

Joseph[®] Joseph

ThermaPoint

Instant-read digital
probe thermometer



GB Instant-read digital thermometer

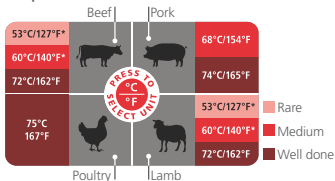
Care & use: Wipe clean with an anti-bacterial wipe or spray cleaner and paper towel, or rinse under a tap. Do not submerge. **Caution:** Sharp point, handle with care. Keep out of reach of children. Measurable temperature range 1°C – 300°C (33.8°F – 572°F). Probe heat-resistant up to 300°C (572°F).

How to use:

- To turn on, open out the probe. Current ambient temperature will be displayed (Fig 1). To turn off, close probe.
- To select temperature unit (°C/°F), press and hold unit button for two seconds (Fig 2).
- To measure temperature of food, insert probe into the middle of the food. Wait for the display to stabilise then read the temperature.



Temperature chart:



USDA recommendations:

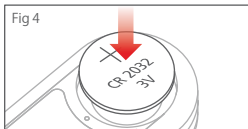
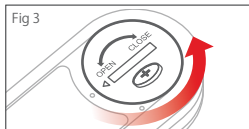
Beef	63°C / 145°F
Pork	63°C / 145°F
Lamb	63°C / 145°F
Poultry	74°C / 165°F

*Rare or medium beef and lamb is not safe for everybody

An internal temperature below 70°C for at least two minutes is not recommended for people with weakened immune systems. For more information on why these temperatures are optimal, see the guidelines from the Food Standards Agency and also the USDA guide for safe minimum temperatures.

Battery replacement

1. To open battery compartment, rotate battery cover anti-clockwise (Fig 3).
2. Remove old battery. Insert new battery with etched side facing upwards (Fig 4).
3. Replace cover and rotate clockwise to lock.



Battery type: CR2032 (included). Batteries should be removed and replaced by adults only. It is recommended that you replace the battery annually or when the display becomes dim, whichever is sooner. Only use recommended batteries or those of the same or equivalent type. Ensure batteries are inserted with the correct polarity. The supply terminals should never be short-circuited. Always remove exhausted battery from the thermometer as soon as possible. Remove battery if the thermometer is not to be used for extended periods of time. Batteries contain substances that may be harmful to the environment and human health. Never dispose of old batteries in normal household waste.

WEEE statement: This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2012/19/EU in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact your local or regional authorities. Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

 WARNING KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN Swallowing can lead to chemical burns, perforation of soft tissue, and death. Severe burns can occur within 2 hours of ingestion. Seek medical attention immediately.	
--	---

This product is guaranteed for 2-years against manufacturing defects.



FR Thermomètre numérique à lecture instantanée

Entretien et utilisation: Nettoyer à l'aide d'une lingette antibactérienne ou d'un spray nettoyant et d'une serviette en papier, ou rincer sous l'eau du robinet. Ne pas faire tremper.

Attention: Extrémité pointue, manipuler avec précaution. Maintenir hors de portée des enfants. Plage de température mesurable 1°C – 300°C. Sonde résistant à la chaleur jusqu'à 300°C.

Mode d'emploi :

- Pour activer le thermomètre, ouvrez la sonde. La température ambiante actuelle s'affiche (illustration 1). Pour éteindre le thermomètre, fermer la sonde.
- Pour sélectionner l'unité de température (°C/°F), appuyez sur le bouton d'unité pendant deux secondes (illustration 2).
- Pour mesurer la température d'un aliment, insérez la sonde au centre de l'aliment. Attendez que l'affichage se stabilise, puis lisez la température.



Illustration 1



Illustration 2

Tableau des températures :

Bœuf		Porc	
53°C/127°F*			68°C/154°F
60°C/140°F*			
72°C/162°F			74°C/165°F
75°C/167°F			53°C/127°F*
			60°C/140°F*
			72°C/162°F
Volaille		Agneau	

Rare

Moyenne

Bien cuite

Recommandations du département de l'Agriculture des États-Unis:

Bœuf	63°C / 145°F
Porc	63°C / 145°F
Agneau	63°C / 145°F
Volaille	74°C / 165°F

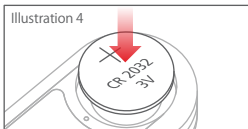
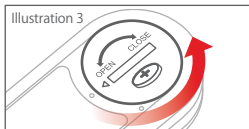
***La cuisson saignante ou à point de la viande de bœuf et d'agneau n'est pas sans danger pour tout le monde.**

Pour les personnes dont le système immunitaire est affaibli, il n'est pas recommandé d'avoir une température interne de l'aliment inférieure à 70 °C pendant moins de deux minutes. Pour plus d'informations sur les raisons pour lesquelles ces températures sont

optimales, consultez les lignes directrices de l'Agence des normes alimentaires et le guide du département de l'Agriculture des États-Unis sur les températures minimales de sécurité.

