

Felicitaciones por la compra de nuestro termómetro digital. Por su amplio rango de medición este termómetro es usable en diferentes campos de aplicación.

Instrucciones de manejo:

- 1) Retire la protección y limpie el sensor antes de usarlo por primera vez.
- 2) Presione la tecla „ON/OFF“ para encender el termómetro. El display le indicará la temperatura ambiente actual. Para indicar la temperatura en Fahrenheit, tiene que cambiar el interruptor dentro de la caja de baterías.
- 3) Después de haber ajustado la indicación deseada, sumerja el sensor de temperatura unos 2 cm mínimamente dentro del producto que desea medir. En cuanto la temperatura permanece constante, es esa la temperatura correcta (de 4 a 10 seg.)
- 4) Para la medición durante acciones como asar y hornear, abra el horno, saque lo que va a medir y proceda como se indica arriba. Retire nuevamente el termómetro, antes de volver a introducir las comidas en el horno.
- 5) Vuelva a presionar la tecla „ON/OFF“ para apagar el termómetro. La unidad de medición seleccionada quedará marcada.
- 6) Limpie el sensor y vuelva a colocar el capuchón.

Cambio de baterías:

- 1) Retire la tapa en la parte posterior.
- 2) Coloque 1 pila LR 44 nueva, observando la polaridad.
- 3) Cierre la caja de la batería.
- 4) Después del cambio de la pila la temperatura volverá a indicar en °C.

Atención:

- El termómetro no podrá nunca ser utilizado dentro del horno cerrado.
- Limpie siempre bien el sensor después de haberlo usado.
- Este termómetro no es apto para ser lavado en el lavaplatos automático y no debe ser sumergido dentro del agua. Pero con un paño húmedo es sumamente sencillo de limpiar.
- Las baterías deberían ser cambiadas cuando se debilita el display LCD. Tenga en cuenta resguardar las baterías gastadas de manera amigable para el medio ambiente.

Producto a medir temperatura óptima en °C

Refrigerador	4-8
Congelador	-18 hasta -22
asado jugoso	52-54 centro*
-/- medio	60-65 centro*
-/- bien cocido	70-80 centro*
Cerdo asado	70-85 centro*
Cordero asado rosado	70-80 centro*
Cordero asado cocido	80-85 centro*
Ganso, pato, pollo	85-90 centro*
Pescado	60-70 centro*
(* Temperatura en el centro de lo que se mide)	
temp. bodega de vinos.	14-18
tinto, joven, seco	14-16
blanco, joven, seco	10-12
Cava/Champán	6-8
Leche para café	60-70
aceite oliva extra	140-160
no calentar por arriba de esta temp.	
Aceite p/asar	150-200
aceite para freír	160-170
mantequilla p/ asar	130-140
manteca	bis 200
alimentos p/bebés	37

¡GEFU le desea mucho placer en el preparado de sus comidas!

***Eliminación:**

Pilas usadas:
Las pilas no se deben desechar junto con la basura doméstica. Los consumidores están obligados por ley a desechar las pilas en los puntos de recogida ubicados en los comercios vendedores de pilas.

Aparato:

No tirar el aparato al final de su vida útil en la basura doméstica. Los ayuntamientos y las empresas de recogida informan sobre los lugares disponibles de recogida ecológica.



Wij feliciteren u met de aankoop van onze digitale thermometer. Door zijn ruim meetbereik is deze thermometer bruikbaar voor tal van toepassingsgebieden.

