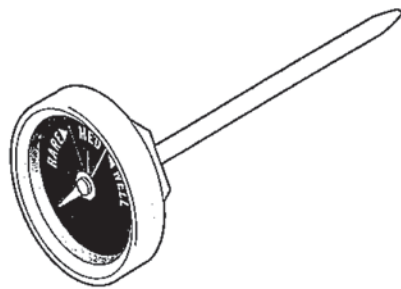




Grill- und Brat-Thermometer



Liebe Kundin, Lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Grill- und Steak-Thermometer erkennen Sie leicht, welche Gartemperatur Ihr Grillgut hat. So können Sie sicher sein, dass Ihr Grillgut weder zu kurz noch zu lange auf dem Grillrost ist.

Das Grill-Thermometer zeigt auf einer einfach abzulesenden Skala an, ob Ihr Grillgut noch RARE (blutig), über MED (medium) oder schon WELL (gut durch) ist.

Wir wünsche Ihnen einen guten Appetit.
Ihr TEPRO-Team

Sicherheitshinweise



Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

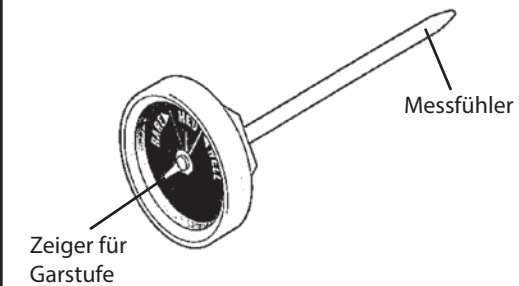
Artikel-Nr.: 8536
EAN-Nr.: 4011964085367

Tepro Garten GmbH • Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark • Telefon: +49 (0) 1805 893150*
Email: info@tepro-gmbh.de

(* 0,14 Euro/Min. aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 Euro/Min., bei Anrufen aus dem Ausland erfragen Sie bitte die Gebühren bei Ihrem Telefonanbieter)

Verwendungszweck

- Das Grill-Thermometer zeigt auf einer Skala die Garstufe von RARE (blutig) über MED (medium) bis WELL (gut durch) an.
- Das Grill-Thermometer ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.



Warnung vor Verletzungen


- Das Grill-Thermometer wird während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie es immer mit einem Topflappen o. Ä. an, niemals mit bloßen Händen. Es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsicht – Sachschäden

Setzen Sie das Grill-Thermometer keinen extremen Temperaturschwankungen aus. Verwenden Sie das Grill-Thermometer auch nicht im Backofen.

Gebrauch

- Reinigen Sie das Grill-Thermometer vor dem ersten Gebrauch, wie unter „Reinigen“ beschrieben.

-  Stecken Sie den Messfühler in die Mitte des Grillguts. Achten Sie darauf, dass das Thermometer so im Grillgut steckt, dass Sie eine gute Sicht auf die Skala haben.

- i** Messen Sie nicht direkt am Knochen oder in einer Fettschicht. Die dort gemessenen Temperaturen entsprechen nicht genau denen des Fleisches.

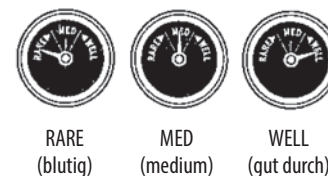
- Legen Sie das Grillgut auf das Grillrost.

Sobald der Zeiger die gewünschte Garstufe anzeigt, können Sie das Grillgut vom Grillrost nehmen.

Garstufe



Bei den angegebenen Garstufen handelt es sich um Richtwerte. Die Garstufen sind u.a. auch abhängig von der Art, Frische und Zubereitung des Fleisches.



Reinigen

- Spülen Sie das Thermometer – insbesondere den Messfühler – nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Das Grill-Thermometer ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Trocknen Sie das Thermometer nach dem Reinigen gut ab



Das Grill-Thermometer kann, nachdem es vom Grillgut genommen wurde, beschlagen. Dies ist normal und physikalisch bedingt. Der sich im Grill-Thermometer befindliche Niederschlag verschwindet langsam wieder.