Remplacement de la pile

1. Pour ouvrir le compartiment de la pile, tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (illustration 3).
2. Retirez l'ancienne pile. Insérez la nouvelle pile en orientant la face gravée vers le haut (illustration 4).
3. Remplacez le cache et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



Type de pile: CR2032 (incluse). Les piles doivent être retirées et remplacées par des adultes uniquement. Il est recommandé de remplacer la pile une fois par an ou lorsque l'affichage devient faible, selon la première échéance. N'utilisez que des piles recommandées ou des piles du même type ou d'un type équivalent. Veillez à ce que les piles soient insérées selon la bonne polarité. Les bornes d'alimentation ne doivent jamais être soumises à un court-circuit. Retirez toujours la pile usagée du thermomètre dès que possible. Retirez la pile si le thermomètre n'est pas utilisé pendant une période prolongée. Les piles contiennent des substances qui peuvent être nocives pour l'environnement et la santé humaine. Ne jetez jamais les piles usagées avec les ordures ménagères.

Déclaration DEEE: Ce produit porte le symbole de tri sélectif des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit doit donc être traité conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin d'être recyclé ou désassemblé pour limiter son impact sur l'environnement. Pour plus d'informations, contactez les autorités locales ou régionales. Les produits électroniques non inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Ce produit est garanti 2 ans contre les défauts de fabrication.

DE Digitales Thermometer mit Sofortanzeige

Pflegehinweis: Mit einem antibakteriellen Wisch- oder Sprühreiniger und einem Papiertuch abwischen oder unter fließendem Wasser abspülen. Nicht unter Wasser tauchen.

Achtung: Scharfe Spitze, vorsichtig handhaben. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Messbarer Temperaturbereich 1°C – 300°C. Sonde Hitzebeständig bis zu 300°C.

Anwendung:

- Zum Einschalten die Messspitze öffnen. Die aktuelle Umgebungstemperatur wird angezeigt (Abbildung 1). Zum Ausschalten die Messspitze verschließen.
- Um die Temperatureinheit (°C/°F) auszuwählen, halten Sie die Taste für die Verstellung der Einheit zwei Sekunden lang gedrückt (Abbildung 2).
- Um die Temperatur von Lebensmitteln zu messen, führen Sie die Messspitze in die Mitte des Lebensmittels ein. Warten Sie, bis die Anzeige nicht mehr schwankt, und lesen dann die Temperatur ab.



Abbildung 1



Abbildung 2

Temperatur-Tabelle:

Rindfleisch		Schweinefleisch	
53°C/127°F*		68°C/154°F	
60°C/140°F*		74°C/165°F	
72°C/162°F		53°C/127°F*	
75°C/167°F		60°C/140°F*	
		72°C/162°F	
Geflügel		Lammfleisch	

 Seltenes
 Mittleres
 Gut gemacht

Empfehlung der USDA:

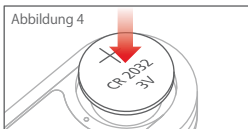
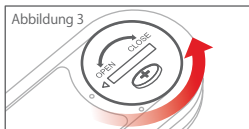
Rindfleisch	63°C / 145°F
Schweinefleisch	63°C / 145°F
Lammfleisch	63°C / 145°F
Geflügel	74°C / 165°F

*Rare oder Medium gegartes Rind- und Lammfleisch sind nicht für jeden geeignet

Für Menschen mit geschwächtem Immunsystem wird empfohlen, Fleisch mindestens zwei Minuten lang bei einer Kerntemperatur von mehr als 70 °C zu garen. Weitere Informationen darüber, warum diese Temperaturen optimal sind, finden Sie in den Leitlinien der Food Standards Agency und im USDA-Leitfaden für sichere Mindesttemperaturen.

Batteriewechsel

1. Um das Batteriefach zu öffnen, drehen Sie die Abdeckung des Batteriefachs gegen den Uhrzeigersinn (Abbildung 3).
2. Nehmen Sie die alte Batterie heraus. Legen Sie die neue Batterie so ein, dass die gravierte Seite nach oben zeigt (Abbildung 4).
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder auf und drehen Sie sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.



