



DIGITAL THERMOMETER **SHAKE**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Vielen Freude mit Ihrem neuen digitalen Thermometer SHAKE von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf.

Sicherheitshinweise

Vorsicht Verbrennungsgefahr!



Der Messfühler wird während der Benutzung sehr heiß! Tragen Sie während oder direkt nach der Benutzung immer Hitzeschutzhandschuhe und berühren Sie ihn nicht mit bloßen Händen!

- Verwenden Sie das Thermometer nur zur kurzzeitigen Kontrolle der Kerntemperatur von Lebensmitteln. Dieses Thermometer ist nicht zum permanenten Überwachen der Temperatur im Backofen, Grill oder in der Mikrowelle geeignet.
- Halten Sie das Thermometer von Kindern fern.
- Setzen Sie das Produkt keiner direkten Hitze aus und legen Sie es nicht auf oder in die Nähe von heißen Oberflächen.
- Der Messfühler ist spitz. Klappen Sie diesen immer ein, wenn Sie das Produkt nicht verwenden.

Gebrauch

- Stecken Sie die Spitze des Messfühlers zur Hälfte in die dickste Stelle des Gargutes. Achten Sie aber in jedem Fall darauf, dass die Spitze nicht zu dicht an Knochen, Knorpel oder einer stark fetthaltigen Stelle sitzt, um kein verfälschtes Ergebnis zu erhalten.
- Bei Geflügel ohne Füllung ist es wichtig, dass Sie den Temperaturfühler nicht bis in den Hohlraum hineinstecken.
- Reinigen Sie den Messfühler vor und nach jedem Gebrauch.
- Zum Aufladen des Thermometers schütteln Sie dieses kräftig von oben nach unten. Wenn die aktuelle Temperatur im Display erscheint, ist das Thermometer einsatzbereit.
- Klappen Sie den Messfühler auf und stellen den gewünschten Neigungswinkel ein.
- Halten Sie die Taste HOLD gedrückt, um zwischen der Temperaturanzeige in °Celsius (°C) oder °Fahrenheit (°F) zu wählen.
- Stecken Sie den Messfühler in das Gargut. Im Display erscheint die aktuelle Temperatur. Um die Temperatur besser ablesen zu können, drücken Sie die Taste HOLD. Die gemessene Temperatur bleibt im Display sichtbar.

Temperaturempfehlungen

Rinderbraten, blutig	52 – 54 °C Kerntemperatur*
Rinderbraten, medium	60 – 65 °C Kerntemperatur*
Schweinebraten	70 – 80 °C Kerntemperatur*
Lammbraten, rosa	70 – 75 °C Kerntemperatur*
Lammbraten, durch	80 – 85 °C Kerntemperatur*
Gans, Ente, Hühnchen	85 – 90 °C Kerntemperatur*
Fisch	60 – 70 °C Kerntemperatur*

* Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Messgutes. Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Reinigung

- Reinigen Sie den Messfühler vor und nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie ihn anschließend vollständig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

Artikel nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Entsorgung/Recycling



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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



DIGITAL THERMOMETER **SHAKE**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI digital thermometer SHAKE. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

Safety instructions

Risk of burns!



The measuring probe becomes very hot during use! Always wear heat-protective gloves during or immediately after use and do not touch it with bare hands!

- Only use the thermometer to check the core temperature of food for a short time. This thermometer is not suitable for permanently monitoring the temperature in the oven, grill or in the microwave.
- Keep the thermometer out of the reach of children.
- Do not expose the product to direct heat and do not place it on or near hot surfaces.
- The measuring probe is pointed. Always fold it away when you are not using the product.

Use

- Place the tip of the measuring probe halfway into the thickest part of the food. In any case, make sure that the tip is not too close to bones, cartilage, or a high-fat area to avoid a falsified result.
- For poultry without filling, do not insert the sensing probe up to the cavity.
- Clean the measuring probe before and after each use.
- To charge the thermometer, shake it vigorously from top to bottom. When the current temperature appears on the display, the thermometer is ready for use.
- Open the probe and adjust it to the desired angle of inclination.
- Press and hold the HOLD button to select between the temperature indication in °Celsius (°C) or °Fahrenheit (°F).
- Insert the probe into the food. The current temperature appears on the display. To make reading the temperature easier, press the HOLD button. The measured temperature remains visible on the display.

