

# KÜCHENPROFI



## Bedienungsanleitung

### Braten-/Ofenthermometer Art.- Nr. 10 6505 28 00

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres KÜCHENPROFI Braten-/Ofenthermometer.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Nachstehend geben wir Ihnen einige wichtige Informationen zum Gebrauch des Braten-/Ofenthermometers.

#### Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr. Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch.
- **Achtung:** Das Braten-/Ofenthermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.
- Das Bratenthermometer ist kein Spielzeug. Es besteht Verletzungsgefahr. Bitte bewahren Sie das Gerät immer in der Schutzhülle und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. 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. Vorsicht beim Entnehmen nach dem Bratvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen.

#### Gebrauch:

##### als Bratenthermometer

- **Achtung!** Für die Zubereitung von Fleisch ist eine ausreichende Temperatur im Fleisch erforderlich, um mögliche Mikroorganismen und deren Stoffwechselprodukte zu zerstören. Zur einfachen Handhabung sind die jeweiligen optimalen Temperaturbereiche farblich hervorgehoben.
- Zusätzlich kann ein verschiebbarer Pfeil den Zielbereich leichter erkennbar machen.
- 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 Ziffernblatt erreicht und gehalten hat.

##### als Ofenthermometer

- **Achtung!** Stellen oder legen Sie das Thermometer in den kalten Backofen. Bei zunehmender Temperatur besteht Verbrennungsgefahr.
- Nehmen Sie das Thermometer erst dann aus dem Backofen, wenn es ausreichend abgekühlt ist. Verwenden Sie dafür auf alle Fälle Backhandschuhe.
- Das Braten-/Ofenthermometer zeigt Ihnen die genaue Temperatur im Backofen an. Die Anzeige befindet sich auf der unteren

- Seite des Ziffernblatts und wird von dem roten Zeiger angezeigt.
- Bitte beachten Sie, dass dies mit einer Zeitverzögerung von 5 bis 15 Minuten geschieht.
- Mit dem Backofenthermometer können Sie während der gesamten Zeit des Backen oder Bratens die Temperatur in Ihrem Backofen beobachten und kontrollieren.
- Durch das große, übersichtliche Ziffernblatt können Sie dies auch durch das Backofenfenster ablesen, ohne den Backofen öffnen zu müssen.

### Reinigung:

Das Bratenthermometer ist spülmaschinenfest 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.

### Technische Daten:

Gehäuse: Edelstahl

Größe: Durchmesser ca. 73 mm

Meßbereich Bratenthermometer: 30-100° C

Meßbereich Ofenthermometer: 50-250 °C

Meßsystem: Bimetall

Meßgenauigkeit Bratenthermometer: +/-2 %

Meßgenauigkeit Ofenthermometer: +/-10 °C

### Entsorgung:

Verpackung: Die Verpackungsmaterialien können wiederverwertet werden. Entsorgen Sie diese bitte umweltgerecht.



## Operating Instructions

### roast /oven thermometer item number 10 6505 28 00

We congratulate you for purchasing our KÜCHENPROFI roast /oven thermometer.

Before using this product please read this instruction manual and especially the safety instructions for your attention.

Please keep this instruction manual for later questions and pass it to another user in case of further handling.

Below we give you some important information for handling the meat thermometer.

### Safety instructions:

- Keep packaging films out of reach of babies and infants, there is a danger of suffocation. Clean the thermometer before the first use.
- Attention:** Do NOT use the thermometer in any microwave.

### Handling:

#### as meat thermometer

- Attention!** 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.
- Be careful when removing after the roasting process. The thermometer is hot. Do use gloves to avoid combustion.
- For the preparation of meat a sufficient temperature in the flesh is necessary to destroy any microorganisms and their metabolic products. For easy handling the perfect temperatures for different types of meat are marked in red colour. An additional arrow can be placed on the desired temperature to point it out more clearly.
- 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.

#### as Oven thermometer

- **Attention!** Place or hang the thermometer in the oven while it's still cold. With increasing temperature there is a risk of combustion. Be careful when removing after the roasting process. The thermometer is hot. Do use gloves to avoid combustion.
- The roast /oven thermometer will show the actual temperature of this area. You will find the display for the oven on the right side of the thermometer. It will be shown by the red needle.
- Please take in calculation that it will take 5 to 15 minutes to show the right temperature.
- With the oven thermometer you can observe and control the temperature of the oven during the whole period of cooking or baking.
- Due to the large and clear dial, you can do this through the window without opening the oven.

