

THERMOMÈTRE FOUR SONDE FILAIRE

FR

MANUEL D'UTILISATION - Ref. 4711

Ce manuel a été conçu pour faciliter l'utilisation de votre thermomètre sonde pour le four et assurer une expérience utilisateur optimale. Pour toute question supplémentaire ou assistance, veuillez consulter notre service client.

Caractéristiques techniques :

Température : -25 à +250°C
Précision : 0 à 100°C: ±1° sinon +/- 2°C

Résolution : 1°C

Sonde : en acier inoxydable 150mm.

Câble : 1 mètre.

Pile : 1x AAA LR03 (fournie).

Fonctions : Sélecteur °C/°F, sonde inox 150mm, minuteur 99min et 59 sec, alarme de température programmable, s'aimante ou se pose.

Mode d'emploi du minuteur:

Appuyez sur le bouton au dos du minuteur pour activer le mode TIMER. L'affichage montre les minutes (MIN) et les secondes (SEC). Pour régler les minutes, appuyez sur MIN. Pour régler les secondes appuyez sur SEC.

Pour démarrer et arrêter le minuteur : S/S.

Pour remettre à zéro le minuteur : appuyez et maintenez MIN et SEC simultanément. Le minuteur peut être réglé au maximum. 99 minutes et 59 secondes. Le minuteur peut être lancé même si aucune durée n'est sélectionnée (appuyez sur S/S). Il comptera alors vers le haut sans sonner. Lorsqu'il aura compté jusqu'à la limite, il recommencera à zéro.

Mode d'emploi du thermomètre à viande:

Positionner le bouton à l'arrière sur «TEMP». Branchez le cordon sur le côté du thermomètre.

Le cordon résiste à la chaleur jusqu'à 250°C (482°F)

L'écran affiche la température en degrés Celsius ou Fahrenheit. Pour choisir l'échelle de température, appuyez sur °C/°F.

Pour enregistrer une alarme de température, appuyez sur ▲ (pour une plus haute température) ou ▼ (pour une plus faible température).

Insérez la sonde dans la nourriture à contrôler. La température des aliments s'affiche à gauche de l'écran. Quand la nourriture atteint la température choisie, le thermomètre émettra un signal sonore.

Viandes	Type de cuisson	Température intérieure de la viande
Bœuf	Saignant	63° C
	Rosé	68° C
	A point	71° C
	Bien cuit	77° C
	Haché	70° C
	A point ou haché	71° C
Porc	Bien cuit	77° C
		70° C
Jambon (pré-cuit)	Complètement cuit	64° C
Jambon (cru)	Complètement cuit	71° C
Agneau	Saignant	63° C
	Rosé	68° C
	A point ou haché	71° C
	Bien cuit	77° C
Volaille	Complètement cuit	82° - 85° C
	Découpes	77° C
	Hachée	74° C
Blanc de volaille	Complètement cuit	77° C
Gibier	Gibier d'élevage ou haché	70° C
	Gibier sauvage	77° C
Veau	Saignant	63° C
	Rosé	68° C
	A point ou haché	70° C
	Bien cuit	77° C
Foie gras	Foie gras rosé	56° - 58° C
	Foie gras cuit	65° - 68° C

WIRED OVEN PROBE THERMOMETER

EN

USER MANUAL - Ref. 4711

This manual has been designed to facilitate the use of your oven probe thermometer and ensure an optimal user experience. For any additional questions or assistance, please consult our customer service.

Technical Specifications:

Temperature: -25 to +250°C
Accuracy: 0 to 100°C: ±1°, otherwise +/- 2°C

Resolution: 1°C

Probe: 150mm stainless steel

Cable: 1 meter

Battery: 1x AAA LR03 (included)

Functions: °C/°F selector, 150mm stainless steel probe, 99 minutes and 59 seconds timer, programmable temperature alarm, magnetic or stand.

Timer Instructions:

Press the button on the back of the timer to activate the TIMER mode. The display shows minutes (MIN) and seconds (SEC). To set the minutes, press MIN. To set the seconds, press SEC.

To start and stop the timer: S/S.

To reset the timer: press and hold MIN and SEC simultaneously.

The timer can be set for a maximum of 99 minutes and 59 seconds.

The timer can be started even if no time is selected (press S/S). It will then count upwards without sounding. When it reaches the limit, it will restart from zero.

Meat Thermometer Instructions:

Set the button on the back to «TEMP». Plug the cord into the side of the thermometer.

The cord is heat-resistant up to 250°C (482°F).

The screen displays the temperature in degrees Celsius or Fahrenheit. To choose the temperature scale, press °C/°F.

To set a temperature alarm, press ▲ (for a higher temperature) or ▼ (for a lower temperature).

Insert the probe into the food to be monitored. The food temperature is displayed on the left side of the screen. When the food reaches the selected temperature, the thermometer will emit an audible signal.