Temperature recommendations

Roast beef, rare	52 – 54 °C core temperature*
Roast beef, medium	60 – 65 °C core temperature*
Roast pork	70 – 80 °C core temperature*
Roast lamb, medium	70 – 75 °C core temperature*
Roast lamb, well done	80 – 85 °C core temperature*
Goose, duck, chicken	85 – 90 °C core temperature*
Fish	60 – 70 °C core temperature*

* The core temperature is the temperature in the middle of the foodstuff. The indications in this table are for orientation only.

Cleaning

- Clean the measuring probe before and after each use with warm water and a mild detergent. Afterwards dry it off completely.
- Wipe the housing with a slightly damp cloth only.
- Do not immerse the product in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.

Intended for household use only!

Do not immerse into liquids!

Disposal/Recycling

 According to the Electrical and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in the normal household waste at the end of its life. Therefore, give it to a municipal collection point (e.g., recycling centre) for the recycling of electrical and electronic equipment. About disposal options, contact your municipal or city council.

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



THERMOMETRE DIGITAL **SHAKE**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre thermomètre digital SHAKE de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.

Consignes de sécurité

Risque de blessures ou brûlures !



Lors de l'utilisation la sonde devient très chaude ! Portez toujours des gants de protection contre la chaleur pendant ou directement après l'utilisation et ne la touchez pas à mains nues !

- N'utilisez le thermomètre que pour la mesure brève de la température à cœur des aliments. Ce thermomètre n'est pas approprié pour surveiller en permanence la température dans le four, le barbecue ou le micro-ondes !
- Tenez le thermomètre hors de portée des enfants.
- N'exposez pas le produit à des sources de chaleur directe et ne le posez pas sur ou à la proximité de surfaces chaudes.
- La sonde est pointue. Pliez-la toujours lorsque vous n'utilisez pas le produit.

Utilisation

- Insérez la pointe de la sonde à mi-chemin dans la partie la plus épaisse de l'aliment à cuire. Dans tous les cas, veillez à ce que la pointe ne soit pas trop proche des os, des cartilages ou d'une zone très grasse afin de ne pas obtenir un résultat faussé.
- Pour la volaille sans farce, il est important de ne pas insérer la sonde à fond dans la cavité.
- Nettoyez la sonde avant et après chaque utilisation !
- Pour recharger le thermomètre, secouez-le vigoureusement de haut en bas. Lorsque la température actuelle s'affiche à l'écran, le thermomètre est prêt à l'emploi.
- Dépliez la sonde et réglez l'angle d'inclinaison souhaité.
- Maintenez la touche HOLD enfoncée pour choisir entre l'affichage de la température en °Celsius (°C) ou en °Fahrenheit (°F).
- Insérez la sonde dans l'aliment à cuire. La température actuelle s'affiche à l'écran. Pour une meilleure lisibilité de la température, appuyez sur la touche HOLD. La température mesurée reste visible à l'écran.

Recommandations de température

Rôti de bœuf, saignant	52 – 54 °C température à cœur*
Rôti de bœuf, à point	60 – 65 °C température à cœur*
Rôti de porc	70 – 80 °C température à cœur*
Rôti d'agneau, à point	70 – 75 °C température à cœur*
Rôti d'agneau, bien cuit	80 – 85 °C température à cœur*
Oie, canard, poulet	85 – 90 °C température à cœur*
Poisson	60 – 70 °C température à cœur*

* La température à cœur est la température mesurée au centre de l'aliment à cuire. Les valeurs indiquées dans le tableau ont un caractère indicatif.

Nettoyage

- Nettoyez la sonde avant et après chaque utilisation avec de l'eau chaude. Ensuite séchez-la complètement.
- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon doux légèrement humide.
- Ne le plongez pas le produit dans de l'eau ni d'autres liquides et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, de l'essence, solvants, brosses à récurer ou produits à récurer pour le nettoyage.

Réservé à un usage domestique !

Ne pas plonger dans des liquides !

Mise au rebut / Recyclage

 Selon la directive des déchets d'équipement électriques et électroniques ce produit, au terme de son utilisation, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Contactez votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

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



TERMOMETRO DIGITALE **SHAKE**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!!