#### 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.

#### Technical Data:

Casing: Stainless Steel

Size: Diameter about 73 mm

Measuring range Meat thermometer: 30-100° C

Measuring range Oven thermometer: 50-250 °C

Measuring method: Bimetal

Metering precision Meat thermometer: +/-2 %

Metering precision Oven Thermometer: +/-10 °C

#### Disposal:

Packaging: Packaging materials can be recycled. Please dispose in an environmental safe way.



#### Mode d'emploi

### thermomètre pour le four/à rôti Modèle 10 6505 28 00

Nous vous félicitons pour l'achat de notre KÜCHENPROFI thermomètre pour le four/à rôti.

Avant d'utiliser le produit veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et en particulier les consignes de sécurité que nous vous conseillons expressément de respecter. Ce mode d'emploi est à conserver pour une consultation éventuelle et à remettre à toute autre personne susceptible d'utiliser ce produit.

Ci-après nous vous donnons quelques informations importantes sur l'usage du thermomètre à viande.

#### Consignes de sécurité :

- Gardez les films d'emballage hors de portée des bébés et des petits enfants. Danger d'asphyxie. Nettoyez le thermomètre avant la première utilisation.
- **Attention :** Ne pas utiliser le thermomètre dans les appareils à micro-ondes.

**Utilisation :****comme thermomètre à rôti**

- **Attention!** Soyez prudent lorsque vous insérez la tige dans la viande. Risque de blessures. Assurez-vous que le thermomètre à rôti soit hors de la portée d'enfants. Ils peuvent se blesser à la tige. Retirez-le avec précaution à la fin de la cuisson. Le thermomètre est brûlant.
- Utilisez des gants isolants pour ne pas vous brûler.
- La préparation de viande nécessite une température suffisante, afin de détruire d'éventuels micro-organismes ainsi que leurs métabolites. Pour un maniement facile les étendues de température sont coloriser. En outre vous avez une flèche mobile pour marquer la température voulue plus facilement.
- Le thermomètre à rôti 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.

**comme thermomètre à four**

- **Attention!** Positionnez le thermomètre dans le four tant que celui-ci est encore froid. Risque de brûlures lors de l'augmentation de la température.
- Retirez le thermomètre seulement quand le four est suffisamment refroidi. Utilisez dans tous les cas des gants isolants.
- Le thermomètre vous indique la température exacte régnant dans le four. L'indication se trouve sur le côté droit du cadran et est indiquée par le pointeur noir.
- Veuillez prendre en compte un délai de 5 à 15 minutes.
- Avec le thermomètre à four, vous pouvez surveiller et contrôler la température dans le four pendant toute la durée de la cuisson.
- Le grand cadran vous permet de lire aisément la température à travers la porte du four sans avoir à ouvrir ce dernier.

**Nettoyage :**

Le thermomètre à rôti 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 rôti, conservez-le à un endroit hors de la portée des enfants.

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

**Caractéristiques techniques :**

Boîtier: acier inoxydable

Dimensions: diamètre env. 73 mm

Plage des mesures Thermomètre à rôti: 30-100° C

Plage des mesures Thermomètre à Four: 50-250 °C

Système de mesures: bimétal

Précision de la mesure Thermomètre à rôti: +/-2 %

Précision de la mesure Thermomètre à Four: +/-10 °C

**Recyclage:**

Emballage : Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés. Recyclez les pour le respect de l'environnement.



### Manuale d'uso

#### **termometro per forno/arrosti Codice articolo 10 6505 28 00**

Grazie per aver scelto di acquistare il nostro termometro per forno/arrosti KÜCHENPROFI.

Leggere il presente manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto, in particolare leggere integralmente e rispettare le istruzioni di sicurezza. Conservare il manuale per eventuali, future consultazioni e consegnarlo unitamente al prodotto nel caso questo passi a un nuovo utilizzatore.

Nel seguito riportiamo alcune importanti informazioni sull'uso del termometro per carni arrosto e carni al forno.

