



ko0122 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	
*Rare63 °C
Medium Rare63 °C
Medium71 °C
Well Done77 °C
Fresh Pork – roast, steaks, chops	
Medium Rare63 °C
Medium71 °C
Well Done77 °C
Ham	
Fresh Raw63 °C
Precooked (to reheat)60 °C
Kinkku	
Poultry	
Ground Chicken, Turkey85 °C

Whole Chicken, Turkey85 °C
Breast, Roasts, Thighs and Wings85 °C
Fish – cook until opaque and flakes easily with a fork63 °C
Stuffing – cooked separately or in a bird74 °C
Egg dishes71 °C
Leftovers, Casseroles74 °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	Lämpötilahälytys
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 lämmittää, ennen kuin sen voidaan katsoa olevan turvallisista syistä valmistustavasta riippumatta. Suosittelemme noudattamaan ohjearvoja, mutta henkilökohtainen maku saattaa vaihdella alla annetuista arvosta:

Tuore naudan, vasikan tai sian jauheliha	
Nauta, vasikka, lammas – paisti, pihvi, kyljys	
*Raaka63 °C
*Puoliraaka63 °C
Puolikypsä71 °C
Kypsä77 °C
Tuore sianliha – paisti, pihvi, kyljys	
*Puoliraaka63 °C
Puolikypsä71 °C
Kypsä77 °C
Kinkku	
Tuore raaka63 °C
Esikypsennetty (lämmitetään uudelleen)60 °C

Siipikarja	
Kanan tai kalkkunan jauheliha85 °C
Kokonainen kana tai kalkkuna85 °C
Rinta, paisti, reidet ja siivet85 °C
Kala – paista, kunnes kala ei enää ole läpikuultavaa ja irtoaa helposti haarukalla63 °C
Täyte – erikseen tai linnun sisällä paistettuna74 °C
Munaruuat71 °C
Tähteet, kiusaus- ja laatikkoruuat74 °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	Temperaturlarm
Timer 00:01–99:59	Givare: längd 200 mm, rostfritt stål
Mät hastighet: 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	
*Blodig63 °C
Medium-blodig63 °C
Medium71 °C
Genomstekt77 °C
Färskt fläskkött – stekar, biffar, kotletter	
Medium-blodig63 °C
Medium71 °C
Genomstekt77 °C
Skinka	

Färsk råvara63 °C
Lagad i förväg (att värma upp)60 °C
Fågel	
Kyckling- och kalkonfärs85 °C
Hel kyckling, kalkon85 °C
Bröst, stekar, lär och vingar85 °C
Fisk – tillaga tills den är ogenomskinlig och lätt att dela med gaffel63 °C
Fyllning – tillagas separat eller i en fågel74 °C
Aggrätter71 °C
Matrester, grytor74 °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	Temperatuurisignaali
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 sit 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, milleli toid 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	
* Toores63 °C
* Pooltoores63 °C
Poolküps71 °C
Küps77 °C

Värske sealiha – praad, steik, ribi	
* Pooltoores63 °C
Poolküps71 °C
Küps77 °C

Sink	
Vārskē toores	63 °C
Eelkūpsetatud (ülesoojendamine)	60 °C
Linnuliha	
Kana- või kalkunihakkliha	85 °C
Terve kana või kalkun	85 °C
Rind, praad, kintsud 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 praetud	74 °C
Munatoitud	71 °C
Toidu ülejäädig, vormiroad	74 °C

* USDA Et soovita küpsusastet TOORES 60 °C ohutuks söödava liha sisetemperatuuriks.

HOIATUS. Termomeetri andur võib ahjus kasutades kuumaks minna. Käsitsege ahjus olnud andurit kuumakindlaid kaitsevahendite abil.

LV Digitālais krāsns termometers 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
Matēriāls: ABS un nerūsējošais tērauds	

Izvēlieties iepriekš iestatītu temperatūru vai pielāgojiet to. Kad ēdiens sasniedz vēlamo temperatūru, tiek atskanots trausks signāls. Gatavojiet ēdienu precīzā temperatūrā, neatverot krāsns durvis. Digitālais ēdiena gatavošanas termometers/ taimeris darbojas ar vienu 'AAA' bateriju (iekļauta komplektā). Displejs ar statīvu izmantošanai uz darbvirsma ar aizmugurējā daļa 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 liellopļu gaļa, teļa gaļa, cūkgaļa	
Liellopļu, 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, augsttīlbi 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, sacepamī	74 °C

* USDA neatzīt JĒLU 60 °C par drošu ēšanas temperatūru.

BRĪDINĀJUMS: Izmantojot termometru zondi cepeškrāsni, tā var kļūt karsta.

Izņemot zondi, izmantojiet karstumizturīgu aizsardzības rīku.

LT Skaitmeninis orkaitės termometras ir laikmatis

Techiniai duomenys:

Diapazonas: nuo 0 – +250 °C	Skyra: 1 °C
Tikslumas: ±2 °C	Įtampa: 1,5 V
1 x AAA tipo baterijų	Išpėjamas temperatūros signalas
Laikmatis 00:01-99:59	Jutiklis: L=200 mm, nerūdijantis 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 maitinimo elementu (priedėtas). Pastatomas ekranas, kad galėtumėte laikyti ant stalviršio ir magnetinė nurogėlė tvirtinimui prie orkaitės durelių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA: Nemerkite termometro į vandenį. Negalima plauti indaplovėje. Valykite tik liestuko dalį – karštu muiluotu vandeniu. Leidą ir korpusą šluostykite 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	
*Pusžaliai	63 °C
Vidutiniškai žali	63 °C
Vidutiniškai iškepę	71 °C
Visiškai iškepę	77 °C

Šviežia kiauliena – kepsniai, žlėgtainiai, muštiniai	
Vidutiniškai žali	63 °C
Vidutiniškai iškepę	71 °C
Visiškai iškepę	77 °C
Kumpis	
Šviežias, nevirtas	63 °C
Iš anksto išvirtas (norint pašildyti)	60 °C
Paukštiena	
Malta vištiena, kalakutiena	85 °C
Visas viščiukas, kalakutas	85 °C
Krūtinėlės, kepsniai, šaunelės 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	

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 sisāļly
ingār inte



246639

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

www.makukitchen.com