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo termometro digitale SHAKE di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori.

Istruzioni di sicurezza

Pericolo di lesione o ustioni!



Durante l'uso la sonda diventa molto calda! Durante o dopo l'uso si raccomanda di portare sempre dei guanti di protezione dal calore e non toccarla a mani nude!

- Utilizzare il termometro solo per misurare la temperatura al cuore degli alimenti a breve termine. Questo termometro non è appropriato per il monitoraggio permanente della temperatura nel forno, grill o nella microonda.
- Tenere il termometro lontano dalla portata dei bambini.
- Non esporre il prodotto a calore diretto e non impostarlo sopra o vicino a superfici calde.
- La sonda è appuntita. Ripiegarla sempre quando non si utilizza il prodotto.

Utilizzo

- Inserire la punta della sonda a metà strada nella parte più spessa del cibo da cuocere. In ogni caso, fare attenzione che la punta non sia troppo vicina ad ossi, cartilagine o a una zona ad alto contenuto di grasso, per non ottenere un risultato falsificato.
- Per il pollame senza ripieno, è importante non inserire la sonda fino in fondo nella cavità.
- Pulire la sonda prima e dopo di ogni impiego!
- Per caricare il termometro, scuoterlo energicamente dall'alto verso il basso. Quando sul display appare la temperatura corrente, il termometro è pronto per l'uso.
- Aprire la sonda e impostare l'angolo di inclinazione desiderato.
- Tenere premuto il pulsante HOLD per selezionare la visualizzazione della temperatura in °Celsius (°C) o °Fahrenheit (°F).
- Inserire la sonda nell'alimento. La temperatura corrente appare sul display. Per facilitare la lettura della temperatura, premere il pulsante HOLD. La temperatura misurata rimane visibile sul display.

Raccomandazioni di temperatura

Arrosto di manzo, al sangue	52 – 54 °C temperatura al cuore*
Arrosto di manzo, mediamente cotto	60 – 65 °C temperatura al cuore*
Arrosto di maiale	70 – 80 °C temperatura al cuore*
Arrosto di agnello, rosa	70 – 75 °C temperatura al cuore*
Arrosto di agnello, ben cotto	80 – 85 °C temperatura al cuore*
Oca, anatra, pollo	85 – 90 °C temperatura al cuore*
Pesce	60 – 70 °C temperatura al cuore*

* La temperatura al cuore è la temperatura al centro del prodotto da misurare.
I valori nella tabella sono da intendersi come orientativi.

Pulizia

- Pulire la sonda prima e dopo ogni utilizzo con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugarla completamente.
- Pulire l'alloggiamento solo con un panno morbido e leggermente umido.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi e non pulirlo in lavastoviglie.
- Non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi per la pulizia.

Solo per l'uso domestico! Non immergere in liquidi!

Smaltimento / Riciclaggio

 Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo prodotto non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto, conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo comune.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



TERMÓMETRO DIGITAL **SHAKE**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Le deseamos mucho placer con su nuevo termómetro digital SHAKE de KÜCHENPROFI. Antes de poner en marcha, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para usuarios futuros.

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de lesiones y quemaduras!



La sonda se calienta mucho durante el uso. ¡Utilice siempre guantes de protección contra el calor durante o directamente después del uso y no tóquela con las manos desnudas!

- Utilice el termómetro solamente para la medición breve de la temperatura central de los alimentos. Este termómetro no es apropiado para el control permanente de la temperatura en el horno, el grill o el microondas.
- Mantenga el termómetro fuera del alcance de los niños.
- La sonda es puntiaguda. Pliéguela siempre hacia dentro cuando no utilice el producto.

Uso

- Introduzca la punta de la sonda hasta la mitad de la parte más gruesa del alimento a cocinar. En cualquier caso, asegúrese de que la punta no esté demasiado cerca del hueso, del cartílago o de una zona muy grasa para no obtener un resultado adulterado.
- Para las aves de corral sin relleno, es importante que no introduzca la sonda hasta el fondo de la cavidad.
- Limpie la sonda antes y después de cada uso.
- Para cargar el termómetro, agítelo enérgicamente de arriba a abajo. Cuando aparezca la temperatura actual en la pantalla, el termómetro estará listo para su uso.
- Abra la sonda y ajuste el ángulo de inclinación deseado.
- Mantenga pulsado el botón HOLD para seleccionar entre la visualización de la temperatura en °Celsius (°C) o °Fahrenheit (°F).
- Introduzca la sonda en el alimento. La temperatura actual aparece en la pantalla. Para facilitar la lectura de la temperatura, pulse el botón HOLD. La temperatura medida permanece visible en la pantalla.