Gebruiksaanwijzing:

- 1) Verwijder het bescherm dopje en reinig de sensor vóór het eerste gebruik.
- 2) Druk de toets „ON/OFF“ in om de thermometer in te schakelen. Het display geeft de actuele omgevingstemperatuur aan. Om de temperatuur in Fahrenheit aan te geven, moet u de schakelaar in het batterijvak omschakelen.
- 3) Na instelling van de gewenste aanduiding dompelt of steekt u de temperatuurvoeler minstens 2 cm in het te meten voedsel. Zodra de meettemperatuur constant blijft, is de temperatuur correct (4-10 sec.).
- 4) Voor de temperatuurmeting bij het braden en bakken opent u de bakoven, trekt u het te meten voedsel eruit en meet u de temperatuur zoals hierboven beschreven. Verwijder de thermometer opnieuw voordat u de gerechten weer terug in de bakoven schuift.
- 5) Druk dan opnieuw de toets „ON/OFF“ in om de thermometer uit te schakelen. De gekozen mateenheid blijft na het uitschakelen behouden.
- 6) Reinig de voeler en breng het dopje weer aan.

Batterijwissel:

- 1) Neem het deksel aan de achterzijde af.
- 2) Breng 1 nieuwe LR 44 knoopcel met inachtneming van de polariteit aan.
- 3) Sluit het batterijvak.
- 4) Na de batterijwissel wordt de temperatuur in °C aangegeven.

Let op:

- De thermometer mag nooit in de gesloten bakoven gebruikt worden.
- Reinig de voeler telkens na gebruik zorgvuldig.
- De thermometer is niet vaatwasmachinebestendig en mag niet helemaal onder water gehouden worden. Hij kan echter met een vochtige doek gereinigd worden.
- De batterij dient vernieuwd te worden wanneer het LCD display zwak wordt. Gelieve op een milieuvriendelijke afvoer van de oude batterijen te letten.

Te meten product Optimaal aantal graden °C

Koelkast	4-8
Diepvrieskast	-18 bis -22
Rundsgebraad bloedig	52-54 kern*
-/- medium	60-65 Kern*
-/- doorgebakken	70-80 kern*
Varkensgebraad	70-85 kern*
Lamsgebraad roze	70-80 Kern*
Lamsgebraad door	80-85 kern*
Gans, eend, kip	85-90 Kern*
Vis	60-70 Kern*
(* kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het te meten voedsel.)	
Wijnkeldertemp.	14-18
Rode wijn, jong, droog	14-16
Witte wijn, jong droog	10-12
Schuimwijn/champagne	6-8
Melk voor latte macchiato	60-70
Extra native olijfolie	140-160
Niet boven deze temperatuur verhitten	
Braadolie	150-200
Frituurolie	160-170
Braadboter	130-140
Botervetot	200
Babyvoeding	37

GEFU wenset u veel plezier bij de bereiding van uw gerechten!

***Afvolverwijdering:**

Oude batterijen:

Batterijen mogen niet samen met het huisvuil afgevoerd worden. Iedere consument is er wettelijk toe verplicht, batterijen naar behoren weg te gooien op de voorziene verzamelpunten in de winkel, waar batterijen verkocht worden. De batterijen moeten volledig ontladen zijn.

Aparaat:

Werp het apparaat op het einde van de levensduur van het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Informeer bij uw gemeentebestuur of uw plaatselijk afvalverwerkend bedrijf naar mogelijkheden van een milieuvriendelijke afvalverwerking.



Благодарим Вас за покупку цифрового термометра. Благодаря широкому диапазону измерения температуры прибор может применяться во многих сферах.

Инструкция по эксплуатации:

- 1) Снять защитный колпачок и очистить зонд перед первым использованием.
- 2) Нажать кнопку „ON / OFF“, чтобы включить термометр. Дисплей показывает температуру окружающей среды. Для отображения температуры в градусах Фаренгейта необходимо задействовать переключатель в батарейном отсеке.
- 3) После настройки дисплея ввести температурный зонд на менее чем на 2 см в продукт. После того, как температура установится, её константный показатель будет правильным (в течение 4-10 сек.).
- 4) Для измерения температуры во время приготовления пищи открыть духовку, вынуть приготавливаемый продукт и измерить температуру как описано выше. Вынуть термометр, прежде чем положить продукт обратно в духовку.
- 5) Снова нажать на кнопку „ON / OFF“, чтобы выключить термометр. Выбранная система измерения сохранится в выключенном состоянии.
- 6) Очистить зонд и снова одеть колпачок.