#### **Istruzioni di sicurezza:**

- Tenere le pellicole dell'imballaggio lontane dalla portata dei bambini, sussiste il rischio di soffocamento! Pulire il termometro prima di usarlo la prima volta.
- **Attenzione!** Non utilizzare il doppio termometro per forno/arrosti nel microonde.
- Il termometro per carni non è un giocattolo. Sussiste il rischio di lesioni! Conservare sempre l'apparecchio nel suo involucro di protezione e tenerlo fuori della portata dei bambini. Usare cautela nell'introdurre la punta nella carne. Rischio di lesioni. Fare in modo che il termometro non sia a portata di mano dei bambini. La punta del termometro potrebbe ferirli. Usare cautela nell'estrarre il termometro in fase di cottura. Il termometro è molto caldo. Utilizzare dei guanti per scongiurare il rischio di ustioni.

#### **Uso:**

##### **come termometro per carni arrosto**

- **Attenzione!** Quando si prepara la carne, è necessario farla raggiungere una temperatura adeguata, allo scopo di distruggere eventuali microrganismi e i prodotti da essi metabolizzati. Per facilitare l'uso dell'apparecchio le gamme di temperature ottimali sono evidenziate in colori diversi.
- Inoltre, attraverso una freccia scorrevole, è possibile rendere più facilmente riconoscibile la gamma di temperature desiderata.
- Il termometro per carni arrosto rileva la temperatura nel cuore della carne. In questo modo è possibile stabilire la durata di cottura ottimale. Per mantenere costantemente sotto controllo la carne, lasciare all'interno il termometro per tutta la durata della fase di cottura.
- Per visualizzare la temperatura ottimale introdurre il termometro per circa 5 cm nella carne da cuocere. Il termometro è perfettamente inserito se il suo quadrante è leggibile dall'esterno attraverso il vetro del forno. Dopo circa 2-3 minuti viene visualizzata la temperatura corretta.
- Si ricorda che per potere gustare la carne senza rischi, occorre che ogni tipo di carne raggiunga la giusta temperatura interna. La carne ha raggiunto il grado di cottura ottimale quando la sua temperatura interna rimane per almeno 5 minuti al livello di temperatura necessario.

##### **come termometro per carni al forno**

- **Attenzione!** Introdurre il termometro nel forno solo quando il forno è ancora freddo. Se la temperatura aumenta, sussiste il rischio di ustioni. Togliere il termometro dal forno solo quando il forno si è sufficientemente raffreddato. Per farlo, utilizzare sempre dei guanti da forno.
- Il doppio termometro per carni arrosto e carni al forno indica la temperatura esatta all'interno del forno. La temperatura viene visualizzata nella parte inferiore del quadrante ed è segnalata dal puntatore di colore rosso.
- Si ricorda che l'operazione può richiedere da 5 a 15 minuti.
- Il termometro per carni al forno consente di osservare e controllare la temperatura all'interno del forno per tutta la fase di cottura o rosolatura della carne. Il grande quadrante di facile lettura consente di rilevare la temperatura anche attraverso il vetro del forno, senza doverlo aprire.

### **Pulizia:**

Il termometro è lavabile in lavastoviglie e può essere lavato semplicemente con acqua corrente e detersivo. Quando non viene utilizzato, conservare il termometro in un luogo sicuro fuori della portata dei bambini.

Il termometro per carni arrosto soddisfa i requisiti in materia di prodotti alimentari.

### **Dati tecnici:**

Involucro: Acciaio inox

Dimensioni: Diametro ca. 73 mm

Campo di misura del termometro per carni arrosto: 30-100° C

Campo di misura del termometro per carni al forno: 50-250 °C

Sistema di misura: Bimetallico

Precisione di misurazione del termometro per carni arrosto: +/-2 %

Precisione di misurazione del termometro per carni al forno: +/-10 °C

### **Smaltimento:**

Imballaggio: I materiali dell'imballaggio possono essere riutilizzati. Smaltirli nel rispetto dell'ambiente.



## **Bedieningshandleiding**

### **oven/braad thermometer Art.- Nr. 10 6505 28 00**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van onze KÜCHENPROFI oven/braad thermometer.

Lees voor gebruik van het product deze bedieningshandleiding en vooral de veiligheidsaanwijzingen volledig en volg ze. Bewaar de handleiding voor raadpleging en geef de handleiding mee wanneer u het product aan een andere gebruiker doorgeeft.

