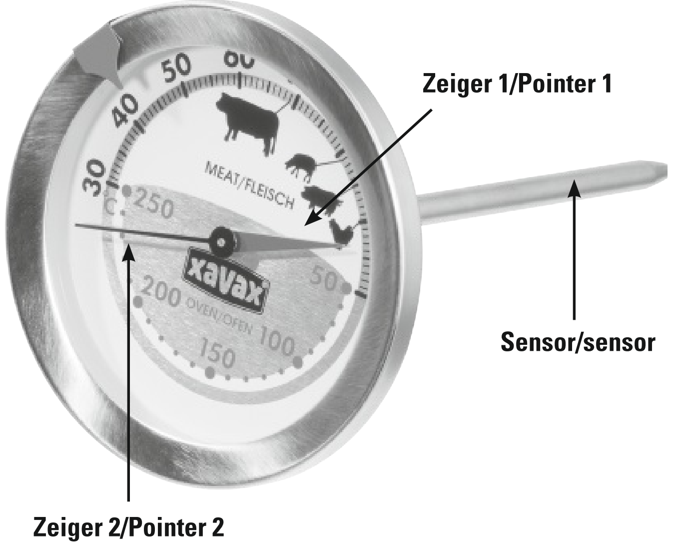
xavax

Fleisch- und Ofenthermometer
Meat and oven thermometer

00111018

Messbereich Ofen/ Measuring range oven	Messbereich Fleisch/ Measuring range meat
50°C – 250°C	**30°C – 100°C**



Distributed by Hama GmbH & Co KG
86652 Monheim/Germany
www.xavax.eu

00111018/02.17

(D) Bedienungsanleitung

Anwendung:

1.) An der dicksten Stelle Spitze bis zur Mitte der Speise einstechen. Mindestens 2 cm tief einstechen.
2.) Thermometer zusammen mit der Speise in den Ofen schieben.
3.) Zeiger 1 misst die aktuelle Ofentemperatur. Zeiger 2 misst die aktuelle Kerntemperatur der Speise. Auf Grund der hohen Messgenauigkeit (+/-2°C) des Thermometers kann die Thermometeranzeige unter Umständen deutlich von ihren Ofeneinstellungen abweichen!
4.) Nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur und Zeit entnehmen Sie die Speise aus dem Ofen.

Bitte beachten Sie:

- Achtung Verbrennungsgefahr! Nach dem Herausnehmen aus dem Backofen hat das Thermometer Ofentemperatur! Topflappen benutzen.
- Reinigen Sie das Thermometer gründlich nach jeder Benutzung. Reinigung auch in der Spülmaschine möglich.

Art	Empfohlene Temperaturen
Babynahrung	37°C
Rinderfilet/Lende medium	55 – 60°C
Roastbeef medium	65°C
Rindfleisch durchgegart	75 – 80°C
Wild durchgegart	75°C
Lamm durchgegart	79 – 85°C
Schweinebraten durchgegart	85°C
Geflügel durchgegart	80 – 90°C

(GB) Operating instructions

Application:

1.) Insert the probe at the thickest point of the food being cooked to half-way along the probe. The probe should be inserted at least 2 cm into the food.
2.) Place the food (into which the thermometer probe has been inserted) into the oven.
3.) Pointer 1 shows the current oven temperature. Pointer 2 shows the current core temperature of the food. Due to the thermometer's high accuracy (+/- 2 °C), the temperature shown on the thermometer may differ significantly from your oven settings.
4.) After the required temperature is reached and the desired time has passed, remove the food from the oven.

