

Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände auf dem Messfühler mit warmem Wasser ab. Vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.

Warnung vor Verletzungen

- Das Thermometer wird während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie es immer mit Grill- oder Küchenhandschuhen (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) an, niemals mit bloßen Händen. Es besteht Verletzungsgefahr!

Verwendung des Bratenthermometers

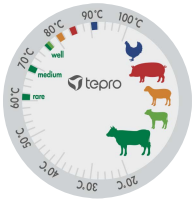


Achtung: Verletzungsgefahr! Die Thermometerspitze ist sehr scharfkantig. Bitte vorsichtig verwenden!

- Stecken Sie den Messfühler in die Mitte des Grillguts. Achten Sie darauf, dass Sie eine gute Sicht auf die Skala haben.
- Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. Sobald der Zeiger die gewünschte Garstufe anzeigt, können Sie das Grillgut vom Grillrost nehmen und servieren.



- Messen Sie nicht direkt am Knochen oder in einer Fettschicht. Die dort gemessenen Temperaturen entsprechen nicht genau denen des Fleisches.
- Bei den angegebenen Garstufen handelt es sich um Richtwerte. Die Garstufen sind u. a. auch abhängig von der Art, Frische und Zubereitung des Fleisches.
- Das Thermometer kann, nachdem es vom Grillgut genommen wurde, beschlagen. Dies ist normal und physikalisch bedingt. Der sich im Thermometer befindliche Niederschlag verschwindet langsam wieder.



Garstufen auf dem Thermometer:

- Dunkelgrün – Rindschfleisch: rare = ca. 61 °C / medium = ca. 69 °C / well = ca. 77 °C
- Hellgrün – Kalbfleisch: ca. 77 °C
- Orange – Lammfleisch: ca. 81 °C
- Rot – Schweinefleisch: ca. 85 °C
- Blau – Geflügelfleisch: ca. 91 °C

Wartung und Pflege:

Waschen Sie den Messfühler mit einem feuchten und weichen Lappen ab. Anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Nicht in Wasser eintauchen. Den Messfühler nach Gebrauch immer reinigen.

Technische Daten

| | |
|-----------|-------------------------------|
| Name: | Bratenthermometer |
| Art. Nr.: | 8345 |
| Maße: | ca. 5,5 x 5,5 x 15 cm (BxTxH) |
| Gewicht: | ca. 0,043 kg |

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie es über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Service

Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Str. 8/4, D-63322 Rödermark
E-mail: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

Before First Use

- Wash away any larger production residues on the probe with warm water. While doing so, avoid using any detergents or cleaning agents.

Injury Warning

- The thermometer becomes very hot during use. Always touch it only with barbecue or oven gloves of heat protection category II, e.g., compliant with DIN-EN 407); never with your bare hands. There is a risk of injury!

How to Use the Roast Thermometer

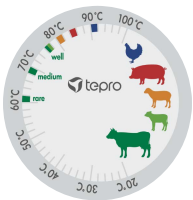


Attention: Risk of injury! The tip of the thermometer is very sharp. Please use with care!

- Stick the probe in the centre of the food to be roasted. When doing so, make sure to have a good view of the scale.
- Place the food to be roasted on the cooking grate. Once the hand indicates that the desired doneness has been reached, remove the roast from the cooking grate and serve it.



- Do not measure the temperature directly at joints or in the fat layer. The temperatures measured at such points are not exactly the same as in the rest of the meat.
- The indicated doneness levels are just guideline values. The doneness depends, among other things, on the type, freshness and method of preparation of the meat.
- Once removed from the roast, the thermometer may become foggy on the inside. This is normal and results from the laws of physics. The fog in the thermometer will slowly disappear.



Doness levels on the thermometer scale:

- Dark green - beef: rare = approx. 61 °C / medium = approx. 69 °C / well = approx. 77 °C
- Light green - lamb: approx. 77 °C
- Orange - veal: approx. 81 °C
- Red - pork: approx. 85 °C
- Blue - poultry: approx. 91 °C

Maintenance and care:

Wash the probe with a moist and soft piece of cloth, then dry it with a dishcloth. Do not immerse it in water. Always clean the probe after use.

Technical Data

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| Name: | Roast thermometer |
| Item. No.: | 8345 |
| Dimensions: | approx. 5.5 x 5.5 x 15 cm (BxTxH) |
| Weight: | approx. 0.043 kg |

Disposal



Do not under any circumstance dispose of the roast thermometer in the normal household waste! Dispose of it at an approved disposal facility or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.

Service

This product was carefully manufactured and packaged. If you nevertheless have a complaint, our employees will be more than happy to assist you.

Send questions related to service to the e-mail address indicated below (distributor).

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Str. 8/4, D-63322 Rödermark
E-mail: info@tepro-gmbh.de or
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de