MEAT ROASTING THERMOMETER



Operating Instructions

INSTRUMENT OPERATION - For the most accurate temperature measurement, insert the thermometer into the thickest part of the meat or poultry, avoiding any bones. The instrument reading may take a few seconds to stabilise. The dial is marked for the temperature of beef, lamb, pork or poultry. The thermometer can be used inside the oven.

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 boeuf, 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 - Para obtener la temperatura más exacta, introduzca el termómetro en la parte más 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.

GUARANTEE - This instrument carries a one-year guarantee against defects in either components or workmanship. During this period, products that prove to be defective will, at the discretion of ETI, be either repaired or replaced without charge. The product guarantee does not cover damage caused by fair wear and tear, abnormal storage conditions, incorrect use, accidental misuse, abuse, neglect, misapplication or modification. Full details of liability are available within ETI's Terms & Conditions of Sale at etiltd.com. In line with our policy of continuous development, we reserve the right to amend our product specification without prior notice.

Supplied by
Electronic Temperature Instruments Ltd
Worthing · West Sussex · BN14 8HQ
01903 202151 · sales@etiltd.com · etiltd.com

800-804 WEB/17.06.25