



ko0321 246639

**EN Digital cooking thermometer and timer**  
**Technical specifications:**

Temperature range: 0 – +250 °C Resolution: 1 °C  
 Accuracy: ± 2 °C Voltage: 1,5 V  
 1 x AAA batteries Temperature alert  
 Timer 00:01–99:59 Probe: length 200 mm, stainless steel  
 Measuring speed: 1 s Operating environment temperature: -10 °C to +50 °C  
 Material: ABS and stainless steel

Choose from the preset temperatures or customise. The alarm signals when the food has reached the desired temperature. Cook food to exact temperatures without opening the oven door. The Digital Cooking Thermometer/Timer operates on 1 'AAA' battery (included). A stand-up display for countertop use and a magnet back for attaching on the oven door.

**CLEANING AND CARE:** Do not immerse the thermometer in water. Not for use in dishwashers. Clean the probe portion only with hot, soapy water and wipe the cord and casing with a damp cloth.

Minimum Internal Cooking Temperatures as Recommended by the USDA\*  
**IMPORTANT!** These are the minimum INTERNAL temperatures that food must reach to be considered safe to eat, no matter how you prepare them. We recommend the following guidelines but personal taste may be different from the below:

Fresh ground beef, veal, pork	
Beef, veal, lamb - roast, steaks, chops	
*Rare	.....63 °C
Medium Rare	.....63 °C
Medium	.....71 °C
Well Done	.....77 °C
Fresh Pork – roast, steaks, chops	
Medium Rare	.....63 °C
Medium	.....71 °C
Well Done	.....77 °C
Ham	
Fresh Raw	.....63 °C
Precooked (to reheat)	.....60 °C
Kinkku	
Poultry	
Ground Chicken, Turkey	.....85 °C

Whole Chicken, Turkey	.....85 °C
Breast, Roasts, Thighs and Wings	.....85 °C
Fish – cook until opaque and flakes easily with a fork	.....63 °C
Stuffing – cooked separately or in a bird	.....74 °C
Egg dishes	.....71 °C
Leftovers, Casseroles	.....74 °C

\* The USDA does NOT recommend RARE 60 °C as a safe eating temperature.

**CAUTION:** The thermometer probe may become hot during use in an oven. Handle the probe with heat-resistant protection when removing it.

**FI Digitaalinen Paistomittari ja ajastin****Tekniset tiedot**

Mittausalue: 0 – +250 °C	Resoluutio: 1 °C
Tarkkuus: ± 2 °C	Jännite: 1,5 V
1 x AAA -paristo	Lämpötilähälytys
Ajastin 00:01-99:59	Anturi: pituus 200 mm, ruostumatonta terästä
Mittausnopeus: 1 s	Käyttöympäristön lämpötila: -10 – +50 °C
Materiaali: ABS ja ruostumatonta terästä	

Valitse lämpötila annetuista vaihtoehdoista tai aseta oma. Hälytyn ilmoittaa, kun ruoka on saavuttanut halutun lämpötilan. Paista ruoka tarkasti haluttuun lämpötilaan avaamatta uunin luukkua. Digitaalinen paistolämpömittari/ajastin toimii yhdellä AAA-paristolla (mukana). Pöytäkäyttöön ylös käännettävä näyttö ja magneetti uunin luukkuun kiinnitystä varten.

**PUHDISTUS JA HOITO:** Lämpömittaria ei saa upottaa veteen. Ei saa pestä astianpesukoneessa. Puhdista anturiossa lämpimällä pesuainevedellä ja pyyhi johto ja kotelo kostealla liinalla.

USDA:n\* suosittelemat ruoanvalmistuksen sisälämpötilojen vähimmäisarvat.