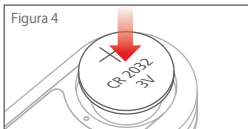
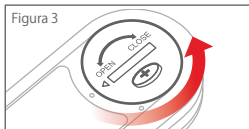
Batterie-Typ: CR2032 (im Lieferumfang enthalten). Batterien sollten nur von Erwachsenen entfernt und ersetzt werden. Tauschen Sie die Batterie aus, wenn das Display schwach wird, spätestens jedoch einmal im Jahr. Verwenden Sie nur empfohlene Batterien oder Batterien desselben oder eines gleichwertigen Typs. Achten Sie beim Einlegen der Batterien auf die richtige Polarität. Die Kontaktklemmen dürfen niemals kurzgeschlossen werden. Entfernen Sie leere Batterien immer so schnell wie möglich aus dem Thermometer. Nehmen Sie die Batterie heraus, wenn Sie das Thermometer längere Zeit nicht benutzen wollen. Batterien enthalten Stoffe, die für die Umwelt und die menschliche Gesundheit schädlich sein können. Entsorgen Sie alte Batterien niemals im normalen Restmüll.

WEEE-Direktive: Dieses Produkt trägt das Symbol für die selektive Sortierung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Das bedeutet, dass dieses Produkt gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU gehandhabt werden muss, damit es recycelt oder demontiert werden kann, um seine Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre lokalen oder regionalen Behörden. Elektronische Geräte, die nicht in das selektive Sortierverfahren einbezogen werden, sind potenziell gefährlich für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, denn sie enthalten gefährliche Substanzen.

Für dieses Produkt geben wir eine 2-jährige Garantie auf Herstellungsfehler.

Sustitución de las pilas

1. Para abrir o compartimento da pilha, rodar a tampa do compartimento no sentido ontrário ao dos ponteiros do relógio (Figura 3).
2. Remover a pilha antiga. Introduzir a nova pilha com o lado gravado virado para cima (Figura 4).
3. Voltar a colocar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio para a bloquear.



Tipo de pilha: CR2032 (incluída). As pilhas só devem ser retiradas e substituídas por adultos. Recomenda-se que a pilha seja substituída anualmente ou quando a luz do ecrã ficar tênue, dependendo do que acontecer primeiro. Utilizar apenas pilhas recomendadas ou de tipo igual ou equivalente. Certificar-se de que as pilhas são inseridas com a polaridade correta. Os terminais de alimentação nunca devem ser colocados em curto-circuito. Retirar sempre a pilha gasta do termómetro assim que possível. Retirar a pilha se o termómetro não for utilizado durante longos períodos de tempo. As pilhas contêm substâncias que podem ser nocivas para o ambiente e para a saúde humana. Nunca deite fora as pilhas velhas no lixo doméstico normal.

Declaración RAEE: Este producto lleva el símbolo de clasificación selectiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), lo que significa que cuando se manipulen para reciclarlas o desmontarlas, debe seguirse la Directiva Europea 2012/19/UE con el fin de minimizar su impacto en el medioambiente. Para obtener más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales. Los productos electrónicos no incluidos en el proceso de clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medioambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

Este producto tiene una garantía de 2 años contra defectos de fabricación.

PT Termómetro digital de leitura instantânea

Conservação e utilização: Limpar com um toalhete antibacteriano ou produto de limpeza em spray e toalha de papel, ou enxaguar numa torneira. Não submergir. **Cuidado:** ponta afiada, manusear com cuidado. Manter fora do alcance das crianças. Sonda faixa de temperatura mensurável 1°C – 300°C. Resistente ao calor até 300°C.

Como utilizar:

- Para ligar, abrir a sonda. A temperatura ambiente atual será apresentada (Figura 1). Para desligar, fechar a sonda.
- Para selecionar a unidade de temperatura (°C/°F), pressionar e premir continuamente o botão da unidade durante dois segundos (Figura 2).
- Para medir a temperatura dos alimentos, inserir a sonda no meio dos alimentos. Aguardar que a temperatura do ecrã estabilize e de seguida ler a temperatura.