Meat	Internal Cooking	Internal Temperature of Meat
Beef	Rare	63°C
	Medium Rare	68°C
	Medium	71°C
	Well Done	77°C
	Ground	70°C
Pork	Medium or Ground	71°C
	Well Done	77°C
Ham (pre-cooked)	Fully Cooked	64°C
Ham (raw)	Fully Cooked	71°C
Lamb	Rare	63°C
	Medium Rare	68°C
	Medium or Ground	71°C
	Well Done	77°C
Poultry	Fully Cooked	82° - 85° C
	Cuts	77°C
	Ground	74°C
Chicken Breast	Fully Cooked	77°C
Game	Farmed or Ground	70°C
	Wild	77°C
Veal	Rare	63°C
	Medium Rare	68°C
	Medium or Ground	70°C
	Well Done	77°C
Foie Gras	Medium Rare	56° - 58° C
	Fully Cooked	65° - 68° C
	Fully Cooked	65° - 68° C

TERMÓMETRO DE HORNO CON SONDA CABLEADA

ES

MANUAL DE USUARIO - Ref. 4711

Este manual ha sido diseñado para facilitar el uso de su termómetro de sonda para horno y asegurar una experiencia de usuario óptima. Para cualquier pregunta adicional o asistencia, por favor consulte nuestro servicio de atención al cliente.

Especificaciones Técnicas:

Temperatura: -25 a +250°C
Precisión: 0 a 100°C: ±1°, de lo contrario +/- 2°C

Résolución: 1°C

Sonda: acero inoxidable de 150mm

Cable: 1 metro

Batería: 1x AAA LR03 (incluida)

Funciones: selector °C/°F, sonda de acero inoxidable de 150mm, temporizador de 99 minutos y 59 segundos, alarma de temperatura programable, magnético o de pie.

Instrucciones del Temporizador:

Presione el botón en la parte posterior del temporizador para activar el modo TIMER. La pantalla muestra minutos (MIN) y segundos (SEC). Para ajustar los minutos, presione MIN. Para ajustar los segundos, presione SEC.

Para iniciar y detener el temporizador: S/S.

Para restablecer el temporizador: presione y mantenga MIN y SEC simultáneamente. El temporizador se puede configurar hasta un máximo de 99 minutos y 59 segundos.

El temporizador puede iniciarse incluso si no se selecciona un tiempo (presione S/S). Entonces contará hacia arriba sin sonar. Cuando alcance el límite, se reiniciará desde cero.

Instrucciones del Termómetro de Carne:

Coloque el botón en la parte posterior en «TEMP». Conecte el cable al costado del termómetro.

El cable es resistente al calor hasta 250°C (482°F).

La pantalla muestra la temperatura en grados Celsius o Fahrenheit. Para elegir la escala de temperatura, presione °C/°F.

Para configurar una alarma de temperatura, presione ▲ (para una temperatura más alta) o ▼ (para una temperatura más baja).

Inserte la sonda en el alimento a controlar. La temperatura de los alimentos se muestra en el lado izquierdo de la pantalla. Cuando los alimentos alcancen la temperatura seleccionada, el termómetro emitirá una señal audible.

Carne	Cocción Interna	Temperatura Interna de la Carne
Carne de res	Poco hecho	63°C
	A punto	68°C
	Medio	71°C
	Bien hecho	77°C
	Molida	70°C
Cerdo	Medio o Molida	71°C
	Bien hecho	77°C
Jamón (precocido)	Completamente cocido	64°C
Jamón (crudo)	Completamente cocido	71°C
Cordero	Poco hecho	63°C
	A punto	68°C
	Medio o Molida	71°C
	Bien hecho	77°C
Aves de corral	Completamente cocido	82° - 85° C
	Cortes	77°C
	Molida	74°C
Pachuga de pollo	Completamente cocido	77°C
Caza	De granja o molida	70°C
	Salvaje	77°C
Terñera	Poco hecho	63°C
	A punto	68°C
	Medio o Molida	70°C
	Bien hecho	77°C
Foie Gras	Medio rosado	56° - 58° C
	Completamente cocido	65° - 68° C
	Fully Cooked	65° - 68° C

TERMOMETRO DA FORNO CON SONDA CABLATA



MANUALE D'USO - Ref. 4711

Questo manuale è stato progettato per facilitare l'uso del termometro a sonda per forno e garantire un'esperienza utente ottimale. Per qualsiasi domanda aggiuntiva o assistenza, si prega di consultare il nostro servizio clienti.