**TÄRKEÄÄ!** Annetut vähimmäisarvat ovat SISÄLÄMPÖTILOJA, joihin ruoka täytyy lämmitellä, ennen kuin sen voidaan katsoa olevan turvallisista syistä valmistustavasta riippumatta. Suosittelemme noudattamaan ohjeavroja, mutta henkilökohtainen maku saattaa vaihdella alla annettusta arvosta:

Tuore naudan, vasikan tai sian jauheliha	
Nauta, vasikka, lammas – paisti, pihvi, kyljys	
*Raaka	.....63 °C
*Puoliraaka	.....63 °C
Puolikiypsä	.....71 °C
Kypsä	.....77 °C
Tuore sianliha – paisti, pihvi, kyljys	
*Puoliraaka	.....63 °C
Puolikiypsä	.....71 °C
Kypsä	.....77 °C
Kinkku	
Tuore raaka	.....63 °C
Esikypsennetty (lämmitetään uudelleen)	.....60 °C

Siipikarja	
Kanan tai kalkkunan jauheliha	.....85 °C
Kokonainen kana tai kalkkuna	.....85 °C
Rinta, paisti, reidet ja siivet	.....85 °C
Kala – paista, kunnes kala ei enää ole läpikuultavaa ja irtoaa helposti haarukalla	.....63 °C
Täyte – erikseen tai linnun sisällä paistettuna	.....74 °C
Munaruuat	.....71 °C
Tähteet, kiusaus- ja laatikoruuat	.....74 °C
* USDA EI suosittelen kypsyysastetta RAAKA 60 °C turvallisiksi syötävän lihan sisälämpötilaksi.	

**VAROITUS:** Lämpömittarin anturi saattaa kuumentua uunissa käytön aikana. Käytä lämmönkestäviä suojavälineitä, kun käsittelet uunissa ollutta anturia.

**SV Digital ugnstermometer och timer****Tekniska data:**

Räckvidd: 0 – +250 °C	Upplösning: 1 °C
Exakthet: ± 2 °C	Spänning: 1,5 V
1 x AAA-batteri	Temperaturalarm
Timer 00:01-99:59	Givare: längd 200 mm, rostfritt stål
Mätstighet: 1 sek	Temperatur i användningsmiljön: -10 – +50 °C
Material: ABS och rostfritt stål	

Välj bland de förinställda temperaturerna eller ställ in en egen. Larmet signalerar när maten har uppnått önskad temperatur. Tillaga maten till exakt temperatur utan att öppna ugnsluckan. Den digitala matlagningstermometern/timern drivs med 1 AAA-batteri (ingår). En stående display för bänkanvändning och en magnet på baksidan för att fästa den på ugnsluckan.

**RENGÖRING OCH SKÖTSEL:** Sänk inte ned termometern i vatten. Får inte diskas i diskmaskin. Rengör sonddelen endast med varmt tvålatten och torka sladden och höljet med en fuktig trasa.

Minsta inre tillagningstemperaturer som rekommenderas av USDA\*  
**VIKTIGT!** Dessa är de minsta INRE temperaturerna som maten måste uppnå för att anses säker att äta, oavsett hur den tillreds. Vi rekommenderar följande riktlinjer men din personliga smak kan vara en annan:

Färskt köttfärs, kalvkött, fläskkött	
Nötkött, kalvkött, lammkött – stekar, biffar, kotletter	
*Blodig	.....63 °C
Medium–blodig	.....63 °C
Medium	.....71 °C
Genomstekt	.....77 °C
Färskt fläskkött – stekar, biffar, kotletter	
Medium–blodig	.....63 °C
Medium	.....71 °C
Genomstekt	.....77 °C

Skinka

Färsk råvara	.....63 °C
Lagad i förväg (att värma upp)	.....60 °C
Fågel	
Kyckling- och kalkonfärs	.....85 °C
Hel kyckling, kalkon	.....85 °C
Bröst, stekar, lär och vingar	.....85 °C
Fisk – tillaga tills den är ogenomskinlig och lätt att dela med gaffel	.....63 °C
Fyllning – tillagas separat eller i en fågel	.....74 °C
Äggrätter	.....71 °C
Matrester, grytor	.....74 °C

\* USDA rekommenderar INTE BLODIG 60 °C som säker temperatur att äta.