Замена батареек:

1. Снимите крышку с обратной стороны.
2. Вставьте новую кнопочную батарейку LR 44, соблюдая полярность.
3. Закройте крышку батарейного отсека.
4. После замены батареек температура указывается в °C.

Внимание:

- Термометр никогда нельзя использовать в закрытой духовке.
- После каждого использования тщательно очистить зонд.
- Термометр нельзя мыть в посудомоечной машине и не допускать его попадания в воду. Чистку следует производить влажной тряпкой.
- Батарейку необходимо сменить, если ЖК-дисплей начнёт тускнеть. Пожалуйста, обратите внимание на экологически безопасную утилизацию старых батареек.

Приготавливаемый продукт Оптимальное количество градусов °C

Холодильник	4-8
Морозилка	-18 до -22
Жаркое из говядины с кровью	52-54 в середине*
-/- средней прожарки	60-65 в середине *
-/- прожаренное	70-80 в середине *
Жаркое из свинины	70-85 в середине*
Жаркое из ягнёнка, с кровью	70-80 в середине *
Жаркое из ягнёнка прожаренное	80-85 в середине *
Гусь, утка, курица	85-90 в середине *
Рыба	60-70 в середине *

(* температура в середине приготавливаемого продукта.)

Винный погреб	14-18
Красное вино, молодое, сухое	14-16
Белое вино, молодое, сухое	10-12
Шампанское	6-8
Молоко для latte макиато	60-70

Натуральное оливковое масло экстра	140-160
не нагревать выше указанной тем-ры	
Масло для жаренья	150-200
Масло для фритюра	160-170
Сливочное масло для жаренья	130-140
Топлёное масло	до 200
Детское питание	37

«GEFU» желает Вам успеха при приготовлении блюд!

***Утилизация:**

Использованные батареи:

Батареи нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором. В соответствии с законом каждый потребитель обязан утилизировать батареи надлежащим образом в специальных пунктах сбора в торговых предприятиях, занимающихся реализацией батарей. Они должны быть полностью разряженными.

Устройство:

Ни в коем случае по истечении срока службы не выбрасывайте устройство в обычный бытовой мусор. Узнайте в своей коммунальной управляющей компании или на местном предприятии по утилизации отходов о возможности утилизации, не наносящей вреда окружающей среде.



Digital-Thermometer SCALA

Bedienungsanleitung

Instructions for use

Mode d'emploi

Instucciones de servicio

Istruzioni d'uso

Gebruiksaanwijzing

руководство по эксплуатации



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres Digital-Thermometers. Durch seinen weiten Messbereich ist dieses Thermometer für viele Anwendungsbeispiele nutzbar.

Gebrauchsanweisung:

1) Entfernen Sie die Displayfolie, die Schutzkappe und reinigen Sie den Sensor vor dem ersten Gebrauch.
2) Drücken Sie die „ON/OFF“ Taste um das Thermometer einzuschalten. Das Display zeigt die aktuelle Umgebungstemperatur. Ein Schalter im Batteriefach ermöglicht die Umstellung in die Messeinheit Fahrenheit 3) Nach Einstellung der gewünschten Anzeige tauchen oder stecken Sie den Temperaturfühler mindestens 2 cm in das Messgut. Sobald die Anzeige konstant bleibt ist der Messvorgang abgeschlossen (4-10 Sek.). 4) Zur Temperaturmessung beim Braten und Backen öffnen Sie den Backofen, ziehen das Messgut heraus und messen die Temperatur wie oben beschrieben. Nehmen Sie das Thermometer wieder heraus, bevor Sie die Speisen wieder in den Backofen zurückschieben. 5) Drücken Sie dann erneut auf die „ON/OFF“ Taste um das Thermometer abzuschalten. Die gewählte Maßeinheit bleibt nach dem Ausschalten erhalten.
Das Thermometer schaltet sich nach 45 Minuten automatisch ab. 6) Reinigen Sie den Fühler und setzen die Schutzkappe wieder auf.

