

# gradius

**Meat thermometer**

**Teploměr do masa**

**Fleischthermometer**

**Thermomètre à viande**

**Termometro da cucina per carne**

**Termómetro para carne**

**Termómetro p/carne**

**Termometr do mięsa**

**Teplomer do mäsa**

**Термометр для мяса**



**en** Measures the internal meat temperature during the baking process in an oven. Excellent for monitoring the temperature necessary for killing harmful bacteria. Made of high-grade stainless steel and resistant glass. Suitable for gas, electric, hot-air oven. Wash under running water. Do not wash in dishwasher. 3-year warranty.

**cs** Měří teplotu uvnitř masa během pečení v troubě, vynikající pro kontrolu teploty nezbytné pro zničení zdraví škodlivých bakterií. Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli a odolného skla, vhodné do plynové, elektrické i horkovzdušné trouby. Myjte pod tekoucí vodou, nemyjte v myčce. 3 roky záruka.

**de** Misst die Innentemperatur des Bratens während des Bratvorgangs im Ofen, hervorragend zur Kontrolle der für die Vernichtung der gesundheitsschädlicher Bakterien zu erzielenden Temperatur. Aus erstklassigem rostfreien Edelstahl und festem Glas hergestellt, für Gas-, Elektro- sowie Heißluftöfen geeignet, unter fließendem Wasser spülen, nicht spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

**fr** Permet de mesurer la température à l'intérieur de la viande durant sa cuisson au four. Excellent pour contrôler la température indispensable à la destruction des bactéries nocives pour la santé. Fabriqué en acier inoxydable de première qualité et en verre résistant. Peut être utilisé dans des fours à gaz, électriques et à air chaud. Laver à l'eau courante, ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

**it** Misura la temperatura interna della carne durante il processo di cottura in forno. Ideale per monitorare la temperatura necessaria per uccidere i batteri nocivi. Prodotto in acciaio inossidabile di alta qualità e vetro resistente. Adatto per forni a gas, elettrici e ad aria calda. Lavare sotto acqua corrente. Non lavare in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

**es** Mide la temperatura interior de la carne durante el proceso de cocción en el horno. Excelente para controlar la temperatura necesaria para matar las bacterias nocivas. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad y resistente vidrio. Apto para hornos de gas, eléctricos. Lavar con agua corriente. No apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

**pt** Mede a temperatura no interior da carne durante o processo de cozedura no forno. Excelente para controlar a temperatura necessária para eliminar bactérias prejudiciais. Fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade e vidro resistente. Adequado para fornos a gás, eléctricos e de ar quente. Lavar com água corrente. Não pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

**pl** Przeznaczony do pomiaru temperatury w mięsie w trakcie pieczenia w piekarniku, znakomicie ułatwia kontrolę temperatury niezbędnej do zniszczenia szkodliwych dla zdrowia bakterii. Wykonany ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości i odpornego na temperaturę szkła, do użycia w piekarniku gazowym, elektrycznym oraz z obiegiem gorącego powietrza. Myć pod bieżącą wodą, nie myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

**sk** Meria teplotu vo vnútri mäsa v priebehu pečenia v rúre, vynikajúci pre kontrolu teploty nevyhnutnej pre zničenie zdraviu škodlivých baktérií. Vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele a odolného skla, vhodný do plynovej, elektrickej a teplovzdušnej rúry, umývajte pod tečúcou vodou, neumývajte v umývačke.. 3 roky záruka.

**ru** Измеряет температуру внутри мяса во время запекания в духовке. Прекрасно подходит для контроля температуры, необходимой для уничтожения всех вредных для здоровья бактерий. Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали и прочного стекла. Подходит для использования в газовых, электрических, конвекционных печах, мойте под проточной водой, не мойте в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

**stainless steel**

**en Instructions for use:** Remove the protective cover from the tip of the thermometer. Punch the probe into the meat where the meat is thickest so that at least two thirds of the length of the probe are inside the meat. The tip of the probe must be as close to the centre of the meat as possible and it must not be near fat or bone. Place the meat with the thermometer inside into the oven so that you can check the internal temperature of the meat through the oven door. The current temperature will be displayed after 2 to 3 minutes; all harmful bacteria in the meat are destroyed after reaching the temperatures given.