**WARNING!** Thermometersonden kan bli varm i ugnen. Hantera sonden med ett värmebeständigt skydd när du tar ut den.

**ET Digitaalne praetermomeeter-taimer****Tehnilised andmed:**

Mööteulatus: 0 – +250 °C	Resolutsioon: 1 °C
Täpsus: ± 2 °C	Toide: 1,5 V
1 x AAA-patareid	Temperatuurisignaal
Taimer 00:01-99:59	Andur: pikkus 200 mm, roostevaba teras
Möötekiirus: 1 sek	Kasutuskeskkonna temperatuur: -10 – +50 °C
Materjal: ABS ja roostevabast terasest	

Valige temperatuur etteantud variantide hulgast või seadke ise. Seade annab märku, kui toit on saavutanud soovitud temperatuuri. Praadige toit täpselt õige temperatuurini ahju ust avamata. Taimeriga digitaalne praetermomeeter töötab ühe AAA-patareiga (kaasas). Laual kasutamiseks üles pööratav näidik ja magnet ahju ukse külge kinnitamiseks.

**PUHASTAMINE JA HOOLDUS:** Ärge kastke termomeetrit vette. Ärge peske nõudepesumasinas. Puhastage anduriossa sooja veega, millele on lisatud pesuvahendit, ning pühkige juhe ja korpus niiske lapiga üle.

Ameerika Ühendriikide Põllumajandusministeeriumi (USDA)\* soovitatavad toidu minimaalsed sisetemperatuurid.

**OLULINE!** Tabelis antud miinimumväärtused on SISETEMPERATUURID, milleni toit tuleb kuumutada, enne kui selle söömist peetakse ohutuks söltumata valmistusviisist. Soovitame neid väärtusi järgida, kuid igapäev maitse-eelistused ei pruugi nendega kokku langeda.

Värske veise-, vasika- või seahakkliha	
Veise-, vasika- või lambaliha – praad, steik, ribi	
* Toores	.....63 °C
* Pooltoores	.....63 °C
Poolküps	.....71 °C
Küps	.....77 °C

Värske sealiha – praad, steik, ribi	
* Pooltoores	.....63 °C
Poolküps	.....71 °C
Küps	.....77 °C

Sink	
Vārskē toores	.....63 °C
Eelkūpsetatud (ülessoojendamine)	.....60 °C
Linnuliha	
Kana- või kalkunihakkliha	.....85 °C
Terve kana või kalkun	.....85 °C
Rind, praad, kitsud ja tiivad	.....85 °C
Kala – praadige, kuni kala ei ole enam läbikumav ja liha tuleb kahvliga kergesti luude küljest lahti.	.....63 °C
Taidis – eraldi või linnu sees praetult	.....74 °C
Munatoitud	.....71 °C
Toidu ülejäägid, vormiroad	.....74 °C

\* USDA Ei soovita küpsustet TOORES 60 °C ohutuks söödava liha sisetemperatuuniks.  
**HOIATUS.** Termomeetri andur võib ahjus kasutades kuumaks minna. Käsitsege ahjus olnud andurit kuumakindlat kaitsevahendite abil.

#### LV Digitālais krāsns termometrs un taimeris

##### Tehniskie dati:

Mērīšanas diapazons: 0 – +250 °C	Izšķirtspēja: 1 °C
Precizitāte: ± 2 °C	Jauda: 1,5 V
1 x AAA baterijas	Temperatūras brīdinājuma signāls
Taimeris 00:01-99:59	Sensors: ilgis 200 mm, nerūsējošais tērauds
Mērīšanas ātrums: 1 sekunde	Lietošanas vides temperatūra: -10 – +50 °C
Materiāls: ABS un nerūsējošais tērauds	

Izvēlieties iepriekš iestatītu temperatūru vai pielāgojiet to. Kad ēdiens sasniedz vēlamo temperatūru, tiek atskanots trauksmes signāls. Gatavojiet ēdienu precīzā temperatūrā, neatverot krāsns durvis. Digitālais ēdiena gatavošanas termometrs/ taimeris darbojas ar vienu 'AAA' bateriju (iekļauta komplektā). Displejs ar statīvu izmantošanai uz darbvirsma un aizmugurējā daļā ar magnētu piestiprināšanai pie cepeškrāsns durvim.

**TĪRĪŠANA UN APOKPE:** Neiegremdējiet termometru ūdenī. Nav paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. Notīriet zondes daļu tikai ar karstu ziepjūdeni un noslaukiet vadu un apvalku ar mitru drānu.

