

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

TFA®

Kat. Nr. 14.1023

PrimaCrema – Milchschaumthermometer D

- Der perfekte Milchschaum für Cappuccino oder Latte Macchiato ist feinporig, cremig und fest. Das gelingt aber nur mit der richtigen Milchttemperatur.
- Milch zum Schäumen darf nicht über 75°C und optimalerweise nur einmal erwärmt werden.
- Um beste Ergebnisse zu erhalten, verwendet man Milch mit einem hohen Fettanteil. Der Behälter zum Aufschäumen sollte aus Edelstahl oder Keramik sein und doppelt soviel Flüssigkeit fassen wie die Milchmenge, die erwärmt wird.

Bedienung

- Das Thermometer mindestens bis zur Markierung eintauchen (ca. 54 mm) und mit dem Klipp am Gefäßrand befestigen. Der weiße Bereich in der Skala (55-75°C) markiert die ideale Milchttemperatur zum Schäumen.

Achtung

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Thermometer um.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug und ist außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Hersteller und Händler übernehmen keine Verantwortung für unkorrekte Messangaben und Folgen, die sich aus falschen Messwertangaben ergeben.
- Nicht für die Spülmaschine und Mikrowelle geeignet.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.

Technische Daten

- Temperaturbereich: 0°C...+100°C
- Milchttemperatur zum Schäumen: +55°C...+75°C
- Auflösung: 1°C

Material

- Edelstahl, nickelfrei, mit Klipp zum Befestigen am Behälter

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Deutschland

Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nur mit Zustimmung von TFA Dostmann veröffentlicht werden. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden. Die neuesten technischen Daten und Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie auf unserer Homepage unter Eingabe der Artikel-Nummer in das Suchfeld.

www.tfa-dostmann.de

05/21



TFA®

Cat.-No. 14.1023

PrimaCrema – Thermometer for frothy milk GB

- The perfect frothy milk for cappuccino and latte macchiato is smooth, consistent and creamy.
- To achieve frothing, you need the right milk temperature.
- Milk for foaming should not be heated over 75 °C and should not be rewarmed.
- For best results use high fat milk. The milk frothing jug should be made of stainless steel or ceramic and be only half-filled.

Operation

- Immerse the thermometer at least up to the marking (about 54 mm) and clip the thermometer to your pot's rim with the pot-clip. The white marking on the scale (55-75°C) indicates the ideal milk temperature for frothing.

Attention

- Use the thermometer carefully.
- The product is not a toy. Keep it out of reach of children.
- The manufacturer and supplier will not be held liable for false measurements and any consequences from data inaccuracies that may occur with this product.
- Not suitable for dishwasher and microwave.
- Clean it with a soft damp cloth.

Specifications

- Measuring range thermometer: 0°C...+100°C
- Milk temperature for frothing: +55°C...+75°C
- Resolution: 1°C

Material

- Stainless steel, nickel free, with pot clip

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Germany

No part of this manual may be reproduced without written consent of TFA Dostmann. The technical data are correct at the time of going to print and may change without prior notice. The latest technical data and information about this product can be found in our homepage by simply entering the product number in the search box.

www.tfa-dostmann.de

05/21



Instruction manuals

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

TFA®

Réf. 14.1023

PrimaCrema – Thermomètre pour mousse de lait F

- Une mousse de lait parfaite pour cappuccino ou pour latte macchiato doit être très fine, crémeuse et ferme. Pour la réussir, le lait doit avoir une certaine température.
- Afin de mousser, le lait ne doit pas dépasser 75°C et n'être chauffé qu'une seule fois.
- Pour obtenir un résultat optimal, utilisez du lait à haut pourcentage de matière grasse. Le récipient dans lequel vous faites mousser le lait doit être en inox ou en céramique et avoir une contenance deux fois supérieure à la quantité de lait que vous souhaitez faire mousser.

Utilisation

- Plongez le thermomètre au moins jusqu'au marquage (env. 54 mm) et fixez-le tout simplement sur le bord du récipient à l'aide du clip. La zone indiquée en blanc sur l'échelle des températures (55-75°C) indique la température idéale que doit atteindre le lait pour mousser.

Attention

- Manipulez le thermomètre avec précaution.
- L'appareil n'est pas un jouet. Maintenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Le fabricant et le commerçant ne sont pas responsables des erreurs d'indication de mesure ni de leurs conséquences éventuelles.
- Non lavable en machine, ne doit pas être placé dans un four à micro-ondes
- Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux humide.

Caractéristiques techniques

- Plage de mesure thermomètre: 0°C...+100°C.
- Température idéale que doit atteindre le lait pour mousser: +55°C...+75°C
- Résolution: 1°C

Matériau

- Acier inoxydable (inox), sans nickel, avec clip de fixation sur le récipient.

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Allemagne

La reproduction, même partielle, du présent mode d'emploi est strictement interdite sans l'accord explicite de TFA Dostmann. Les caractéristiques techniques de ce produit ont été actualisées au moment de l'impression et peuvent être modifiées sans avis préalable. Les dernières données techniques et les informations concernant votre produit peuvent être consultées en entrant le numéro de l'article sur notre site Internet.

www.tfa-dostmann.de

05/21

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

TFA®



TFA®

TFA®



Instruction manuals

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals **Cat. No. 14.1023**

Cat. N. 14.1023

Cat.-Nr. 14.1023

PrimaCrema – Termometro per schiuma



- La schiuma perfetta per il Cappuccino o per il Latte Macchiato ha pori piccolissimi, è cremosa e soda. Ovviamente è ottenibile solo con la giusta temperatura del latte.
- Il latte da usare non può superare i 75°C e, per un risultato ottimale, deve essere scaldato una volta sola.
- Per ottenere risultati perfetti, impiegare latte con un elevato contenuto di grasso. Il contenitore in cui creare la schiuma deve essere in acciaio inox o in ceramica e deve avere una capacità doppia della quantità di latte che viene scaldato.