**Maintenance:** Leave the thermometer to cool down before washing. Wash under running water. Clean with normal detergents. Avoid aggressive substances, chemicals and/or sharp objects for cleaning. Leave to soak if excessively dirty. The stainless steel parts can be cleaned using special agents for stainless steel materials – we recommend CLINOX for excellent cleaning results. Do not wash in dishwasher.

**Notice:** Do not use the thermometer in microwave oven.

**3-year warranty:** 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase. The warranty never covers defects: • due to improper use incompatible with the instructions for use • resulting from an impact, fall or mishandling • due to unauthorised

**cs Návod k použití:** Ze špičky teploměru sejměte ochranný kryt. Jehlici zapíchněte do masa v jeho nejsilnějším místě alespoň do dvou třetin délky. Špička jehlice musí být co nejbližší středu masa a nesmí se nacházet v blízkosti tuku nebo kosti. Maso i s teploměrem vložte do trouby tak, abyste teplotu uvnitř masa mohli kontrolovat dvířky trouby. Aktuální teplota se zobrazí po 2-3 minutách, všechny zdraví škodlivé bakterie obsažené v mase jsou zničeny po dosažení uvedených teplot.

**Údržba:** Teploměr nechte před mytím vychladnout, myjte pod tekoucí vodou, čistěte běžnými prostředky, k čištění nepoužívejte agresivní látky, chemikálie ani ostré předměty, silně znečištěný teploměr nechte odmočit. Při čištění ochranného pouzdra sejměte plastové zakončení. Nerezové části lze čistit speciálními prostředky na nerezové materiály, jako ideální doporučujeme prostředek CLINOX. Nemyjte v myčce.

**Upozornění:** Teploměr nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

**3 roky záruka:** Na tento výrobek je poskytována 3 roky záruka, počínaje dnem prodeje. Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy: • výrobek byl používán v rozporu s návodem k použití • závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací • na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

**de Gebrauchsanleitung:** Von der Spitze des Thermometers die Schutzkappe abnehmen. Die Nadel in die dickste Stelle mindestens zum zwei Drittel seiner Länge einstecken. Die Nadelspitze muss möglichst knapp im Kern des Bratens und nicht in der Nähe des Fettgewebes, bzw. des Knochens liegen. Den Braten mit dem Thermometer in den Bratofen einlegen, wobei die Temperatur des Bratgutes durch das Backofenfenster kontrolliert werden kann. Nach ca. 2-3 Minuten wird die momentane Temperatur angezeigt, sämtliche gesundheitsschädliche Bakterien im Fleisch sind nach der Erreichung der nachstehenden Temperaturen vernichtet.

**Wartung:** Vor dem Abwaschen das Thermometer abkühlen lassen, unter fließendem Wasser spülen, mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, bzw. Chemikalien oder keine scharfen Gegenstände zur Reinigung verwenden, das stark verschmutzte Thermometer einweichen lassen. Die rostfreien Teile können mit speziellen Reinigungsmitteln für Reinigungsmittel für Edelstahlgeschirr gereinigt werden, es ist das Reinigungsmittel CLINOX als ideal zu empfehlen. Nicht spülmaschinenfest.

