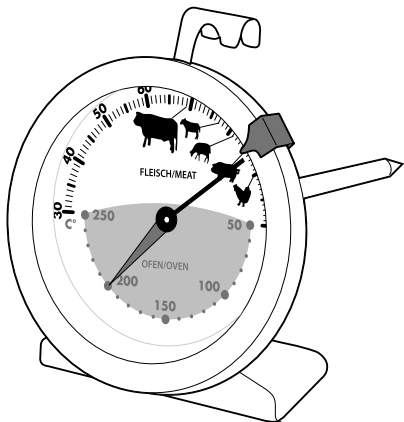



Tchibo

Hús- és sütőhőmérő



Használati útmutató

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 61722AB4X4I

Kedves Vásárlónk!

Új sütő- és húshőmérőjével könnyen megállapíthatja a sütni kívánt húsok hőmérsékletét. Így biztos lehet abban, hogy a húsok éppen a megfelelő ideig maradnak a sütőben.

A húshőmérő az elkészítési hőmérsékleten kívül egy könnyen leolvasható skálán a sütő hőmérsékletét is mutatja. Ez nagyon praktikus, ha elő szeretné melegíteni a sütőt.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Figyelmesen olvassa el az útmutató hátoldalán található biztonsági előírásokat. Az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megvált a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Biztonsági előírások



Rendeltetés

- A hőmérő két külön skálán mutatja a sütő és a sült hőmérsékletét. A leggyakoribb húsfajták optimális elkészítési idejét szimbólumok jelölik.
- A hőmérőt háztartási használatra tervezték, ipari célokra alkalmatlan.

VESZÉLY gyermekek esetében

- A húshőmérő nem játékszer. A gyermekeket tartsa távol tőle!
- Tartsa távol a gyermekeket a csomagolóanyagtól. Többek között fulladásveszély áll fenn!


VIGYÁZAT - sérülésveszély

- A hőmérő használat közben nagyon felforrósodik. Soha ne fogja meg kézzel, mindig csak edényfogó kendővel vagy hasonlóval érjen hozzá. Fennáll az égési sérülés veszélye!
- Legyen óvatos a hőmérő használata közben. A hegyes mérőtű miatt sérülésveszély áll fenn!

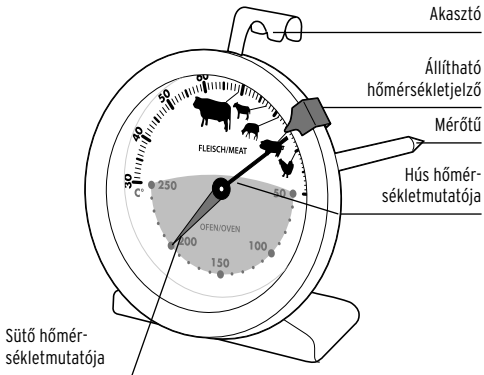
FIGYELEM - anyagi károk

- Ne tegye ki a hőmérőt extrém hőmérsékletingadozásnak. Ne használja a hőmérőt, ha a sütő hőmérséklete 220 °C felett van.
-

Tisztítás

- ▷ A hőmérőt, különösen a mérőtűt, ez első használat előtt és minden használat után alaposan mossa el meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Ezután jól szárítsa meg. A hőmérő nem tisztítható mosogatógépben.
-  A hőmérő bepárasodhat miután kihúzta a húsból. Ez egy természetes, fizikai folyamat. A hőmérőben kicsapódó nedvesség lassan eltűnik.

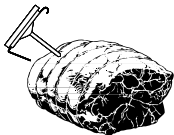
Termékrajz (tartozékok)



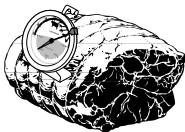
Használat

1. Az első használat előtt tisztítsa meg a hőmérőt a „Tisztítás” című fejezetben leírtak szerint.
2. Az egyszerűbb leolvasáshoz állítsa az állítható hőmérsékletjelzőt a kívánt elkészítési hőmérsékletre.
A leggyakoribb húsfajták optimális elkészítési idejét szimbólumok jelölik (lásd „Elkészítési hőmérséklet”).

3.



Nyomja a hőmérőt a sütni kívánt hús közepébe.



Figyeljen arra, hogy a hőmérő úgy helyezkedjen el a húsban, hogy jól lássa a skálát.








Ne mérje a hőmérsékletet csontok közvetlen közelében vagy zsírrétegben. Az ott mért hőmérséklet nem azonos a hús hőmérsékletével.

4. Tegye a sültet a sütőbe.

Amint a hús hőmérsékletmutatója eléri a kívánt hőmérsékletet, kiveheti a sültet a sütőből.

Elkészítési hőmérséklet

- A megadott hőmérsékletek irányadó értékek. A sütési hőmérséklet többek között függ a hús fajtájától, frissességétől és elkészítési módjától.
- Az optimális elkészítési hőmérsékletet a hőmérőn kis szimbólumok jelölik.

Hús	Középhőmérséklet (°C-ban)
 Marha	69
 Borjú	77
 Bárány	81
 Sertés	85
 Szárnyas	90

Műszaki adatok

Modell:	276 736
Mérési terület/Skálabeosztás	
Sütő:	+50 - +250 °C / 10 °C
Hús:	+30 - +100 °C / 1 °C
Üzemi hőmérséklet:	max. +220 °C

Made exclusively for: Tchibo GmbH,
Überseering 18,
D-22297 Hamburg,
www.tchibo.hu

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.

Cikkszám: HU 276 736