Specifiche Tecniche:

- Temperatura:** -25 a +250°C
- Precisione:** 0 a 100°C: ±1°, altrimenti +/- 2°C
- Risoluzione:** 1°C
- Sonda:** acciaio inossidabile da 150mm
- Cavo:** 1 metro
- Batteria:** 1x AAA LR03 (inclusa)
- Funzioni:** selettore °C/°F, sonda in acciaio inossidabile da 150mm, timer di 99 minuti e 59 secondi, allarme di temperatura programmabile, magnetico o con supporto.

Istruzioni per il Timer:

Premere il pulsante sul retro del timer per attivare la modalità TIMER. Il display mostra i minuti (MIN) e i secondi (SEC). Per impostare i minuti, premere MIN. Per impostare i secondi, premere SEC. Per avviare e fermare il timer: S/S. Per resettare il timer: premere e tenere premuti contemporaneamente MIN e SEC. Il timer può essere impostato per un massimo di 99 minuti e 59 secondi. Il timer può essere avviato anche se non viene selezionato alcun tempo (premere S/S). Quindi conterà verso l'alto senza suonare. Quando raggiunge il limite, ricomincerà da zero.

Istruzioni per il Termometro per Carne:

Impostare il pulsante sul retro su «TEMP». Collegare il cavo al lato del termometro. Il cavo è resistente al calore fino a 250°C (482°F). Lo schermo visualizza la temperatura in gradi Celsius o Fahrenheit. Per scegliere la scala della temperatura, premere °C/°F. Per impostare un allarme di temperatura, premere ▲ (per una temperatura più alta) o ▼ (per una temperatura più bassa). Inserire la sonda nel cibo da monitorare. La temperatura del cibo viene visualizzata sul lato sinistro dello schermo. Quando il cibo raggiunge la temperatura selezionata, il termometro emetterà un segnale acustico.

Carne	Cocción Interna	Temperatura Interna de la Carne
Manzo	Poco hecho	63°C
	A punto	68°C
	Medio	71°C
	Bien hecho	77°C
	Molida	70°C
Maiale	Medio o Molida	71°C
	Bien hecho	77°C
Prosciutto (precotto)	Completamente cocido	64°C
	Completamente cocido	71°C
Prosciutto (crudo)	Poco hecho	63°C
	A punto	68°C
	Medio o Molida	71°C
	Bien hecho	77°C
Pollame	Completamente cocido	82° - 85°C
	Cortes	77°C
	Molida	74°C
Petto di pollo	Completamente cocido	77°C
Selvaggina	De granja o molida	70°C
	Salvaje	77°C
Vitello	Poco hecho	63°C
	A punto	68°C
	Medio o Molida	70°C
	Bien hecho	77°C
Fegato grasso	Medio rosado	56° - 58°C
	Completamente cocido	65° - 68°C
	Fully Cooked	65° - 68°C

OFENTHERMOMETER MIT KABELSONDE



BEDIENUNGSANLEITUNG - Ref. 4711

Dieses Handbuch wurde entwickelt, um die Verwendung Ihres Ofen-Sondenthermometers zu erleichtern und ein optimales Benutzererlebnis zu gewährleisten. Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Technische Spezifikationen:

- Temperatur:** -25 bis +250°C
- Genauigkeit:** 0 bis 100°C: ±1°, ansonsten +/- 2°C
- Auflösung:** 1°C
- Sonde:** 150mm Edelstahl
- Kabel:** 1 Meter
- Batterie:** 1x AAA LR03 (enthalten)
- Funktionen:** °C/°F-Wahlschalter, 150mm Edelstahlschale, Timer von 99 Minuten und 59 Sekunden, programmierbarer Temperaturalarm, magnetisch oder zum Aufstellen.

Timer-Anleitung:

Drücken Sie die Taste auf der Rückseite des Timers, um den TIMER-Modus zu aktivieren. Das Display zeigt Minuten (MIN) und Sekunden (SEC) an. Um die Minuten einzustellen, drücken Sie MIN. Um die Sekunden einzustellen, drücken Sie SEC. Um den Timer zu starten und zu stoppen: S/S. Um den Timer zurückzusetzen: Drücken und halten Sie MIN und SEC gleichzeitig. Der Timer kann auf maximal 99 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden. Der Timer kann gestartet werden, auch wenn keine Zeit ausgewählt ist (drücken Sie S/S). Er zählt dann nach oben, ohne zu klingeln. Wenn er das Limit erreicht, beginnt er wieder bei null.

Fleischthermometer-Anleitung:

Stellen Sie den Schalter auf der Rückseite auf «TEMP». Schließen Sie das Kabel an die Seite des Thermometers an. Das Kabel ist hitzebeständig bis 250°C (482°F). Das Display zeigt die Temperatur in Grad Celsius oder Fahrenheit an. Um die Temperatureinheit zu wählen, drücken Sie °C/°F. Um einen Temperaturalarm einzustellen, drücken Sie ▲ (für eine höhere Temperatur) oder ▼ (für eine niedrigere Temperatur). Führen Sie die Sonde in das zu überwachende Lebensmittel ein. Die Temperatur des Lebensmittels wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Wenn das Lebensmittel die ausgewählte Temperatur erreicht, gibt das Thermometer ein akustisches Signal.