**Hinweis:** Das Fleischthermometer nicht im Mikrowellenofen verwenden.

**3 Jahre Garantie:** Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt. Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle: • anleitungswidrige Produktnutzung • Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung • nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

**fr Mode d'emploi:** Retirer le cache de protection de la pointe du thermomètre. Enfoncer l'aiguille à l'endroit où la viande est la plus épaisse, au moins jusqu'aux deux tiers de sa longueur. La pointe de l'aiguille doit se trouver le plus près possible du centre de la viande, mais elle ne doit pas se trouver à proximité de la graisse ou d'un os. Placer la viande et le thermomètre dans le four de manière à pouvoir contrôler la température à l'intérieur de la viande en regardant par la porte du four. La température

réelle s'affiche après 2-3 minutes. Toutes les bactéries nocives pour la santé contenues dans la viande sont détruites une fois que les températures suivantes sont atteintes.

**Entretien :** Laisser le thermomètre refroidir avant de le laver, laver à l'eau courante. Nettoyer avec des produits courants, ne pas utiliser de produits chimiques, abrasifs ou corrosifs ni aucun objet tranchant, laisser tremper en cas de besoin. Les parties en inox peuvent être nettoyées avec un produit de nettoyage spécialement conçu pour l'inox, nous vous recommandons d'utiliser le produit CLINOX. Ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.

**Remarque :** Ne pas utiliser ce thermomètre dans un four à micro-ondes.

**3 ans de garantie :** Ce produit fait l'objet d'une garantie de 3 ans à partir de la date de l'achat. La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants : • le produit a été utilisé en opposition avec le présent mode d'emploi • les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation • des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

**it Istruzioni per l'uso:** Rimuovere il cappuccio protettivo dalla punta del termometro. Infilare il termometro sonda nella parte più spessa della carne per almeno due terzi della sua lunghezza. La punta del termometro sonda deve essere il più possibile vicina al centro della carne e non vicina al grasso o all'osso. Informare la carne con il termometro sonda in modo tale da controllare la temperatura interna della carne attraverso il vetro del forno. La temperatura verrà visualizzata dopo 2 o 3 minuti; tutti i batteri nocivi nella carne verranno annientati dopo il raggiungimento delle temperature sotto citate.

**Manutenzione:** Lasciare raffreddare il termometro prima del lavaggio. Lavare sotto acqua corrente. Pulire con normali detersivi. Evitare di utilizzare sostanze aggressive, prodotti chimici e/o oggetti affilati durante il lavaggio. Lasciare in ammollo se eccessivamente sporco. Le parti in acciaio inossidabile possono essere pulite utilizzando speciali detersivi specifici per la pulizia dell'acciaio – raccomandiamo CLINOX per ottenere risultati ottimali. Non lavare in lavastoviglie.

**Avviso:** Non utilizzare il termometro in forno a microonde.

**Garanzia 3 anni:** A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i seguenti difetti: • causati da un utilizzo improprio non compatibile con le istruzioni per l'uso • causati da un urto, caduta o da un errato maneggiamento • causati da riparazioni non autorizzate, o da alterazioni apportate al prodotto.

**es Instrucciones de uso:** Retire la tapa protectora de la aguja del termómetro. Inserte la aguja en la parte más gruesa de la carne de manera que al menos dos tercios de la longitud de la aguja queden dentro de la carne. La punta de la aguja debe estar lo más cerca posible de la parte central de la carne y no debe estar cerca de grasa o hueso. Coloque la carne con el termómetro en el interior del horno para que usted pueda comprobar la temperatura interior de la carne a través de la puerta del horno. La temperatura real se muestra después de 2 ó 3 minutos; todas las bacterias dañinas de la carne son destruidas después de alcanzar las temperaturas indicadas.

**Mantenimiento:** Dejar el termómetro enfriar antes de lavarlo. Lavar con agua corriente. Limpiar con detergentes normales. Evitar sustancias agresivas, químicas y/o objetos afilados para su limpieza. Dejar a remojo si está excesivamente sucio. Las piezas de acero inoxidable se pueden limpiar utilizando productos especiales para acero inoxidable – recomendamos CLINOX para un excelente resultado de limpieza. No apto para lavavajillas.