Batteriewechsel:

1) Nehmen Sie den Deckel auf der Rückseite ab. 2) Setzen Sie 1 neue LR 44 Knopfzelle unter Beobachtung der Polarität ein. 3) Schließen Sie das Batteriefach. 4) Nach dem Batteriewechsel wird die Temperatur in °C angezeigt.

Achtung:

- Das Thermometer darf niemals im geschlossenen Backofen verwendet werden.
- Reinigen Sie den Fühler nach jedem Gebrauch sorgfältig.
- Das Thermometer ist nicht spülmaschinengeeignet und darf nicht ganz unter Wasser gehalten werden. Es lässt sich aber mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Batterie sollten erneuert werden, wenn der LCD Display schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Altbatterien.*

Messprodukt	optimal Gradzahl °C
Kühlschrank	4-8
Tiefkühltruhe	- 18 bis - 22
Rinderbraten blutig	52-54 Kern*
-/- medium	60-65 Kern*
-/- durchgebraten	70-80 Kern*
Schweinebraten	70-85 Kern*
Lammbraten rosa	70-80 Kern*
Lammbraten durch	80-85 Kern*
Gans, Ente, Huhn	85-90 Kern*
Fisch	60-70 Kern*
(* Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Messgutes.)	
Weinkellertemp.	14-18
Rotwein, jung, trocken	14-16
Weißwein, jung, trocken	10-12
Sekt/Champagner	6-8
Milch für Latte Macchiato	60-70
Extra natives Olivenöl	140-160
nicht darüber hinaus erhitzen	
Öl zum Braten	150-200
Frittieröl	160-170
Butter zum Braten	130-140
Butterschmalz	bis 200
Babynahrung	37

GEFU wünscht Ihnen viel Spaß beim Zubereiten Ihrer Speisen!

*Entsorgung:

Altbatterien:
Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich dazu verpflichtet, Batterien ordnungsgemäß an den vorgesehenen Sammelstellen im Batterie verteilenden Handel zu entsorgen.

Gerät:

Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder Ihrem örtlichen Entsorgungsbetrieb nach Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung.



We congratulate and thank you for purchasing our Digital Thermometer. Due to its wide measuring range this thermometer is utilizable for a great number of applications.

Operating instructions:

1) Remove the protection cap and clean the sensor with a damp cloth before first use.
2) Press the ON/OFF key to turn the thermometer on. The LCD will display the current ambient temperature. To display the temperature in Fahrenheit, please open the battery compartment and press the °C/°F key once to switch to °F. 3) Insert the probe at least 2 cm into the medium being measured. The reading is accurate, once the LCD display is consistent which takes approx. 4 - 10 seconds. 4) For measuring the temperatures during roasting and baking you open the oven, pull out the roast or the cake and measure the temperature as described above. Take the thermometer out of the food before you put them back into the oven. 5) Press the ON/OFF key again to switch off the thermometer. The selected measuring unit will remain unchanged after switching off. The unit will be powered off automatically if there is no operation in 45 minutes. 6) Clean the probe after use and put the protection cap on.

Battery replacement:

1) Open the battery compartment.
2) Replace 1 LR44 button cell according to the polarity. 3) Close the battery compartment.
4) After battery replacement the temperature will be indicated in °C.

Notice:

- Never use the thermometer in the closed oven!
- Clean the sensor thoroughly after each use.
- The thermometer is not water-proof and not dishwasher safe. Do not immerse the whole product into water. You can clean it with a damp cloth.
- Display replace the batteries when the display becomes dim. Please well deal with the used batteries.*

Measured Product	Ideal Degree °C
Fridge	4-8
Freezer	-18 till -22
Roast beef rare	52-54 core*
Roast beef medium	60-65 core*
Roast beef well-one	70-80 core*
Pork roast	70-85 core*
Roast lamb medium	70-80 core*
Roast lamb well-done	80-85 core*
Goose, duck, poultry	85-90 core*
Fish	60-70 core*
*core temperature is the temperature in the middle of the medium being measured	
Wine cellar temperature	14-18
Red wine, young, dry	14-16
White wine, young dry	10-12
Sparkling wine/Champagne	6-8
Milk for Latte Macchiato	60-70
Extra virgin olive oil	140-160
don't broil beyond that temperature	
Oil to fry	150-200
Frying oil	160-170
Butter for frying	130-140
Concentrated butter	till 200
Baby food	37

Have a good time when preparing your meal!