Fleisch	Innere Kochstufe	Innere Temperatur des Fleisches
Rindfleisch	Blutig	63°C
	Medium rare	68°C
	Mittel	71°C
	Gut durch	77°C
	Gehackt	70°C
Schweinefleisch	Mittel oder Gehackt	71°C
	Gut durch	77°C
Schinken (vorgekocht)	Vollständig gekocht	64°C
Schinken (roh)	Vollständig gekocht	71°C
Lamm	Blutig	63°C
	Medium rare	68°C
	Mittel oder Gehackt	71°C
Geflügel	Gut durch	77°C
	Vollständig gekocht	82° - 85°C
	Schnitte	77°C
	Gehackt	74°C
Hähnchenbrust	Vollständig gekocht	77°C
Wild	Gezichtet oder Gehackt	70°C
	Wild	77°C
Kalbfleisch	Blutig	63°C
	Medium rare	68°C
	Mittel oder Gehackt	70°C
	Gut durch	77°C
Gänseleber	Medium rosé	56° - 58°C
	Vollständig gekocht	65° - 68°C
	Fully Cooked	65° - 68°C

OVENTHERMOMETER MET BEDRADE VOELER



GEBRUIKERSHANDLEIDING - Ref. 4711

Deze handleiding is ontworpen om het gebruik van uw ovenprobethermometer te vergemakkelijken en een optimale gebruikerservaring te garanderen. Voor eventuele vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice.

Technische Specificaties:

- Temperatuur:** -25 tot +250°C
- Nauwkeurigheid:** 0 tot 100°C: ±1°, anders +/- 2°C
- Resolutie:** 1°C
- Sonde:** 150mm roestvrij staal
- Kabel:** 1 meter
- Batterij:** 1x AAA LR03 (inbegrepen)
- Functies:** °C/°F schakelaar, 150mm roestvrijstalen sonde, timer van 99 minuten en 59 seconden, programmeerbaar temperatuuralarm, magnetisch of staand.

Timer Instructies:

Druk op de knop aan de achterkant van de timer om de TIMER-modus te activeren. Het display toont minuten (MIN) en seconden (SEC). Om de minuten in te stellen, drukt u op MIN. Om de seconden in te stellen, drukt u op SEC. Om de timer te starten en te stoppen: S/S. Om de timer te resetten: druk en houd MIN en SEC tegelijkertijd ingedrukt. De timer kan worden ingesteld op maximaal 99 minuten en 59 seconden. De timer kan worden gestart, zelfs als er geen tijd is geselecteerd (druk op S/S). Hij zal dan naar boven tellen zonder geluid te maken. Wanneer hij de limiet bereikt, begint hij opnieuw vanaf nul.

Vleesthermometer Instructies:

Zet de knop aan de achterkant op «TEMP». Steek het snoer in de zijkant van de thermometer. Het snoer is hittebestendig tot 250°C (482°F). Het scherm geeft de temperatuur weer in graden Celsius of Fahrenheit. Om de temperatureenheid te kiezen, drukt u op °C/°F. Om een temperatuuralarm in te stellen, drukt u op ▲ (voor een hogere temperatuur) of ▼ (voor een lagere temperatuur). Steek de sonde in het voedsel dat u wilt controleren. De temperatuur van het voedsel wordt weergegeven aan de linkerkant van het scherm. Wanneer het voedsel de geselecteerde temperatuur bereikt, geeft de thermometer een geluidssignaal.

Vlees	Interne Kookstand	Interne Temperatuur van het Vlees
Rundvlees	Rood	63°C
	Medium zeldzaam	68°C
	Medium	71°C
	Goed doorbakken	77°C
	Gemalen	70°C
Varkensvlees	Medium of Gemalen	71°C
	Goed doorbakken	77°C
Ham (voorgekookt)	Volledig gekookt	64°C
Ham (rauw)	Volledig gekookt	71°C
Lam	Rood	63°C
	Medium zeldzaam	68°C
	Medium of Gemalen	71°C
	Goed doorbakken	77°C
Gevogelte	Volledig gekookt	82° - 85°C
	Sneden	77°C
	Gemalen	74°C
Kippenborst	Volledig gekookt	77°C
Wild	Gekweekt of Gemalen	70°C
	Wild	77°C
Kalfsvlees	Rood	63°C
	Medium zeldzaam	68°C
	Medium of Gemalen	70°C
	Goed doorbakken	77°C
Eendenlever	Medium rosé	56° - 58°C
	Volledig gekookt	65° - 68°C
	Fully Cooked	65° - 68°C