**Aviso:** No utilizar el termómetro en el microondas.

**Garantía de 3 años:** Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra. La garantía nunca cubre defectos: • debidos a un uso inapropiado incompatible con las instrucciones de uso • resultado de un impacto, caída o manipulación • debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

**pt Instruções de utilização:** Retire a capa protectora da ponta do termómetro. Espete na parte mais tenra e magra do pedaço de carne de forma a que dois terços do seu comprimento estejam no interior do pedaço de carne. A ponta tem de estar o mais centrada possível na carne e não pode estar perto de nenhum osso ou gordura. Coloque a carne com o termómetro no forno de forma a que possa verificar a temperatura através da porta do forno. A temperatura actual aparecerá no mostrador após 2 ou 3 minutos. Todas as bactérias prejudiciais da carne serão eliminadas após atingirem as temperaturas indicadas.

**Manutenção:** Deixe o termómetro arrefecer antes de o lavar. Lavar com água corrente. Para limpar evite substâncias agressivas, químicos e/ou objectos afiados. Deixe de molho se estiver muito sujo. As peças em aço inoxidável podem ser limpas com líquidos de limpeza especiais indicados para estes materiais – nós recomendamos CLINOX para obter os melhores resultados de limpeza. Não pode ir à máquina de lavar louça.

**Atenção:** Não utilizar o termómetro no microondas.

**3 anos de garantia:** Este produto tem uma garantia de 3 anos a partir da data da compra, desde que tenha sido utilizado de acordo com as instruções de utilização. A garantia não cobre o seguinte: • utilização inadequada, incompatível com as instruções de uso • danos resultantes de pancada, queda, ou qualquer outra força inadequada • reparações não autorizadas e/ou alterações feitas no produto.

**PL Instrukcja użytkowania:** Z termometru zdjąć osłonę ochronną, ostrą końcówkę wbić w najgrubszy kawałek mięsa co najmniej do 2/3 jej długości. Ostra końcówka powinna znajdować się jak najbliżej środka mięsa, nie może być umieszczona w pobliżu warstwy tłuszczu lub kości. Mięso wraz z wbitym termometrem włożyć do piekarnika w ten sposób, by temperaturę można było kontrolować poprzez drzwiczki piekarnika. Aktualną temperaturę można odczytać po upływie ok. 2-3 minut, wszystkie obecne w mięsie i szkodliwe dla zdrowia bakterie zostają zniszczone po osiągnięciu następujących temperatur.

**Czyszczenie:** Termometr przed myciem pozostawić do wystygnięcia, myć pod bieżącą wodą, czyścić za pomocą zwykłych środków do mycia naczyń, nie stosować substancji agresywnych, chemikaliów oraz przedmiotów ostrych, zabrudzenia mocno przywarłe do termometru pozostawić do odmoknięcia. Elementy ze stali nierdzewnej można czyścić stosując specjalne środki do czyszczenia naczyń nierdzewnych, zalecamy użycie środka CLINOX. Nie myć w zmywarce.

**Uwaga:** Termometru nie używać w piekarniku mikrofalowym.

**Gwarancja 3-letnia:** Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją 3-letnią rozpoczynającą się z dniem sprzedaży i nie obejmującą: • usterek spowodowanych niezgodnym z instrukcją użytkowaniem wyrobu • usterek spowodowanych uderzeniem, upadkiem lub niewłaściwą manipulacją • wyrobu poddanego nieautoryzowanym naprawom i zmianom.

**SK Návod na použitie:** Zo špičky teplomera odoberte ochranný kryt. Ihlicu zapichnete do mäsa v jeho najhrubšom mieste aspoň do dvoch tretín dĺžky. Špička ihlice musí byť čo najbližšie strediu mäsa a nesmie sa nachádzať v blízkosti tuku alebo kosti. Mäso aj s teplomerom vložte do rúry tak, aby ste teplotu vo vnútri mäsa mohli kontrolovať dvierkami rúry. Aktuálna teplota sa zobrazí po 2-3 minútach, všetky zdraviu škodlivé baktérie obsiahnuté v mäse sú zničené po dosiahnutí uvedených teplôt.

