясо дольше, это зависит от вашего личного вкуса.

2. Чистка

Термометр можно мыть в посудомоечной машине, а также просто под проточной водой с моющим средством. Храните термометр, когда он не нужен, в безопасном месте вне доступности детей.

Термометр для жаркого отвечает требованиям Закона о пищевых продуктах.

3. Технические данные

Корпус:	нержавеющая сталь
Размер:	диаметр ок. 73 мм
Диапазон измерения:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Измерительная система:	биметаллическая
Точность:	+/- 1%

Указания по мерам безопасности

- Храните упаковочную плёнку вне доступности маленьких детей, существует опасность удушья.
- Будьте осторожны при введении шипа в мясо. Опасность получения травм.
- Следите за тем, чтобы термометр не попал в руки детей. Они могут уколоться шипом.
- Промойте термометр перед первым использованием.
- Будьте осторожны при вынимании термометра по окончании жарки. Он горячий. Используйте прихватки, чтобы избежать ожогов.

Внимание: пожалуйста, не используйте термометр в микроволновой печи.

GEFU®



Bedienungsanleitung
Instruction
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Manual del usuario
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja po
пользованию

Lust auf Braten?
Feel like roasting?



Bratethermometer
MESSIMO
Roast Thermometer
MESSIMO
Art.-Nr.: 21880

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com

1. Gebrauch

Für die Zubereitung von Fleisch ist eine ausreichende Temperatur im Fleisch erforderlich, um mögliche Mikroorganismen und deren Stoffwechselprodukte zu zerstören.

Das Bratenthermometer misst die Kerntemperatur des Fleisches. So können Sie die optimale Gardauer bestimmen. Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie bitte das Thermometer während des gesamten Brat- und Garvorganges im Fleisch. Die optimale Temperaturanzeige erreichen Sie, wenn Sie das Thermometer ca. 5 cm in das Gar/ Bratgut einstecken. Am besten stecken Sie es so ein, dass Sie das Zifferblatt von außen durch das Fenster des Backofens ablesen können. Die korrekte Temperaturanzeige erfolgt nach ca. 2 bis 3 Minuten. Bitte beachten Sie, dass die verschiedenen Fleischsorten unterschiedliche Kerntemperaturen benötigen, damit Sie das Fleisch unbedenklich genießen können. Das Fleisch ist optimal zu genießen, wenn die Kerntemperatur mindestens für 5 Minuten die entsprechende Gradzahl auf dem Zifferblatt erreicht und gehalten hat. Natürlich können Sie den Braten auch länger garen, dies ist abhängig von Ihrem persönlichen Geschmack.

2. Reinigung

Das Bratenthermometer ist spülmaschinengeeignet und kann auch einfach unter fließendem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Bewahren Sie das Bratenthermometer, wenn es nicht benötigt wird, an einem vor Kindern sicheren Ort auf.

Das Bratenthermometer entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

3. Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl
Größe:	Durchmesser ca. 73 mm
Meßbereich:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Meßsystem:	Bimetal
Meßgenauigkeit:	+/- 1%

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Seien Sie vorsichtig beim Einstecken des Dorns in das Fleisch. Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Bratenthermometer nicht in Kinderhände gelangt. Sie können sich am Dorn verletzen.
- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch.
- Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe um sich nicht zu verbrennen.

Achtung! Das Backofenthermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1. Handling

For the preparation of meat a sufficient temperature in the flesh is necessary to destroy any microorganisms and their metabolic products. The meat thermometer measures the internal temperature of the meat. With that temperature you can determine the optimum cooking time. To maintain permanent control leave the thermometer in the meat during the entire frying and cooking period. You gain the optimum measuring result by piercing the thermometer about 5 cm into the meat. Place the thermometer toward the oven window to maintain best reading position. The correct temperature is indicated after 2 to 3 minutes. Please note that the various meats require different core temperatures to guarantee that you can enjoy your meat safely. The meat is best to enjoy when the core temperature when the meat has held the appropriate degrees for at least 5 minutes.

Of course you can cook the roast longer, this depends on your personal taste.

2. Cleaning

The meat thermometer is dishwasher safe and can be easily cleaned under running water with detergent.

If not in use please keep the thermometer kid proof.

The meat thermometer meets the food requirements.

3. Technical Data

Casing:	Stainless Steel
Size:	Diameter about 73 mm
Measuring range:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Measuring method:	Bimetal
Metering precision:	+/- 1%

Safety instructions

- Keep packaging films out of reach of babies and infants, there is a danger of suffocation.
- Please be careful placing the thermometer in the meat. There is risk of injury.
- Make sure that the meat thermometer does not pass through the hands of children. They can hurt themselves on the thorn.
- Clean the thermometer before the first use.
- Be careful when removing after the roasting process. The thermometer is hot. Do use gloves to avoid combustion.