Minimālās iekšējās gatavošanas temperatūras, ko iesaka USDA \*  
**SVARĪGĪ!** Šis ir minimālās IEKŠĒJĀS temperatūras, kādas ēdienam jāsasniedz, lai to uzskatītu par ēšanai drošu, neskatoties uz to, kāda veidā ēdiens tiek pagatavots. Iesakām ievērot šīs vadlīnijas, taču individuāla gaume var atšķirties no zemāk minētā:

Svaigi malta liellopu gaļa, teļa gaļa, cūkgaļa	
Liellopu, teļa, jēra gaļa – cepetis, steiki, karbonādes	
*Jēls	.....63 °C
Vidēji jēls	.....63 °C
Vidējs	.....71 °C
Labs	.....77 °C
Svaiga cūkgaļa – cepetis, steiki, karbonādes	
Vidēji jēls	.....63 °C

Vidējs	.....71 °C
Labs	.....77 °C
Šķīnkis	
Svaigs, jēls	.....63 °C
Iepriekš pagatavots (uzsildīšanai)	.....60 °C
Mājputnu gaļa	
Vistas, titara maltā gaļa	.....85 °C
Vesela vista, titars	.....85 °C
Krūtiņas, cepeši, augstīlbi un spārni	.....85 °C
Zivs – gatavojiet līdz brūna un viegļi daļās ar dakšu	.....63 °C
Pildījums – pagatavots atsevišķi vai putnā	.....74 °C
Olu ēdieni	.....71 °C
Pārpalikumi, sacepumi	.....74 °C

\* USDA neatzīt JĒLU 60 °C par drošu ēšanas temperatūru.  
**BRĪDINĀJUMS:** Izmantojot termometra zondi cepeškrāsni, tā var kļūt karsta. Izmērot zondi, izmantojiet karstumizturīgu aizsardzības rīku.

#### LT Skaitmeninis orkaitės termometras ir laikmatis

##### Tehniskie duomenys:

Diapazons: nuo 0 – +250 °C	Skyra: 1 °C
Tikslumas: ±2 °C	[tampa: 1,5 V
1 x AAA tipo baterijų	Išpėjamas temperatūros signalas
Laikmatis 00:01-99:59	Jutiklis: L=200 mm, nerūdijantysis plienas
Matavimo sparta: 1 s	Naudojimo aplinkos temperatūra: nuo -10 iki +50 °C
Medžiaga: ABS ir nerūdijantis plienas	

Pasirinkite iš anksto nustatytą arba norimą temperatūrą. Maistui pasiekus nustatytą temperatūrą, įsijungia išpėjamas signalas. Gamininkite maistą tikslioje temperatūroje; ja galėsite patikrinti netgi neatidare orkaitės durelių. Skaitmeninis kepimo termometras / laikmatis veikia su 1 AAA tipo maininimo elementu (priedėtas). Pastatomas ekranas, kad galėtumėte laikyti ant stalviršio ir magnetinė nugarėlė tvirtinimui prie orkaitės durelių.

**VALYMAS IR PRIEŽIŪRA:** Nemerkite termometro į vandenį. Negalima plauti išdoplovėje. Valykite tik liestuko dalį – karštu muiluotu vandeniu. Laidą ir korpusą išdoplovęte drėgna šluoste.

Mažiausia vidinė gaminamo maisto temperatūra, rekomenduojama USDA (JAV žemės ūkio departamento)\*

**SVARBU!** Tai yra mažiausia VIDINĖ temperatūra, kurią reikia pasiekti maisto viduje, kad ji valgyti būtų saugu, neatsivėlgiant į tai, kaip patiekalas ruošiamas. Rekomenduojame remtis toliau pateiktomis rekomendacijomis, tačiau asmeninis skonis gali skirtis.