Figura 1



Figura 2

Tabela de temperaturas:

Carne de vaca		Carne de porco	
53°C/127°F*		68°C/154°F	
60°C/140°F*		74°C/165°F	
72°C/162°F		53°C/127°F*	
75°C/167°F		60°C/140°F*	
Aves		Borrego	


Carne de vaca


Carne de porco


Aves


Borrego


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


53°C/127°F*


60°C/140°F*


72°C/162°F


75°C/167°F


68°C/154°F


74°C/165°F

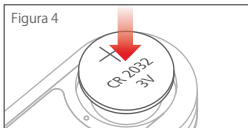
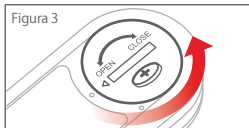

53°C/127°F*


60°C/140°F*

Standards Agency e também o guia da USDA para temperaturas mínimas seguras.

Substituição da pilha

1. Para abrir o compartimento da pilha, rodar a tampa do compartimento no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Figura 3).
2. Remover a pilha antiga. Introduzir a nova pilha com o lado gravado virado para cima (Figura 4).
3. Voltar a colocar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio para a bloquear.



Tipo de pilha: CR2032 (incluída). As pilhas só devem ser retiradas e substituídas por adultos. Recomenda-se que a pilha seja substituída anualmente ou quando a luz do ecrã ficar tênue, dependendo do que acontecer primeiro. Utilizar apenas pilhas recomendadas ou de tipo igual ou equivalente. Certificar-se de que as pilhas são inseridas com a polaridade correta. Os terminais de alimentação nunca devem ser colocados em curto-circuito. Retirar sempre a pilha gasta do termómetro assim que possível. Retirar a pilha se o termómetro não for utilizado durante longos períodos de tempo. As pilhas contêm substâncias que podem ser nocivas para o ambiente e para a saúde humana. Nunca deite fora as pilhas velhas no lixo doméstico normal.

Diretiva REEE: Este produto contém o símbolo de triagem seletiva para resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Isto significa que este produto deve ser manuseado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE, com o objetivo de ser reciclado ou desmontado para minimizar o seu impacto no ambiente. Para mais informações, contacte as autoridades locais ou regionais. Os produtos eletrónicos não incluídos no processo de triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana devido à presença de substâncias prejudiciais.

Este produto tem uma garantia de 2 anos contra defeitos de fabrico.

IT Termometro digitale a lettura istantanea

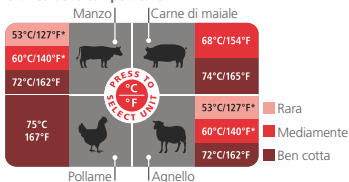
Cura e uso: Pulire usando un panno antibatterico o un detergente spray e un tovagliolo di carta, oppure sciacquare sotto l'acqua di rubinetto. Non immergere. **Attenzione:** punta affilata, maneggiare con cura. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Intervallo di temperatura misurabile: 1°C – 300°C. Sonda resistente al calore fino a 300°C.

Istruzioni per l'uso:

- Per accendere, aprire la sonda. Viene visualizzata la temperatura ambiente attuale (Figura 1). Per spegnere, chiudere la sonda.
- Per selezionare l'unità di misura della temperatura (°C/°F), premere e tenere premuto il pulsante dell'unità per due secondi (Figura 2).
- Per misurare la temperatura dell'alimento, inserire la sonda al centro dell'alimento. Attendere che il display si stabilizzi, quindi leggere la temperatura.



Grafico delle temperature:



Raccomandazioni dell'USDA:

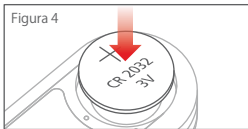
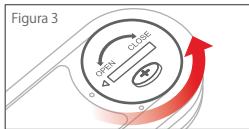
Manzo	63°C / 145°F
Carne di maiale	63°C / 145°F
Agnello	63°C / 145°F
Pollame	74°C / 165°F

***La carne di manzo e di agnello, cottura al sangue o media cottura, non è sicura per tutti.**

Per le persone con un sistema immunitario indebolito, non è consigliabile avere una temperatura interna inferiore a 70°C per meno di due minuti. Per ulteriori informazioni sui motivi per cui queste temperature sono ottimali, consultare le linee guida della Food Standards Agency e la guida dell'USDA sulle temperature minime sicure.

Sostituzione della batteria

1. Per aprire il vano batteria, ruotare il coperchio in senso antiorario (Figura 3).
2. Togliere la batteria vecchia. Inserire la batteria nuova con il lato inciso rivolto verso l'alto (Figura 4).
3. Riposizionare il coperchio e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.



