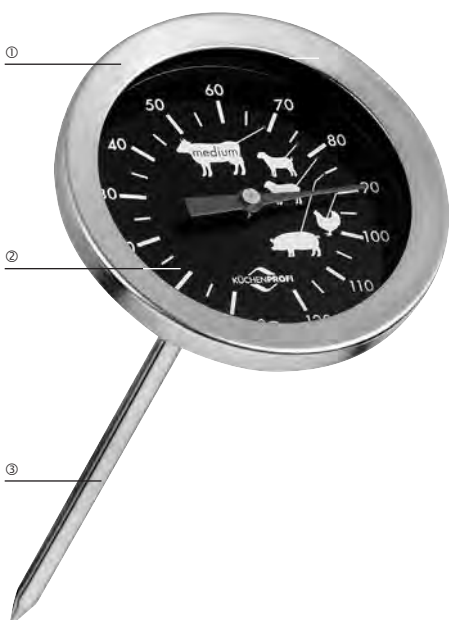


KÜCHENPROFI



BRATEN-THERMOMETER

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Braten-Thermometer 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
- ② Skala
- ③ Messfühler

Sicherheitshinweise

1.  **Verbrennungsgefahr!** Das Thermometer wird während der Benutzung sehr heiß. Tragen Sie während oder direkt nach der Benutzung immer Hitzeschutzhandschuhe.
2. **Achtung:** Der Messfühler ist spitz!
3. Verwenden Sie das Thermometer nur für den vorgesehenen Zweck, zum Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln während des Garens auf dem Herd, im Backofen oder Grill bis maximal 180 °C/356 °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 Braten-Thermometer misst die Kerntemperatur des Fleisches. Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie das Thermometer während des gesamten Brat- und Garvorganges im Fleisch.
- 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 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.

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 6500 10 00

Gehäuse: Edelstahl rostfrei

Maße: Durchmesser ca. 51 mm

Länge Messfühler: 10,5 cm

Messbereich: 0–120 °C

Messsystem: Bimetall

Messgenauigkeit: +/-2 %

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 THERMOMETER KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI roast 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
- ② Scale
- ③ Measuring probe

Safety instructions

1.  **Risk of burns!** The thermometer becomes very hot during use. Always wear heat-resistant gloves during or immediately after use.
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 up to max. 180 °C/356 °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 roast thermometer measures the core temperature of the meat. To maintain permanent control, leave the thermometer in the piece of meat during the entire frying and cooking process.
- 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 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.

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 6500 10 00

Housing: stainless steel

Dimensions: diameter approx. 2 inch

Length of the measuring probe: 4.25 inch

Measuring range roast thermometer: 0–120 °C

Measuring system: bimetal

Measuring accuracy: +/-2 %

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 CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le thermomètre à rôti 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
- ② Échelle
- ③ Sonde

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.
2. **Attention :** La sonde est pointue !
3. N'utilisez le thermomètre que dans le but prévu, pour mesurer la température à cœur des aliments pendant la cuisson sur la cuisinière, au four ou au gril jusqu'à 180 °C/356 °F maximum.
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 doux légèrement humide. Séchez-le complètement.
- Le thermomètre à rôti mesure la température à cœur de la viande. Pour un contrôle permanent, laissez le thermomètre dans la viande pendant toute la durée de la cuisson et du rôissage.
- 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.

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 doux 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 6500 10 00

Boîtier : acier inoxydable

Dimensions : diamètre d'environ 51 mm

Longueur de la sonde : 10,5 cm

Étendue de mesure : 0–120 °C

Système de mesure : bimétal

Précision de mesure : +/-2 %

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

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo termometro per arrosto 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
- ② Scala
- ③ Sensore

Indicazioni di sicurezza

1.  **Pericolo di ustioni!** Durante l'uso il termometro diventa molto caldo. Durante o direttamente dopo l'uso si raccomanda di portare sempre dei guanti di protezione dal calore.
2. **Attenzione:** Il sensore è appuntito!

3. Utilizzare il termometro esclusivamente per lo scopo previsto di monitorare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura sul piano di cottura, in forno o sul grill fino a un massimo di 180 °C/356 °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 per arrosti misura la temperatura interna della carne. Per un controllo permanente, lasciare il termometro nella carne durante l'intero processo di arrostitimento e cottura.
- 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.

Pulizia

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

Dati tecnici 10 6500 10 00

Alloggiamento: acciaio inossidabile

Dimensioni: diametro circa 51 mm

Lunghezza del sensore: 10,5 cm

Campo di misura: 0–120 °C

Sistema di misurazione: bimetallo

Precisione di misurazione: +/-2 %

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

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su termómetro para asado 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
- ② Escala
- ③ Sensor

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.
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 hasta un máximo de 180 °C/356 °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 un 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 para asados mide la temperatura central de la carne. Para un control permanente, deje el termómetro en la carne durante todo el proceso de asado y cocción.
- 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.

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.
- No sumerja el termómetro en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.

Datos técnicos 10 6500 10 00

Carcasa: acero inoxidable
Dimensiones: diámetro aprox. 51 mm
Longitud del sensor: 10,5 cm
Rango de medición: 0 – 120 °C
Sistema de medición: bimetálico
Precisión de medición: +/-2 %

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 THERMOMETER

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

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

- ① Behuizing
- ② Schaal
- ③ Meetsensor

Veiligheidsaanwijzingen

1.  **Gevaar voor verbranding!** De thermometer wordt tijdens het gebruik zeer heet. Draag tijdens of direct na gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
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 tot max. 180 °C/356 °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 product veilig en 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 af.

Gebruik

- Veeg de thermometer voor het eerste gebruik af met een licht vochtig doek. Droog het daarna volledig af.
- De braad thermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. Voor een permanente controle laat u de thermometer gedurende het hele braad- en kookproces in het vlees zitten.
- Steek de punt van de meetsensor halverwege in het dikste gedeelte van het voedsel. Zorg ervoor dat de punt niet te dicht bij botten, kraakbeen of een gebied met een hoog vetgehalte komt. Bij ongevuld gevogelte is het belangrijk dat u de meetsensor niet helemaal in de holte steekt. Opmerking: Steek de meetsensor zo in dat 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.

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 6500 10 00

Behuizing: edelstaal roestvrij

Afmetingen: diameter ca. 51 mm

Lengte meetsensor: 10,5 cm

Meetbereik: 0–120 °C

Meetsysteem: bimetaal

Meetnauwkeurigheid: +/-2 %



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
Hörscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de