

77mm

Bedienungsanleitung



Dual Braten-Ofenthermometer
Modell T409A
Artikelnummer 1-4300

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres SUNARTIS Dual Braten-Ofenthermometers.

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 Bratenthermometers.

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch.
- **Achtung: Das Dual Braten-Ofenthermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.**

1. Gebrauch

1.1. Bratenthermometer

Achtung!

- 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.

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.

Der Dorn verfügt über eine spezielle Anti-Haftbeschichtung um ein leichtes Einstecken und Herausziehen zu erleichtern.

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.

1.2. Ofenthermometer

Achtung!

- Stellen oder legen Sie das Thermometer in den Backofen solange er noch kalt ist. Bei zunehmender Temperatur besteht Verbrennungsgefahr.
- Nehmen Sie das Thermometer erst dann aus dem Backofen, wenn es ausreichen abgekühlt ist. Verwenden Sie auf alle Fälle Backhandschuhe.

Das Dual Braten-Ofenthermometer zeigt Ihnen die genaue Temperatur im Backofen an. Die Anzeige befindet sich auf der rechten Seite der Anzeige und wird von dem schwarzen 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 Zifferblatt können Sie dies auch durch das Backfenster ablesen ohne den Backofen öffnen zu müssen

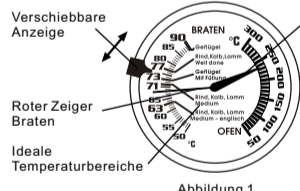


Abbildung 1

2. 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 Kinder sicheren Ort auf. Das Bratenthermometer entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

3. Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl
Größe:	Durchmesser ca. 76 mm
Meßbereich Bratenthermometer:	50-90° C
Meßbereich Ofenthermometer:	50-300° C
Meßsystem:	Bimetall
Meßgenauigkeit Bratenthermometer:	+/- 2° C
Meßgenauigkeit Ofenthermometer:	+/-10° C

4. Entsorgung

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

5. Service:

Für alle Fragen rund um das Produkt steht Ihnen die Mingle Instrument GmbH Europe gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns telefonisch zu den üblichen Bürozeiten, von 8:00 bis 17:00 Uhr, oder jederzeit per Email.

User Manual



Dual Meat/Oven Thermometer
Modell T409A
Item number 1-4300

We congratulate you for purchasing our SUNARTIS® Dual Meat/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.**

1. Handling

1.1. Meat thermometer

Attention!

- Please be careful placing the thermometer in the meat. There is a 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.

1.2. Oven thermometer

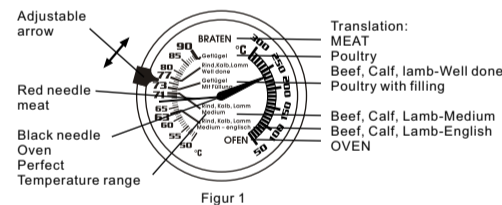
Attention!

- 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 Dual Meat/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.



Figur 1

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 76mm
Measuring range Meat thermometer:	50-90° C
Measuring range Oven thermometer:	50-300° C
Measuring method:	Bimetal
Metering precision Meat thermometer:	+/- 2° C
Metering precision Oven Thermometer:	+/-10° C

4. Disposal

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

5. Service:

For any questions about the product Mingle Instrument GmbH Europe is at your service.

You can reach us by telephone during normal office hours, 8:00 to 17:00 clock, or at any time via email.

Mode d'emploi



Thermomètre dual à viande et four
Modèle T409A
Numéro d'article 1-4300

Nous vous félicitons pour l'achat de notre SUNARTIS® Thermomètre dual à viande et four.

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 à viande dans les appareils à micro-ondes.**

1. Utilisation

1.1. Thermomètre à viande

Attention!

- 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.
- 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 colorisées. En outre vous avez une flèche mobile pour marquer la température voulue plus facilement.

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.

Veillez 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.

1.2. 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.

Veillez 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.

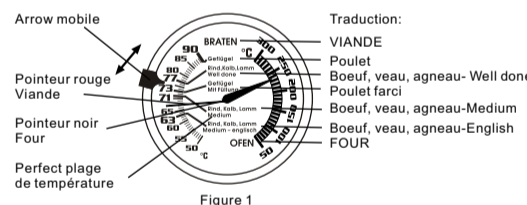


Figure 1

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. 76mm
Plage des mesures Thermomètre à Viande :	50 - 90° C
Plage des mesures Thermomètre à Four :	50-300° C
Système de mesures :	bimétal
Précision de la mesure Thermomètre à Viande:	+/- 2° C
Précision de la mesure Thermomètre à Four :	+/- 10° C

4. Recyclage

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

5. Service:

En cas de questions concernant le produit, la société Mingle Instrument GmbH Europe se tient volontiers à votre disposition.