Note:

- Caution: Risk of burns. Upon removal from the oven, the thermometer is as hot as the oven temperature! Use an oven cloth.
- Clean the thermometer thoroughly after each use. You can also clean the thermometer in the dishwasher.

	temperatures
Baby food	37°C
Beef tenderloin/ sirloin (medium)	55 – 60°C
Roast beef (medium)	65°C
Beef (well done)	75 – 80°C
Game (well done)	75°C
Lamb (well done)	79 – 85°C
Pork roast (well done)	85°C
Poultry (well done)	80 – 90°C

(F) Mode d'emploi

Utilisation :

1.) Insérer la tige dans la partie la plus épaisse de l´aliment à au moins 2 cm de profondeur.
Mettre l´aliment avec le thermomètre dans le four.
2.) L´aiguille 1 mesure la température actuelle du four. L´aiguille 2 mesure la température interne et actuelle de l´aliment.
3.) A cause de la grande précision de mesure du thermomètre (+/-2°C) il se peut que l´indication du thermomètre diverge des réglages de votre four!.
4.) Une fois la température et le temps souhaités atteints, enlever l´aliment du four.

Veuillez observer :

- Attention, risque de brûlure! Le thermomètre a la température du four quand vous le sortez du four! Utiliser les maniques.
- Bien nettoyer le thermomètre après chaque utilisation. Lavage en machine également possible.

	Températures
Nourriture de bébé	37°C
Filet de boeuf/ Bavette à point	55 – 60°C
Roastbeef à point	65°C
Viande de boeuf cuite à point	75 – 80°C
Gibier cuit à point	75°C
Agneau cuit à point	79 – 85°C
Rôti de porc cuit à point	85°C
Rôti de porc cuit à point	80 – 90°C

(NL) Gebruiksaanwijzing

Gebruik:

1.) Steek de punt op de dikste plaats tot het midden in het voedsel. Minstens 2 cm erin steken.
2.) Thermometer samen met het voedsel in de oven doen.
3.) Indicator 1 meet de actuele oventemperatuur. Indicator 2 meet de actuele kerntemperatuur van het voedsel. Vanwege de grote meetnauwkeurigheid (+/-2°C) van de thermometer kan de weergave op de thermometer onder omstandigheden duidelijk afwijken van de instellingen op de oven!
4.) Als de gewenste temperatuur en tijd bereikt zijn, kunt u het voedsel uit de oven halen.

Let op het volgende:

- Attentie: gevaar voor verbranding! Als de thermometer uit de oven wordt gehaald, heeft deze dezelfde temperatuur als de oven! Pannenlappen gebruiken!
- Maak de thermometer na gebruik grondig schoon. Reiniging in de vaatwasser is ook mogelijk.

	Aanbevolen kern-/ temperaturen:
Babyvoeding	37°C
Ossenhaas/ lendestuk, medium	55 – 60°C
Rundvlees, medium	65°C
Rundvlees, helemaal gaar	75 – 80°C
Wildbraad, helemaal gaar	75°C
Lamsvlees, helemaal gaar	79 – 85°C
Gebraden varkensvlees, helemaal gaar	85°C
Gevogelte, helemaal gaar	80 – 90°C

(I) Istruzioni per l'uso

Applicazione:

1.) Inserire la punta nel punto più spesso fino al centro del cibo. Inserire per almeno 2 cm.
2.) Mettere il termometro insieme con il cibo nel forno.
3.) L'indicatore 1 misura la temperatura attuale del forno. L'indicatore 2 misura la temperatura attuale interna del cibo. Per via dell'elevata precisione di misurazione (+/-2°C) del termometro, in particolari circostanze l'indicazione della temperatura può notevolmente differire dall'impostazione del forno!
4.) Dopo aver raggiunto la temperatura e il tempo desiderati estrarre il cibo dal forno.

Si prega di osservare:

- Attenzione! Pericolo di ustioni. Dopo averlo estratto dal forno, il termometro ha la temperatura del forno! Usare le presine.
- Dopo ogni impiego, pulire il termometro a fondo. Il termometro può essere lavato anche nella lavastoviglie.

