

thermometer fork

instructions



Kitchen Craft®

thermometer fork

- UK care & use** Before first use wash prongs only, in hot soapy water, rinse and dry. Hand wash only (prongs NOT body). When drying, always take care as the ends of the fork are sharp. Do not immerse the whole unit in water. Wipe the unit clean with a damp cloth. Requires 2 x AAA batteries (not supplied), to insert batteries remove cap at the back of the thermometer and insert batteries following the polarity +/- directions then replace cover. To test meat, insert prongs into thickest part of meat avoiding bone, allow 15-20 seconds then press and hold the green test button. After a few seconds the light will indicate the temperature of the meat. Always wash the prongs after use. Do not place the thermometer near to extreme temperatures.

CAUTION ALWAYS HANDLE WITH CARE AND KEEP AWAY FROM CHILDREN.

fourchette a thermometer

- F entretien et utilisation** Avant le premier usage, lavez (les dents uniquement) dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez. Lavez uniquement à la main (les dents, pas le corps de la fourchette). Pendant le séchage, faites toujours très attention car les extrémités de la fourchette sont pointues. N'immergez pas la totalité de l'ustensile dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide. Nécessite deux piles AAA (qui ne sont pas incluses). Pour mettre les piles en place, enlevez le couvercle au dos du thermomètre et insérez les piles en respectant la polarité indiquée +/-, puis remettez le couvercle. Pour tester la viande, piquez les dents de la fourchette dans la partie la plus épaisse de la viande, en évitant l'os. Attendez 15 à 20 secondes avant d'appuyer et de maintenir le bouton vert enfoncé. Après quelques secondes, le témoin lumineux indiquera la température de la viande. Lavez toujours les dents de la fourchette après usage. Ne mettez pas le thermomètre à proximité de températures extrêmes.

ATTENTION MANIPULEZ AVEC SOIN ET TENEZ HORS DE PORTEE DES ENFANTS.

thermometer-gabel

- D pflege & gebrauch** Vor dem ersten Gebrauch in warmem Wasser mit Spülmittel spülen (nur die Zinken), abspülen und abtrocknen. Nur von Hand spülen (nur die Zinken, nicht den Körper). Die Gabel nicht komplett ins Spülwasser tauchen. Gabelkörper mit einem feuchten Tuch abwischen. Auf die Fleischstaste drücken, um das Gerät einzuschalten. 2 x AAA Batterien erforderlich (nicht enthalten). Zum Einlegen der Batterien, den Deckel an der Thermometerrückseite abnehmen, die Batterien unter Beachtung der Polaritätsangaben (+/-) einsetzen und dann den Deckel wieder auf dem Batteriefach anbringen. Zum Messen der Fleischtemperatur die Zinken unter Vermeidung von Knochen in die dickste Stelle des Fleisches stecken und 15-20 Sekunden warten. Dann die grüne Messtaste drücken und gedrückt halten. Nach wenigen Sekunden zeigt das Licht die Fleischtemperatur an. Die Zinken nach jedem Gebrauch spülen. Thermometer keinen Temperaturextremen aussetzen.

VORSICHT STETS MIT DER NÖTIGEN SORGFALT HANDHABEN UND VON KINDERN FERNHALTEN.

tenedor termómetro

- E cuidado y uso** Antes de usarlo, lavar (sólo los dientes) con agua caliente y jabón, escurrir y secar. Sólo debe lavarse a mano (los dientes y no el cuerpo). No sumergir todo el tenedor en agua. Tenga cuidado al secarlo porque las puntas del tenedor son filosas. No sumergir todo el tenedor en agua. Límpielo todo con un trapo húmedo. Lleva dos pilas AAA (no provistas). Para colocar las baterías, retire la cubierta que se encuentra en la parte trasera del termómetro e inserte las baterías siguiendo la indicación de los símbolos de polaridad +/- y luego vuelva a colocar la cubierta. Para medir la temperatura de la carne, inserte los dientes en la parte más gruesa de la carne, evitando el hueso, espere entre 15 y 20 segundos, y luego pulse y mantenga presionado el botón verde. Después de unos segundos la luz indicará la temperatura de la carne. Lave los dientes siempre después de cada uso. No deje el termómetro cerca de fuentes de temperaturas extremas.

CUIDADO MANEJE EL MANGO SIEMPRE CON CUIDADO Y MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS.

TASTE/ MEAT	BEEF	VEAL	LAMB	PORK	CHICKEN & TURKEY
<ul style="list-style-type: none"> ● GOUT ● GESCHMACK ● SABOR 	BOEUF RINDFLEISCH TERNERA	VEAU KALBFLEISCH TERNERA	AGNEAU LAMB CORDERO	PORC SCHWEINEFLEISCH CERDO	POULET HUHN PULLO
Well done	77°C 170°F or above	77°C 170°F or above	77°C 170°F or above	77°C 170°F or above	82°C 180°F or above
Medium	71-76°C 160-169°F	71-76°C 160-169°F	71-76°C 160-169°F	71-76°C 160-169°F	No selection
Medium rare	63-71°C 145-160°F	No selection	63-71°C 145-160°F	No selection	No selection
Rare	60-62°C 140-144°F	No selection	No selection	No selection	No selection
Very rare	59°C/139°F or below	70°C/158°F or below	62°C/144°F or below	70°C/158°F or below	81°C/178°F or below