



BRASS SUGAR & JAM THERMOMETER



Operating Instructions

INSTRUMENT OPERATION - Wash thoroughly before first use. Place the brass sugar and jam thermometer into the liquid to be measured, to the IMMERSION LEVEL as indicated. **Warning:** The stainless steel body of the thermometer can become very hot during use, so remove with care. **DO NOT USE** in a microwave, oven or expose to a direct source of heat. Avoid sudden temperature changes and allow the thermometer to cool on a dry surface, then hand wash in warm water. (Not suitable for dishwasher use) Always take care when handling hot liquids.

FR - FONCTIONNEMENT DE L'INSTRUMENT - Le laver soigneusement avant la première utilisation. Placer le thermomètre à sucre et confiture en laiton dans le liquide à mesurer, au NIVEAU IMMERSION comme indiqué.

Avertissement: Le corps en acier inoxydable du thermomètre peut devenir très chaud pendant son utilisation, il faut donc le retirer avec soin. **NE PAS UTILISER** dans un micro-ondes, un four ou exposer à une source de chaleur directe. Éviter les changements soudains de température et laisser refroidir le thermomètre sur une surface sèche puis le laver à la main à l'eau chaude. (N'est pas approprié pour un lavage en lave-vaisselle). Toujours faire attention lorsque vous manipulez des liquides très chauds.

DE - GEBRAUCHSANWEISUNGEN - Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Das Zucker- und Marmelade thermometer aus Messing bis zur EINTAUCHMARKIERUNG in die zu messende Flüssigkeit tauchen. **Achtung:** Das Gehäuse des Thermometers aus rostfreiem Stahl kann bei Gebrauch sehr heiß werden. Vorsichtig entnehmen. **NICHT** in der Mikrowelle oder im Ofen VERWENDEN oder einer direkten Hitzequelle aussetzen. Plötzliche Temperaturwechsel vermeiden. Das Thermometer muss auf einer trockenen Unterlage abkühlen, dann in warmem Wasser waschen. (Nicht spülmaschinengeeignet.) Beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten stets vorsichtig vorgehen.

IT - FUNZIONAMENTO DELLO STRUMENTO - Lavare accuratamente prima del primo utilizzo. Posizionare il termometro di ottone per zucchero e marmellate nel liquido da misurare, fino al LIVELLO DI IMMERSIONE indicato. **Attenzione:** il corpo del termometro in acciaio inox può diventare molto caldo durante l'utilizzo, pertanto prestare attenzione quando viene rimosso. **NON UTILIZZARE** in forni a microonde o forni comuni e non esporre a una fonte diretta di calore. Evitare sbalzi termici improvvisi, lasciare raffreddare il termometro su una superficie asciutta, quindi lavarlo con acqua tiepida. (Non adatto all'utilizzo in lavastoviglie). Prestare sempre la massima attenzione quando si maneggiano liquidi caldi.

PT - MANUSEAMENTO DO INSTRUMENTO - Lavar cuidadosamente antes de utilizar pela primeira vez. Coloque o termómetro de bronze para açúcar e compota no líquido a ser medido, até ao NÍVEL DE IMERSÃO conforme indicado. **Advertência:** O corpo em aço inoxidável do termómetro pode ficar muito quente durante a utilização, por conseguinte, deve removê-lo com cuidado. **NÃO UTILIZAR** num micro-ondas, forno nem expor a uma fonte direta de calor. Evite mudanças de temperatura repentinas e deixe o termómetro arrefecer numa superfície seca, a seguir lave à mão com água morna. (Não é apropriado para lavagem na máquina de lavar louça). Deve ter cuidado ao manusear líquidos quentes.

ES - FUNCIONAMIENTO DEL INSTRUMENTO - Lavar bien el termómetro antes de usarlo por primera vez. Colocar el termómetro de latón para azúcar y mermelada en el líquido cuya temperatura se desea medir hasta al NIVEL DE INMERSIÓN indicado. **Advertencia:** El cuerpo de acero inoxidable del termómetro se puede recalentar durante su uso, por lo tanto tener cuidado al quitarlo. **NO UTILIZARLO** en un microondas o en un horno, ni exponerlo a una fuente directa de calor. Evitar los cambios súbitos de temperatura y dejar que el termómetro se enfríe en una superficie seca, para a continuación limpiarlo bien en agua caliente. (No apto para lavavajillas.) Tener cuidado cuando se manejen líquidos calientes.

GUARANTEE - This instrument has a one-year limited guarantee against manufacturing defects. Full details of liability are available at etiltd.com/terms.

Specification

Range	40 to 200 °C
Accuracy	±2 °C
Dimensions	47 x 200 mm plus a 40 mm handle
Weight	101 grams



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