**Údržba:** Teplomer nechajte pred umytím vychladnúť, umývajte pod tečúcou vodou, čistite bežnými prostriedkami, k čisteniu nepoužívajte agresívne látky, chemikálie ani ostré predmety, silno znečistený teplomer nechajte odmočiť. Nerezové časti možno očistiť špeciálnymi prostriedkami na nerezové materiály, ako ideálny odporúčame prostriedok CLINOX. Neumývajte v umývačke.

**Upozornenie:** Teplomer nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

**3 roky záruka:** Na tento výrobok je poskytovaná 3 roky záruka, počnúc dňom predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady: • výrobok bol používaný v rozpore s návodom na použitie • závady boli spôsobené úderom, pádom alebo neodbornou manipuláciou • na výrobku boli prevádzané neautORIZOVANÉ opravy a zmeny.

#### UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

© 2011 Tescoma

**RU Инструкция по использованию:** Удалите защитный чехол с наконечника термометра. Воткните зонд в самую толстую часть куска мяса, так чтобы как минимум две трети длины зонда находились внутри мяса. Наконечник зонда должен быть как можно ближе к центру куска мяса и при этом не находиться около жира или костей. Поставьте мясо с зондом в духовку так, чтобы Вы могли видеть показания температуры мяса через дверцу печи. По окончании 2-3 минут отобразится текущая температура; все вредные бактерии в мясе будут уничтожены после достижения данной температуры.

**Обслуживание и уход:** Перед мытьем дайте термометру остыть, мойте под проточной водой. Не используйте для чистки агрессивные вещества, химикаты и/или острые предметы. В случае сильного загрязнения, дайте термометру отмокнуть. Допускается чистка частей из нержавеющей стали с использованием специальных средств для данного вида материала – для достижения превосходных результатов мы рекомендуем воспользоваться средством CLINOX. Не мойте в посудомоечной машине.

**Примечание:** Не используйте термометр в микроволновой печи.

**Гарантия 3 года:** На продукт предоставляется гарантия в течение 3 лет с момента приобретения. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие в результате: • ненадлежащего использования, не соответствующего требованиям инструкции по эксплуатации • физического воздействия, падения или неправильного обращения • неквалифицированного ремонта или внесения изменений в изделие.

#### Temperatures necessary for destroying meat bacteria

##### Teploty nezbytné pro zničení bakterií v mase

##### Zur Vernichtung der Bakterien im Fleisch notwendige Temperaturen

##### Températures indispensables pour détruire les bactéries contenues dans la viande

##### Temperatura necessaria per annientare i batteri presenti nella carne

##### Temperaturas necesarias para destruir las bacterias de la carne

##### Temperaturas necessárias à eliminação das bacterias da carne

##### Temperatury konieczne do zniszczenia obecnych w mięsie bakterii

##### Teploty nevyhnutné pre zničenie baktérií v mäse

##### Температура, необходимая для уничтожения бактерий в мясе



Beef / Hovězí / Rindfleisch / Bœuf / Manzo  
Vaca / Vaca / Wołowina / Hovädzie / Говядина

69 °C



Veal / Telecí / Kalbfleisch / Veau / Vitello  
Termera / Vitela / Cielęcina / Teläcie / Телятина

77 °C



Mutton / Skopové / Hammelfleisch / Mouton / Carne ovina  
Cordero / Carneiro / Baranina / Divina / Баранина

81 °C



Pork / Vepřové / Schweinefleisch / Porc / Maiale  
Cerdo / Porco / Wieprzowina / Bravčové / Свинина

85 °C



Poultry / Drůbeží / Geflügelfleisch / Volaille / Pollo  
Ave / Aves / Drób / Hydinové / Домашняя птица

90 °C