Hier beneden geven wij u enkele belangrijke gegevens voor het gebruik van de braad-oventhermometer.

### **Veiligheidsaanwijzingen:**

- De verpakkingfolie ver verwijderd worden van baby's en kleine kinderen, er bestaat verstikkingsgevaar. De thermometer voor het eerste gebruik reinigen.
- **Let op:** De braden-oventhermometer niet in de microwave gebruiken.
- De braadthermometer is geen speelgoed. Er bestaat verwondingsgevaar. Het toestel altijd in de beschermende hoes en buiten reikwijdte van kinderen bewaren. Wees voorzichtig wanneer u de doorn in het vlees steekt. Verwondingsgevaar. Verzekert dat de braadthermometer niet in kinderhanden komt. Zij kunnen zich aan de doorn verwonden. Wees voorzichtig bij het uitnemen na het braden. De thermometer is heet; Gebruik kookhandschoenen om u niet te verbranden.

### **Gebruik:**

#### **als Braadthermometer**

- **Let op!** Om vlees te bereiken is voldoende temperatuur in het vlees noodzakelijk om mogelijke micro-organismen en diens stoffwisselproducten te vernietigen. Voor een eenvoudige bediening zijn de optimale temperaturen in kleur gemarkeerd. Verder kan een verschuifbare pijl de doelwaarde makkelijker herkenbaar maken.
- De braadthermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. Zo kunt u de optimale gaarduur bepalen. Voor een continue controle laat u de thermometer tijdens de complete braad- en gaarprocedure in het vlees.
- De optimale temperatuurweergave bereikt u wanneer u de thermometer ca. 5 cm in het te garen/te braden vlees steekt. Bij voorkeur steekt u de thermometer zodanig in dat u het cijferblad van buiten door het venster van de bakoven kunt aflezen. De

correcte temperatuurweergave gebeurt na ongeveer ca. 2 tot 3 minuten.

- Vergeet niet dat de verschillende vleessoorten verschillende kerntemperaturen nodigen hebben om zonder problemen van het vlees te kunnen genieten. U kunt optimaal van het vlees genieten wanneer de kerntemperatuur minstens 5 minuten lang het correcte aantal graden op het cijferblad bereikt en behouden heeft.

#### **als oventhermometer**

- **Let op!** Plaats of leg de thermometer in de bakoven zolang hij nog koud is. Bij toenemende temperatuur bestaat verbrandingsgevaar. Neem de thermometer pas uit de bakoven wanneer hij voldoende afgekoeld is. Gebruik daarvoor in elk geval bakhandschoenen.
- De dual braad-oventhermometer geeft u de exacte temperatuur in de bakoven aan. Het display bevindt zich aan de onderste kant van het cijferblad en wordt door de rode wijzer aangegeven.
- Vergeet niet dat dit met een tijdvertraging van 5 tot 15 minuten gebeurt.
- Met de bakoventhermometer kunt u tijdens de hele bak-of braadtijd de temperatuur in uw bakoven observeren en controleren. Door het grote, overzichtelijke cijferblad kunt u dit ook door het bakovenvenster aflezen zonder dat de bakoven geopend moet worden.

#### **Reiniging:**

De braadthermometer is geschikt voor de vaatwasmachine en kan ook eenvoudig onder stromend water met afwasmiddel gereinigd worden. Bewaar de braadthermometer wanneer u hem niet nodig heeft op een voor kinderen veilige plaats.

De braadthermometer vervult de levensmiddelenrechtelijke vereisten.

#### **Technische gegevens:**

Behuizing: Edelstaal

Grootte: Diameter ca. 73 mm

Meetwaarden braadthermometer: 30-100° C

Meetwaarden oventhermometer: 50-250 °C

Meetsysteem: Bimetaal

Meetprecisie braadthermometer: +/-2 %

Meetprecisie oventhermometer: +/-10 °C

#### **Afvalverwijdering:**

Verpakking: De verpakkingsmaterialen kunnen gerecycleerd worden. Verwijder deze op milieuvriendelijke wijze.



KÜCHENPROFI GmbH  
Hörscheider Weg 29  
Solingen · Germany  
Tel.: +49 (0) 212/6582-0  
Fax: +49 (0) 212/6582-10  
[www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de)