Utilizzo

- Fissare semplicemente il termometro con la sua clip al bordo del contenitore e immergerlo fino al segno (circa 54 mm). La zona bianca della scala (55-75°C) indica la temperatura ideale del latte per la creazione di schiuma.

Attenzione

- Maneggiare il termometro con cautela.
- L'apparecchio non è un gioco. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Il produttore e il distributore non si assumono alcuna responsabilità per indicazioni di misura non corrette e conseguenze risultanti da valori di misurazione errati.
- Non adatto per lavastoviglie e microonde.
- Quando si pulisce l'apparecchio, usare solo un panno soffice inumidito con acqua.

Dati tecnici

- Gamma temperatura: 0°C...100°C
- Temperatura ideale del latte per la creazione di schiuma: +55°C.....+75°C
- Risoluzione: 1°C

Materiale

- Acciaio inox, privo di nickel, da fissare con clip al contenitore

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Germania

È vietata la pubblicazione delle presenti istruzioni o di parti di esse senza una precedente autorizzazione della TFA Dostmann. I dati tecnici corrispondono allo stato del prodotto al momento della stampa e possono cambiare senza preavviso. È possibile trovare dati tecnici e informazioni aggiornate sul prodotto inserendo il numero di articolo sul nostro sito.

www.tfa-dostmann.de

05/21

PrimaCrema – Melkschuimthermometer



- Het perfecte melkschuim voor cappuccino of latte macchiato is ragfijn, romig en vast. Dat lukt nochtans enkel met melk die de juiste temperatuur heeft.
- Schuim nooit melk op boven 75°C en verwarm de melk best ook slechts één keer.
- Melk met een hoog vetgehalte levert de beste resultaten op. Schuim de melk bij voorkeur op in een kan uit edelstaal of keramiek. Let erop dat de kan voor twee keer de hoeveelheid melk volstaat die u wenst te verwarmen.

Bediening

- De thermometer minstens tot de markering (ca. 54 mm) indompelen en met de clip aan de rand van het kan bevestigen. De ideale temperatuur om melk op te schuimen ligt binnen de witte zone op de schaal (55-75°C).

Opgelet

- Wees voorzichtig met de thermometer.
- Het apparaat is geen speelgoed. Bewaar het buiten de reikwijdte van kinderen.
- Fabrikant en handelaar zijn voor onjuist weergegeven metingen en de mogelijke gevolgen van foutieve meetwaarden niet aansprakelijk.
- Niet geschikt voor vaatwasser en magnetron.
- Maak het apparaat met een zachte, enigszins vochtige doek schoon.

Technische gegevens

- Meetbereik thermometer: 0°C ...100 °C
- Ideale temperatuur om melk op te schuimen: +55°C ...+75°C
- Resolutie: 1°C

Materiaal

- Edelstaal, vrij van nikkel, met bevestigingsclip voor kan

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Duitsland

Deze gebruiksaanwijzing of gedeelten eruit mogen alleen met toestemming van TFA Dostmann worden gepubliceerd. De technische gegevens van dit apparaat zijn actueel bij het ter perse gaan en kunnen zonder voorafgaande informatie worden gewijzigd. De nieuwste technische gegevens en informatie over uw product kunt u vinden door het invoeren van het artikelnummer op onze homepage.

www.tfa-dostmann.de

05/21

PrimaCrema – Termómetro para espuma de leche



- La espuma perfecta para un cappuccino o un macchiato (leche manchada) tiene poca porosidad y es cremosa y compacta. No obstante, estas propiedades únicamente se pueden obtener con la temperatura apropiada.
- La leche para hacer espuma no debe sobrepasar los 75°C y sólo se puede calentar una vez.
- Para obtener mejores resultados, utilice leche con un alto contenido de grasas. El recipiente para elaborar la espuma debe ser de acero inoxidable o de cerámica y debe tener una capacidad correspondiente al doble de la cantidad de leche que se va a calentar.

Manejo

- Sumerja el termómetro como mínimo, hasta la marca (aprox. 54 mm) y sujételo con el clip al borde del recipiente. La zona blanca de la escala (55-75°C) marca la temperatura ideal de la leche para hacer espuma.

Atención

- Tenga mucho cuidado al manipular el termómetro.
- Este aparato no es un juguete. Consérvelo fuera del alcance de los niños.
- El fabricante y el vendedor no se hacen responsables de las imprecisiones durante la medición ni de las consecuencias derivadas de ello.
- No introducir en el lavavajillas y microondas.
- Limpie el aparato con un trapo suave, ligeramente humectado.

Datos técnicos

- Gama de medición: 0°C ...+100°C
- Temperatura ideal de la leche para hacer espuma: +55°C...+75°C
- Resolución: 1°C

Material

- Acero inoxidable, sin níquel, con clip de fijación al recipiente

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Alemania

Estas instrucciones o extractos de las mismas no pueden ser publicados sin la autorización de la TFA Dostmann. Los datos técnicos de este producto corresponden al estado en el momento de la impresión y pueden ser modificados sin previo aviso. Los actuales datos técnicos e informaciones sobre su producto los puede encontrar bajo el número de artículo en nuestra página web.

www.tfa-dostmann.de

05/21