Vous pouvez nous joindre par téléphone aux heures usuelles de bureau, de 8.00 à 17.00, ou à toute heure par e-mail.

Bedieningshandleiding



Combi vlees- & oventhermometer
Model T409A
Artikelnummer 1-4300

Gefeliciteerd met de aankoop van onze SUNARTIS Combi vlees- & oventhermometer.

Lees vóór gebruik van het product deze bedieningshandleiding en in het bijzonder de veiligheidsrichtlijnen volledig door en neem deze ook in acht. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen en geef de handleiding mee als u het product doorgeeft aan een andere gebruiker.

Onderstaand volgt belangrijke informatie over het gebruik van de vleesthermometer.

Veiligheidsrichtlijnen

- Houd de verpakkingsfolie verwijderd van baby's en kleine kinderen in verband met kans op verstikking.
- Reinig de thermometer vóór het eerste gebruik.
- **Let op: Gebruik de Combi vlees- & oventhermometer niet in de Magnetron.**

1. Gebruik

1.1. Vleesthermometer

Let op!

- 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.
- 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.

Voor het bereiden van vlees is een bepaalde temperatuur in het vlees noodzakelijk om mogelijke micro-organismen en hun stofwisselingsproducten te vernietigen. Voor een eenvoudig gebruik worden de optimale temperatuurzones in rood aangegeven. Daarnaast kan met een verschuifbare pijl de gewenste temperatuur worden aangegeven.

De pen is voorzien van een speciale anti-hechtlaag om het insteken en verwijderen makkelijk te maken.

De vleesthermometer meet de kerntemperatuur van het vlees. Zo kunt u de optimale garingsduur bepalen. Voor een continue controle laat u de thermometer tijdens het gehele bak- en garingsproces in het vlees zitten.

De optimale temperatuurweergave bereikt u als u de thermometer ca. 5 cm in het vlees steekt. Bij voorkeur steekt u de pen zo in het vlees dat u de wijzerplaat van buitenaf door het raam in de oven kunt aflezen. De juiste temperatuurweergave vindt plaats na ca. 2 tot 3 minuten.

Let erop dat verschillende soorten vlees verschillende kerntemperaturen nodig hebben, zodat u onbezorgd van het vlees kunt genieten. Het vlees is perfect als de kerntemperatuur tenminste 5 minuten lang het betreffende aantal graden op de wijzerplaat heeft bereikt en heeft aangehouden.

1.2. Oventhermometer

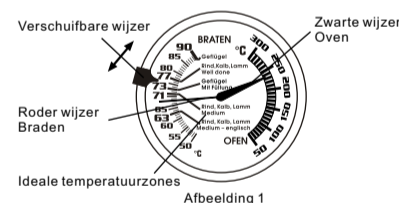
Let op!

- Plaats of hang de thermometer in de oven als deze nog koud is. Bij stijgende temperatuur bestaat kans op verbranding.
- Neem de thermometer pas dan uit de oven als deze voldoende is afgekoeld. Gebruik hiervoor altijd ovenwanten.

De Combi vlees- & oventhermometer geeft de precieze temperatuur in de oven weer. Deze wordt aan de rechter kant van de wijzerplaat door de zwarte wijzer weergegeven.

Let erop dat dit met een tijdsvertraging van 5 tot 15 minuten plaatsvindt.

Met de oventhermometer kunt u tijdens de gehele bak- of braadtijd de temperatuur in de oven in de gaten houden en controleren. Door de grote, overzichtelijke wijzerplaat kunt u de thermometer ook door het raam in de oven aflezen zonder de oven te hoeven openen.



Afbeelding 1

2. Reiniging

De vleesthermometer is vaatwasmachinebestendig en kan ook gewoon onder stromend water met afwasmiddel worden gereinigt. Bewaar de vleesthermometer, als deze niet wordt gebruikt, op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.

De vleesthermometer voldoet aan de eisen van de voedsel- en warenautoriteit.

3. Technische gegevens

Behuizing:	Roestvrijstaal
Afmeting:	diameter ca. 54mm
Meetbereik vleesthermometer:	50-90° C
Meetbereik oventhermometer:	50-300° C
Meetsysteem:	Bimetaal
Meetprecisie vleesthermometer:	+/- 2° C
Meetprecisie oventhermometer:	+/-10° C

4. Afvalverwijdering

Verpakking:
De verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled. Gooi deze daarom volgens de wettelijke voorschriften weg.

5. Service:

Voor vragen over het product kunt u contact opnemen met Mingle Instrument GmbH Europe.

Wij zijn telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren, van 8:00 tot 17:00 uur, of op elk gewenst moment per e-mail.

350mm