Tipo di batteria: CR2032 (fornita in dotazione). Le batterie devono essere rimosse e sostituite solo da persone adulte. Si consiglia di sostituire la batteria con cadenza annuale o quando la luce del display diventa più debole, a seconda di quale situazione si verifica per prima. Servirsi solo delle batterie consigliate o di batterie dello stesso tipo o equivalenti. Accertarsi che le batterie siano inserite rispettando la corretta polarità. I terminali di alimentazione non devono mai essere messi in cortocircuito. Togliere sempre la batteria scarica dal termometro il prima possibile. Togliere la batteria se il termometro non viene utilizzato per lunghi periodi di tempo. Le batterie contengono sostanze che possono essere dannose per l'ambiente e la salute umana. Non smaltire mai le batterie vecchie congiuntamente ai normali rifiuti domestici.

Dichiarazione RAEE: Questo prodotto reca il simbolo di selezione selettiva dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Ciò significa che questo prodotto deve essere trattato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE per essere riciclato o smantellato al fine di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità locali o regionali. I prodotti elettronici non inclusi nel processo di selezione selettiva sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose.

Questo prodotto è garantito per 2 anni da eventuali difetti di produzione.

JP デジタル式速読温度計

取扱上の注意事項: 除菌抗菌ワイプまたはスプレークリーナーとペーパータオルで拭いてください。もしくは水道水で洗い流してください。水に浸さないでください。**注意事項:** 先端が鋭利ですので、取り扱いには十分ご注意ください。子どもの手の届かない場所に保管してください。測定動作温度範囲: 1°C ~ 300°C プローブ 耐熱性: 300°C まで使用可能 **材質:** 本体: ABS、PET、ポリエステル、シリコン、ガラス、真鍮 プローブ: ステンレススチール、ナイロン、シリコン 耐熱温度 (プローブ): 300°C 耐冷温度 (プローブ): 1°C 耐熱温度 (プラスチック部分): 50°C

使い方:

- ・スイッチオンするには温度プローブを開きます。現在の室温が表示されます (図1)
- ・スイッチオフするには温度プローブを閉じます。
- ・温度単位 (°C/°F) を選択するには、ユニットボタンを2秒間長押しします (図2)。
- ・食材の温度を測るには、温度プローブを食材の中心に挿し込みます。表示される数値が落ち着くまで待ちます。



図1



図2

温度表:

牛肉		豚肉	
53°C/127°F*			68°C/154°F
60°C/140°F*			74°C/165°F
72°C/162°F			
家禽		子羊	
75°C/167°F			

米国農務省推奨値:

牛肉	63°C / 145°F
豚肉	63°C / 145°F
子羊	63°C / 145°F
家禽	74°C / 165°F

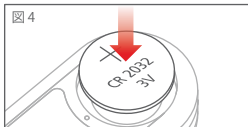
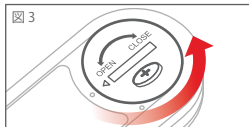
- レア
- 中肉
- よくできた肉

***牛肉および子羊のレアもしくはミディアムは体調に影響をきたす場合がありますのでご注意ください**

免疫の弱い方には、内部温度70°C以下で2分以内の調理時間は推奨されません。ここに記載されている温度が最適である理由については、英国食品基準庁のガイドラインおよび米国農務省の安全な最低温度に関するガイドで詳細を確認してください。

電池の交換

1. 電池を交換するには、まず電池カバーを反時計回りに回して外します(図 3)。
2. 古くなった電池を取り出します。刻印の入った側が上向きになるようにして新しい電池を取り付けます(図 4)。
3. カバーを時計回りに回してロックします。



電池の種類: CR2032 (付属). 電池の取り外しおよび交換は必ず大人が行うようにしてください。電池交換一年に一回、もしくは画面が暗くなるかどちらか早いタイミングで行うことが推奨されます。推奨される電池、もしくは同等の種類の電池のみを使用してください。電極が正しく装着されているか確認してください。電源端子は決してショートさせないでください。消耗した電池はできるだけ速やかに温度計から取り出してください。温度計を長い期間使用しない場合は、電池を取り外してください。電池には環境や人体に悪影響を及ぼす可能性のある物質を含む場合があります。使い古した電池は通常のゴミとして廃棄しないように注意してください。

WEEE声明: この製品には電気電子機器廃棄物(WEEE)に関する厳格な分別区分記号が記載されています。したがって、この製品をリサイクルもしくは解体するにあたっては、環境への影響を最小限に抑えるために欧州議会・理事会指令2012/19/EUに準拠する形で取り扱う必要があります。詳細については、お住まいの地域の自治体へお問い合わせください。電子機器が厳格に分別区分されずに廃棄される場合、有害物質が環境や人体に悪影響を及ぼす危険性があります。