*Disposal:

Battery:
Please take note, that this unit contains a battery. Batteries or accumulators are not allowed to dispose of the unsorted municipal waste. Users of batteries and accumulators must use the available collection framework for the return, recycling and treatment of batteries and accumulators. Please take care of our environment and dispose your batteries accordingly. Thank you for your assistance.

Item:

This product contains valuable parts that can be recycled to reduce the impact on the environment. Please use public municipal assembly for disposal.



Nous vous félicitons pour l'achat de notre thermomètre de ménage numérique. Par son échelle de mesure large, ce thermomètre est utilisable pour beaucoup de domaines d'application.

Instructions d'opération:

1) Enlevez le capuchon et nettoyez la sonde avant la première utilisation.
2) Appuyez le bouton ON/OFF pour mettre le thermomètre en marche. L'écran indique la température ambiante actuelle. Pour changer la température à degrés Fahrenheit, ouvrez le compartiment de pile et appuyez le bouton °C/°F au verso du thermomètre. 3) Insérez ou piquez la sonde du thermomètre au moins 2 cm dans l'aliment à mesurer. La température est correcte quand l'écran reste constant; ca dure environ 4 à 10 secondes.
4) Pour mesurer la température pendant rôtir ou boullanger, ouvrez le four, sortez l'aliment à mesurer et mesurez maintenant la température comme décrit en haut. Sortez le thermomètre avant que vous remettez le repas au four! 5) Appuyez le bouton ON/OFF encore une fois pour éteindre le thermomètre. L'unité de mesure choisie reste enregistrée. Si aucun opération est effectuée, le thermomètre s'éteint automatiquement. 6) Nettoyez la sonde après l'utilisation et remettez le capuchon.

Changement de piles:

1) Ouvrez le compartiment de pile au verso du thermomètre. 2) Remplacez 1 nouvelle pile bouton LR44 en respectant la polarité. 3) Fermez le compartiment de pile. 4) Après le changement des piles la température est indiquée en °C.

Attention:

- Le thermomètre ne doit jamais être utilisé dans le four fermé!
- Nettoyez la sonde profondément après chaque utilisation.
- Le thermomètre n'est pas étanche et ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle ni mis dans l'eau. Vous pouvez le laver avec un torchon humide.
- Veillez remplacer les piles quand l'écran devient faible. Les piles usagées doivent être mises dans les boîtes destinées. Merci de respecter notre environnement.*

Utilisation	Degrés optimaux °C
Réfrigérateur	4-8
Congélateur	- 18 à - 22
Boeuf saignant	52-54 noyau*
Boeuf à point	60-65 noyau*
Boeuf bien cuit	70-80 noyau*
Porc	70-85 noyau*
Agneau rosé	70-80 noyau*
Agneau bien cuit	80-85 noyau*
Oie, Canard, Poulet	85-90 noyau*
Poisson	60-70 noyau*
* La température du noyau est la température au milieu de la viande.	

Cellier	14-18
Vin rouge, jeune, sec	14-16
Vin blanc, jeune, sec	10-12
Mousseux/Champagne	6-8
Lait pour mousse (Latte Macchiato)	60-70
Huile d'olive native	140-160 – ne pas chauffer à plus
Huile pour cuire	150-200
Huile pour friture	160-170
Beurre pour cuire	130-140
Beurre fondu	jusqu'à 200
Nourriture pour bébés	37

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la préparation de vos plats!

*Élimination:

Vieilles piles:
Les piles ne doivent pas être mises aux ordures ménagères. Tout consommateur est tenu légalement d'éliminer les piles en bonne et due forme aux lieux de collecte prévus dans le commerce de distribution de piles.

