



CADRAN VIANDE THERMOMÈTRE



Mode d'emploi

Code produit:

800-884

Fourni par
Electronic Temperature Instruments Ltd
Worthing · West Sussex · BN14 8HQ
01903 202151 · sales@etild.com · etild.com

800-884/19.05.21



FONCTIONNEMENT DE L'INSTRUMENT - Pour une mesure de température plus précise, insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la volaille, en évitant les os.

La lecture de l'instrument peut prendre quelques secondes pour se stabiliser. Le cadran affiche la température pour le bœuf, l'agneau, le porc ou la volaille. Le thermomètre peut être utilisé à l'intérieur du four.

FR - FONCTIONNEMENT DE L'INSTRUMENT Pour une mesure de la température la plus précise possible, insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la volaille, en évitant les os. La lecture peut prendre quelques secondes pour se stabiliser. Le cadran est indiqué pour la température du bœuf, de l'agneau et de la volaille. Le thermomètre peut être utilisé à l'intérieur du four.

DE - GEBRAUCHSANWEISUNGEN - Für die genauestmögliche Temperaturmessung das Thermometer in den dicksten Teil des Fleisches bzw. Geflügels stecken, dabei alle Knochen vermeiden. Der Messwert des Geräts stabilisiert sich nach ein paar Sekunden. Auf der Skala sind die Temperaturen für Rind, Lamm, Schwein und Geflügel markiert. Das Thermometer kann im Ofen verwendet werden.

IT - FUNZIONAMENTO DELLO STRUMENTO
Per una lettura ottimale della temperatura, inserire il termometro nella parte più spessa della carne, rossa o bianca, evitando le ossa. Lo strumento potrebbe impiegare alcuni secondi per stabilizzarsi. Il quadrante è dotato di tacche per la misurazione della temperatura di carne bianca, manzo, agnello o maiale. Il termometro può essere utilizzato all'interno del forno.

PT - MANUSEAMENTO DO INSTRUMENTO Para a medição de temperatura com maior precisão, introduza o termómetro na parte mais espessa da carne, evitando os ossos. A conclusão da leitura do instrumento poderá demorar alguns segundos. O mostrador contém marcas referentes às temperaturas da carne de vaca, de borrego, de porco ou de aves. O termómetro pode ser utilizado no interior do forno.

ES - FUNCIONAMIENTO DEL INSTRUMENTO Pour obtenir la température la plus exacte, introduzca el termómetro en la parte plus profunda de la carne, evitando los huesos.

La lectura del instrumento puede tardar algunos segundos en estabilizarse. El dial está marcado para medir la temperatura de carne de vaca, cordero, cerdo o pollo.

El termómetro puede utilizarse dentro del horno.

GARANTIE - Cet instrument est couvert par une garantie d'un an contre les défauts de composants ou de fabrication. Pendant cette période, les produits qui s'avèrent défectueux seront, à la discrétion d'ETI, soit réparés, soit remplacés sans frais. La garantie du produit ne couvre pas les dommages causés par une usure normale, des conditions de stockage anormales, une utilisation incorrecte, une mauvaise utilisation accidentelle, un abus, une négligence, une mauvaise application ou une modification. Tous les détails de la responsabilité sont disponibles dans les conditions générales de vente d'ETI sur etiltd.com/terms. Conformément à notre politique de développement continu, nous nous réservons le droit de modifier nos spécifications de produits sans préavis.