Attention. Do NOT use the thermometer in any microwave.

1. Utilisation

La préparation d'une viande nécessite une température suffisante, afin de détruire d'éventuels micro-organismes ainsi que leurs métabolites. Le thermomètre à viande mesure la température au cœur même de l'aliment. Vous pouvez ainsi vérifier le bon déroulement de la cuisson. Pour un contrôle permanent, laissez le thermomètre dans la viande pendant toute la durée de cuisson. L'affichage de la température est optimale quand le thermomètre est inséré à environ 5 cm de profondeur dans la viande. Le mieux est de le positionner de manière à ce que le cadran soit lisible au travers de la porte du four. L'affichage exact de la température se fait après environ 2 à 3 minutes. Veuillez noter que chaque sorte de viande nécessite une température à cœur spécifique afin que vous puissiez l'apprécier sans danger. La viande a son point de cuisson optimal quand la température à cœur a atteint et maintenu pour au moins 5 minutes le nombre de degrés nécessaire indiqué sur le cadran. Vous pouvez bien sûr également poursuivre la cuisson selon votre goût personnel.

2. Nettoyage

Le thermomètre à viande est conçu pour le lave-vaisselle et peut être aussi nettoyé sous l'eau courante avec un peu de produit vaisselle.

Lorsque vous n'utilisez pas le thermomètre à viande, conservez-le à un endroit hors de la portée des enfants.

Le thermomètre à viande est conforme à la loi des denrées alimentaires.

3. Caractéristiques techniques

Boîtier:	acier inoxydable
Dimensions:	diamètre env. 73 mm
Plage des mesures:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Système de mesures:	bimétal
Précision de la mesure:	+/- 1%

Consignes de sécurité

- Gardez les films d'emballage hors de portée des bébés et des petits enfants. Danger d'asphyxie.
- Soyez prudent lorsque vous insérez la tige dans la viande. Risque de blessures.
- Assurez-vous que le thermomètre à viande soit hors de la portée d'enfants. Ils peuvent se blesser à la tige.
- Nettoyez le thermomètre avant la première utilisation.
- Retirez-le avec précaution à la fin de la cuisson. Le thermomètre est brûlant. Utilisez des gants isolants pour ne pas vous brûler.

Attention: il est fortement déconseillé d'utiliser le thermomètre à four dans des micro-ondes.

1. Uso

Per la preparazione della carne, è necessario raggiungere una determinata temperatura anche all'interno dell'alimento, in modo da eliminare gli eventuali microorganismi e i relativi prodotti metabolici.

Il termometro per alimenti misura la temperatura all'interno della carne. In questo modo, è possibile determinare la durata di cottura ottimale. Per tenere costantemente la temperatura sotto controllo, lasciare il termometro nella carne per tutta la durata della cottura. Per ottenere un'indicazione ottimale della temperatura, inserire il termometro nell'alimento da cuocere/arrostire a una profondità di circa 5 cm. Se possibile, inserire il termometro in modo che sia possibile leggere il display senza aprire il forno, dallo sportello. La temperatura viene indicata correttamente dopo circa 2 o 3 minuti. Ricordare che i vari tipi di carne necessitano di raggiungere all'interno temperature di cottura diverse, in modo da poter gustare la carne senza preoccupazioni. Per gustare la carne al meglio, la temperatura interna indicata sul display deve raggiungere i gradi necessari ed essere mantenuta per almeno 5 minuti. Naturalmente è possibile anche prolungare ulteriormente la cottura, dipende dai gusti.

2. Pulizia

Il termometro per alimenti si può lavare in lavastoviglie, ma si può lavare anche semplicemente con acqua di rubinetto e detersivo. Quando non serve, tenere il termometro per alimenti in un luogo non raggiungibile dai bambini.

3. Dati tecnici

Carcassa:	Acciaio inox
Dimensioni:	Diametro circa 73 mm
Range di misurazione:	10 – 120 °C / 50 – 250 °F
Sistema di misura:	Bimetallo
Precisione di misurazione:	+/- 1%

Istruzioni di sicurezza

- Tenere la confezione lontano dalla portata dei bambini, pericolo di soffocamento.
- Inserire la punta nella carne prestando attenzione. Pericolo di ferimento.
- Il termometro per alimenti non deve mai essere accessibile ai bambini. Potrebbero ferirsi con la punta.
- Pulire il termometro prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Dopo la cottura, rimuovere il dispositivo con cautela. Il termometro è caldo. Per evitare eventuali ustioni, utilizzare un guanto da forno.

Attenzione! Non utilizzare il termometro da forno nel forno a microonde.