

77mm



**Bratenthermometer**  
 Modell T720C  
 Artikelnummer 1-2009

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres SUNARTIS Bratenthermometers.,

**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.
- 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 Bratenthermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.**

**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 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. 73 mm  
**Meßbereich:** 50-100°C  
**Meßsystem:** Bimetall  
**Meßgenauigkeit:** +/-1.5°C

**4. 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.

**5. Entsorgung**

Verpackung:



Die Verpackungsmaterialien können wiederverwertet werden. Entsorgen Sie diese umweltgerecht.



Virmondstraße 143 - 47877 Willich  
 Tel: +49 (0) 2156- 49 68 50  
 Fax: +49 (0) 2156- 49 68 11  
 Email: info@mingle-europe.de  
 Website: www.mingle-europe.de



**Meat Thermometer**  
 Model T720C  
 Item number 1-2009

We congratulate you for purchasing our SUNARTIS® Meat 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..
- 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. 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:** 50-100°C  
**Measuring method:** Bimetal  
**Measuring precision:** +/-1.5°C

**4. 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.

**5. Disposal**

Packaging:



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



Virmondstraße 143 - 47877 Willich  
 Tel: +49 (0) 2156- 49 68 50  
 Fax: +49 (0) 2156- 49 68 11  
 Email: info@mingle-europe.de  
 Website: www.mingle-europe.de



**Thermomètre à viande**  
 Modèle T720C  
 Numéro d'article 1-2009

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

**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.
- 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 : ne pas utiliser le thermomètre à viande dans les appareils à micro-ondes.**

**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 :** 50 - 100°C  
**Système de mesures :** bimétal  
**Précision de la mesure :** +/-1.5°C

**4. 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.

**5. Recyclage**

Emballage :



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



Virmondstraße 143 - 47877 Willich  
 Tel: +49 (0) 2156- 49 68 50  
 Fax: +49 (0) 2156- 49 68 11  
 Email: info@mingle-europe.de  
 Website: www.mingle-europe.de

310mm