Šviežia malta jautiena, veršiena, kiauliena	
Jautiena, veršiena, ėriena – kepsniai, žlėgtainiai, muštiniai	
*Puszaliai	.....63 °C
Vidutiniškai žali	.....63 °C
Vidutiniškai iškepe	.....71 °C
Visiškai iškepe	.....77 °C

Šviežia kiauliena – kepsniai, žlėgtainiai, muštiniai	
Vidutiniškai žali	.....63 °C
Vidutiniškai iškepe	.....71 °C
Visiškai iškepe	.....77 °C
Kumpis	
Šviežias, nevirtas	.....63 °C
Iš anksto išvirtas (norint pašildyti)	.....60 °C
Paukštiena	
Malta vištiena, kalakutiene	.....85 °C
Visas viščiukas, kalakutas	.....85 °C
Krūtinėlės, kepsniai, šlaunelės ir sparneliai	.....85 °C
Zuvys – kepkite, kol taps nepermatomos ir nuo kaulų lengvai atsiskirs šakute	.....63 °C
Įdaras – gaminamas atskirai arba paukštyje	.....74 °C
Kiaušinių patiekalai	.....71 °C
Likučiai, apkepai	.....74 °C

\* USDA kaip saugaus maisto NEREKOMENDUOJA valgyti pusžalių patiekalų, pagamintų pasiekus 60 °C temperatūrą.  
**PERSPĖJIMAS** Naudojamas orkaitėje termometro liestukas gali įkaisti. Jį išimkite tik naudodami apsaugos nuo karščio priemones.

#### RU Цифровой кулинарный термометр с таймером

##### Технические данные:

Диапазон: от 0 – +250 °C	Шкала: 1 °C
Точность: ±2 °C	Напряжение: 1,5 В
1 батарейки AAA	Сигнал о температуре
Таймер 00:01-99:59	Датчик: длина 200 мм, нержавеющая сталь
Скорость измерения: 1 сек	материал: ABS-пластик и нержавеющая сталь
Можно использовать при температуре окружающей среды от -10 до +50 °C	Можно использовать при температуре окружающей среды от -10 до +50 °C

Выберите температуру из предложенных вариантов или установите ее самостоятельно. Сигнальное устройство сообщит, когда пища достигнет необходимой температуры. Запекайте пищу, выбрав желаемую температуру и не открывая дверь духового шкафа. Цифровой кулинарный термометр/таймер работает от одной батарейки AAA (в комплекте). Вращающийся дисплей для использования на столе и магнит для крепления к дверце духового шкафа.

**ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ:** Кулинарный термометр нельзя погружать в воду. Термометр нельзя мыть в посудомоечной машине. Очищайте датчик тепловой водой с моющим средством и протирайте провод и корпус влажной тканью.

Рекомендации Министерства сельского хозяйства США\*, касающиеся минимальной безопасной температуры внутри готового блюда.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!** Приведенные минимальные значения относятся к ТЕМПЕРАТУРЕ, до которой пища должна прогреться ВНУТРИ, чтобы ее можно было считать безопасной для употребления, независимо от метода приготовления. Мы рекомендуем придерживаться приведенных значений, но их допускается варьировать на свой личный вкус:

Фарш из свежей говядины, телятины или свинины	
Говядина, телятина, баранина – жаркое, бифштекс, отбивная	
*С кровью	.....63 °C
*Слабой прожарки	.....63 °C
Средней прожарки	.....71 °C
Хорошо прожаренное	.....77 °C
Свежая свинина – жаркое, бифштекс, отбивная	
*Слабой прожарки	.....63 °C
Средней прожарки	.....71 °C
Хорошо прожаренное	.....77 °C
Окорок	
С кровью	.....63 °C
Предварительно обработанный (повторное разогревание)	.....60 °C

Домашняя птица	
Фарш из курицы или индейки	.....85 °C
Курица или индейка целиком	.....85 °C
Грудка, жаркое, бедра и крылья	.....85 °C

Рыба – запекайте до тех пор, пока мясо не перестанет быть прозрачным и будет легко отделяться от вилки .....63 °C  
 Начинка – приготовленная отдельно или внутри птицы .....74 °C  
 Блюда из яиц .....71 °C  
 Блюда ломтиками и запеканки .....74 °C  
 \* Министерство сельского хозяйства США не рекомендует готовить мясо до состояния С КРОВЬЮ 60 °C, поскольку оно не является безопасным для употребления в пищу.

**ОСТОРОЖНО:** Во время использования в духовом шкафу датчик термометра может нагреваться. Используйте термоустойчивые средства защиты при обращении с термометром, вынутым из духового шкафа.



1 x AAA

not included  
 eivāt sisāly  
 ingār intē



246639

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель: Tammer Brands Oy,  
 Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

**WWW.MAKUKITCHEN.COM**