この製品は製造欠陥に対して 2年間保証されます。

CN 瞬读数字温度计

使用和保养：用抗菌湿巾或喷雾清洁剂和纸巾擦拭，或在流水下冲洗。请勿浸入水中。
注意事项：请避开尖头部分，小心使用。请将其放在儿童无法触及的地方。可用于测量的温度范围为1°C - 300°C。探头耐热高达300°C。

主体 - ABS、PET、聚酯、硅树脂、玻璃、黄铜；探头 - 不锈钢、尼龙、硅树脂
探针：最高温度：300°C；最低温度：1°C；塑料部分：最高温度：50°C

使用方法：

- 打开探针即可开机。此时读数显示当前环境温度（图 1）。关闭探针即可关机。
- 按住“单位”按钮（图 2）两秒钟即可选择温度单位（摄氏度/华氏度）。
- 测量食物温度时，将探针插入食物中部。等待显示屏稳定，然后读取温度。

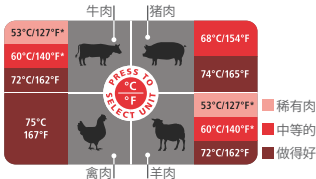


图 1



图 2

温度表：



美国农业部建：

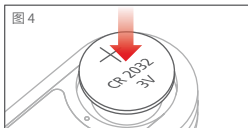
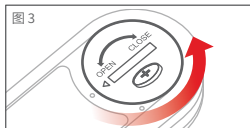
牛肉	63°C / 145°F
猪肉	63°C / 145°F
羊肉	63°C / 145°F
禽肉	74°C / 165°F

*一分熟或五分熟牛肉和羊肉对特定人群可能存在安全风险

对于免疫系统较弱的人群，不建议食物内部温度低于70摄氏度，烹饪时间低于2分钟。
如果您想了解最佳温度设定的进一步信息，请参阅英国食品标准局的指南和美国农业部的最低安全温度指南。

更换电池

1. 逆时针旋转电池盖，打开电池仓（图 3）。
2. 取出旧电池，插入新电池，刻有文字一面朝上（图 4）。
3. 重新盖上盖子，顺时针旋转锁定。



电池型号：CR2032（附带）。 电池只能由成人取出和更换。建议每年更换一次电池，或在显示屏变暗时更换，以较早者为准。请使用推荐的电池，或型号相同或等价的电池。请确保电池安装时正负极方向正确。切勿短接电源端子。电池电量耗尽后，请务必尽快从温度计中取出。如果温度计长时间不使用，请取出电池。电池含有可能对环境和人类健康有害的物质。切勿将旧电池放入在普通家庭垃圾中。

WEEE 声明： 本产品带有废弃电气和电子设备（WEEE）选择性分类标志。这意味着该产品必须根据欧盟指令 2012/19/EU 进行处理，从而回收或拆解，从而最大限度地减少对环境的影响。如需了解更多信息，请联系您所在地或地区的相关部门。未被纳入选择性分类过程的电子产品可能会对环境和人类健康造成危害，因为这些产品中含有有害物质。

本产品保修 2 年 保修范围为制造缺陷。

Joseph[®]
Joseph

Design registered
Designed in the UK
Made in China / Prodotto in Cina
Hecho en China / Feito na China

Joseph Joseph Ltd.
100 Union Street,
London SE1 0NL, United Kingdom.
www.josephjoseph.com

Importato da / Importado por:
Joseph Joseph Deutschland GmbH
Königsallee 92a – 4.Stock,
40212 Düsseldorf,
Germania / Alemania / Alemanha

Joseph Joseph Inc.
41 Madison Avenue
15th Floor, New York,
NY 10010

Joseph Joseph 株式会社
Tel. 0570-031-117
カスタマーサービス受付時間:
10:00~12:00 / 13:00~18:00
(土・日・祝日を除く)

SKU: 1000036
Product : Thermapoint
Component: Instructions
Date : 09/04/24
File name : (1000036) ThermaPoint Digital Thermometer_Instructions_v1
Material: 157gsm copper coated paper
Finish: Matt UV Varnish

Joseph®
Joseph



Process
Cyan



Process
Magenta



Process
Yellow



Process
Black



JJ Grey



Trim guide
DO NOT PRINT



Fold line
DO NOT PRINT