	Temperature interne raccomandate:
Alimenti per neonati	37°C
Filetto di manzo/ lombo medio	55 – 60°C
Roastbeef medio	65°C
Carne di manzo ben cotta	75 – 80°C
Selvaggina ben cotta	75°C
Agnello ben cotto	79 – 85°C
Arrosto di maiale ben cotto	85°C
Pollame ben cotto	80 – 90°C

(S) Bruksanvisning

Användning:

1.) Stick in spetsen i den tjockaste delen av maträtten och fortsätt in till mitten. Stick in minst 2 cm.
2.) Skjut in termometern tillsammans med maträtten i ugnen.
3.) Visare 1 mäter den aktuella temperaturen i ugnen. Visare 2 mäter den aktuella kärntemperaturen i maträtten. Termometern mäter mycket exakt (+/-2°C) och detta kan i vissa fall leda till att den visar värden som tydligt avviker från hur du har ställt in ugnen!
4.) När den önskade temperaturen är uppnådd och stektiden har gått tar du ut maträtten ur ugnen.

Tänk på:

- Var försiktig, risk att bränna sig! Termometern har ugnstemperatur när den tagits ut ur ugnen! Använd grytlappar.
- Rengör termometern noga efter varje användning. Rengöring även möjlig i diskmaskinen.

	Rekommenderade bas- / temperaturer:
Barnmat	37°C
Oxfilé/karré medium	55 – 60°C
Rostbiff medium	65°C
Oxkött genomstekt	75 – 80°C
Vilt genomstekt	75°C
Lamm genomstekt	79 – 85°C
Fläskstek genomstekt	85°C
Fågel genomstekt	80 – 90°C

(CZ) Návod k obsluze

Použití :

1. Silnější stranu špice zasuňte do středu pokrmu nebo potraviny. Zasuňte minimálně 2cm hluboko.
2. Pokrm společně s teploměrem vložte do trouby
3. Ukazatel 1 měří aktuální teplotu v troubě. Ukazatel 2 měří vnitřní teplotu pokrmu.
Na základě vysoké přesnosti teploměru (+/-2°C) se může zobrazená teplota při vnějších podmínkách významě odchylovat!
4. Po dosažení požadované teploty a času vyjměte pokrm z pečící trouby

Upozornění:

- Pozor, horzí popálení! Při vyjmutí teploměru z pokrmu má teploměr teplotu pečící trouby. Použijte chňapku.
- Vyčistěte teploměr pečlivě po každém použití. Lze mýt i v myčce.

	Doporučené teploty:
Dětská výživa	37°C
Vepřový filet/ svíčková medium	55 – 60°C
Roastbeef medium	65°C
Hovězí maso	75 – 80°C
Zvěřina	75°C
Jehněčí	79 – 85°C
Vepřová pečeně	85°C
Drůběž	80 – 90°C

(SK) Návod k obsluhe

Použitie:

1. Hrubšiu stranu špica zasuňte do stredu pokrmu alebo potraviny. Zasuňte minimálne 2 cm hlboko.
Pokrm spoločne s teplomerom vložte do rúry
2. Ukazovateľ 1 meria aktuálnu teplotu v rúre. Ukazovateľ 2 meria vnútornú teplotu pokrmu.
3. Na základe vysokej presnosti teplomeru (+/-2°C) sa môže zobrazená teplota pri vonkajších podmienkach významne odchyľovať!
4. Po dosiahnutí požadovanej teploty a času vyberte pokrm z pečúcej rúry.

Upozornenie:

- Pozor, hrozí popálenie" Pri vyberaní teplomeru z pokrmu má teplomer teplotu pečúcej rúry. Použite chňapku.
- Vyčistite teplomer dôkladne po každom použití.
Možno umývať v umývačke.

	Odporúčané teploty:
Detská výživa	37°C
Bravčový filet/ sviečková medium	55 – 60°C
Roastbeef medium	65°C
Hovädzie mäso	75 – 80°C
Divina	75°C
Jahňacie	79 – 85°C
Bravčové pečené	85°C
Hydina	80 – 90°C