Appareil:

Ne jetez en aucun cas l'appareil aux ordures ménagères normales lorsqu'il ne peut plus être utilisé. Renseignez-vous auprès de votre administration communale ou auprès de votre entreprise locale de collecte et de traitement des déchets afin d'apprendre les possibilités d'élimination conforme à l'environnement.



Congratulazioni per l'acquisto del nostro termometro digitale. Grazie all'ampia SCALA di misurazione il termometro può essere utilizzato per svariate applicazioni.

Istruzioni d'uso:

1) Asportare il cappuccio protettivo e pulire il sensore prima di utilizzarlo per la prima volta. 2) Premere il tasto "ON/OFF" per accendere il termometro. Il display visualizzerà l'attuale temperatura ambiente. Per visionare la temperatura in gradi Fahrenheit si deve cambiare la posizione del pulsante nel vano batteria. 3) Dopo aver impostato il tipo di visualizzazione desiderata, inserire o immergere il sensore del termometro nella sostanza da misurare per almeno 2 cm. Non appena la temperatura misurata rimane costante, significa che la temperatura indicata è corretta (4-10 secondi). 4) Per misurare la temperatura di arrostiti e cibi cotti in forno, aprire il forno, estrarre la sostanza che si desidera misurare e misurarne la temperatura come sopra descritto. Prima di reinserire i cibi nel forno, estrarre il termometro. 5) Quindi premere nuovamente il tasto "ON/OFF" per spegnere il termometro. L'unità di misura selezionata verrà mantenuta anche dopo aver spento il termometro. 6) Pulire il sensore e reinserire il cappuccio protettivo.

Sostituzione delle batterie:

1) Togliere il coperchio sul retro. 2) Inserire 1 pila a bottone nuova LR 44 rispettando la polarità indicata. 3) Chiudere il vano delle batterie. 4) Dopo la sostituzione delle batterie la temperatura verrà indicata in °C.

Attenzione:

- È assolutamente vietato utilizzare il termometro in un forno chiuso.
- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il sensore.
- Il termometro non è lavabile in lavastoviglie e non va completamente inserito in acqua. È però possibile pulirlo con un panno umido.
- Le batterie vanno sostituite quando la visualizzazione del display LCD risulta fioca. Si prega di smaltire le batterie usate nel rispetto dell'ambiente.*

Prodotto misurato	Gradi ottimali in °C
Frigorifero	4-8
Freezer	da - 18 a - 22
Arrosto di manzo al sangue	52-54 cuore*
-/- medio	60-65 cuore*
-/- ben cotto	70-80 cuore*
Arrosto di maiale	70-85 cuore*
Arrosto di agnello rosa	70-80 cuore*
Arrosto di agnello ben cotto	80-85 cuore*
Oca, anatra, pollo	85-90 cuore*
Pesce	60-70 cuore*
(* la temperatura del cuore è la temperatura al centro della sostanza da misurare).	
Temperatura cantina	14-18
Vino rosso, giovane e secco	14-16
Vino bianco, giovane e secco	10-12
Spumante / champagne	6-8
Latte per latte macchiato	60-70
Olio di oliva extra nativo	140-160
non superare la temperatura	
Olio per arrostitire	150-200
Olio per friggere	160-170
Burro per arrostitire	130-140
Strutto	fino a 200
Alimenti per neonati	37

GEFU Vi augura buon divertimento durante la preparazione dei cibi!

*Smaltimento:

Batterie usate:
Le batterie non vanno smaltite come rifiuti domestici. Ogni utilizzatore è obbligato per legge a smaltire in modo corretto le batterie presso i punti di raccolta allestiti nei negozi che commerciano batterie.

Apparecchio:

Al termine del suo ciclo di vita l'apparecchio non va smaltito in alcun caso come un normale rifiuto domestico. Si informi presso l'amministrazione comunale o presso un'impresa di smaltimento in merito alla possibilità di uno smaltimento eco-compatibile.