Recomendaciones de temperatura

Asado de vaca, poco hecha	52 – 54 °C temperatura central*
Asado de vaca, en su punto	60 – 65 °C temperatura central*
Asado de cerdo	70 – 80 °C temperatura central*
Cordero asado, rosado	70 – 75 °C temperatura central*
Cordero asado, bien hecho	80 – 85 °C temperatura central*
Oca, pato, pollo	85 – 90 °C temperatura central*
Pescado	60 – 70 °C temperatura central*

* La temperatura central es la temperatura en el centro del producto que se va a medir. Los datos de la tabla son valores aproximados.

Limpieza

- Limpie la sonda antes y después de cada uso con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente.
- Limpie la carcasa solamente con un paño suave ligeramente humedecido.
- No sumerja el producto en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

¡Artículo solo para el uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

Eliminación / Reciclaje

 Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el producto en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

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



DIGITALE THERMOMETER **SHAKE**

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe digitale thermometer SHAKE van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor verbranding!



De meetsensor wordt tijdens het gebruik zeer heet! Draag tijdens of direct na gebruik altijd hittebestendige handschoenen en raak het niet met onbeschermden handen aan!

- Gebruik de thermometer alleen voor meten van de kerntemperatuur van voedsel voor korte tijd. Deze thermometer is niet geschikt voor het permanente controleren van de temperatuur in de oven, grill of magnetron.
- Houd de thermometer buiten het bereik van kinderen.
- Zet het product niet voor directe hitte en zet het niet op of bij hete oppervlakken.
- De sonde is puntig. Vouw het altijd in als u het product niet gebruikt.

Gebruik

- Steek de punt van de meetsensor halverwege in het dikste gedeelte van het te bereiden voedsel. Zorg er in ieder geval voor dat de punt niet te dicht bij het bot, kraakbeen of een zeer vet gebied ligt, zodat u geen vervalst resultaat krijgt.
- Bij niet opgevuld gevogelte is het belangrijk dat u de temperatuursonde niet tot in de holte steekt.
- Reinig de temperatuursonde voor en na elk gebruik.
- Schud de thermometer krachtig van boven naar beneden om het op te laden. Wanneer de huidige temperatuur op het display verschijnt, is de thermometer klaar voor gebruik.
- Open de meetsensor en stel de gewenste hellingshoek in.
- Houd de HOLD-knop ingedrukt om te kiezen tussen de temperatuurweergave in °Celsius (°C) of °Fahrenheit (°F).
- Steek de meetsensor in het voedsel. De huidige temperatuur verschijnt op het display. Druk op de HOLD-toets om de temperatuur gemakkelijker af te lezen. De gemeten temperatuur blijft zichtbaar op het display.

Temperatuuraanbevelingen

Rosbief, bloederig	52 – 54 °C kerntemperatuur*
Rosbief, medium	60 – 65 °C kerntemperatuur*
Varkens braadstuk	70 – 80 °C kerntemperatuur*
Gebraden lam, roze	70 – 75 °C kerntemperatuur*
Gebraden lam, goed gebraden	80 – 85 °C kerntemperatuur*
Gans, eend, kip	85 – 90 °C kerntemperatuur*
Vis	60 – 70 °C kerntemperatuur*

* Kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het te meten materiaal.
De informatie in de tabel is bedoeld als richtwaarden.

Reiniging

- Reinig de meetsensor voor en na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel en droog het volledig af.
- Reinig de behuizing uitsluitend met een zachte, licht vochtige doek.
- Dompel het product niet in water of andere vloeistoffen en reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik! Niet in vloeistoffen dompelen!

Afvalverwerking / recycling

 Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisvuil worden weggegooid. Breng het daarom gratis naar een gemeentelijk inzamelpunt (bijv. een recyclingcentrum) voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur zal u informeren over de verwijderingsmogelijkheden.

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