PL

1. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i pielęgnacji

Instrukcje bezpieczeństwa

1. Osobom o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadającym doświadczenia i/lub wiedzy nie wolno używać termometru, chyba że są kontrolowane i instruowane przez opiekuna.
2. Produkt wraz z akcesoriami nie jest zabawką. Przechowywać termometr w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Nie narażać termometru na silne wibracje, wysokie temperatury lub wysoką wilgotność i unikać silnych obciążeń mechanicznych.
4. Termometr należy przechowywać i użytkować jedynie w suchym otoczeniu.
5. Zaleca się ostrożne obchodzenie się z sondą, ponieważ jest ona ostra. Po użyciu i wyczyszczeniu sondy ponownie nałożyć nasadkę.
6. Sondę utrzymuj w czystości, ponieważ ma ona kontakt z żywnością.
7. Nigdy nie używać termometru w zamkniętym piekarniku, grillu lub kuchence.
9. Po zakończeniu użytkowania sonda może być gorąca. Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy poczekać aż ostygnie, aby uniknąć oparzeń.
10. Wymagane jest stosowanie właściwego typu baterii i wkładanie ich zawsze zgodnie z układem biegunów.
11. Zużyte baterie należy zawsze wymieniać na nowe tego samego typu. Pod żadnym pozorem nie używać baterii z widocznymi uszkodzeniami — może dojść do przegrzania lub wybuchu.
12. Nigdy nie należy zwierać baterii, rozbierać ich na części lub wrzucać do ognia. Niebezpieczeństwo wybuchu!
13. Baterie używane w termometrze nie nadają się do powtórnego ładowania.
14. Jeżeli termometr nie jest używany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych ich ewentualnym wyciekiem.
15. Baterię należy wymienić na nową, gdy informacje ukazujące się na wyświetlaczu LCD stają się niewyraźne. Proszę zwrócić uwagę na przyjazną dla środowiska utylizację baterii w punkcie Utylizacja baterii.
16. W przypadku uszkodzenia termometru należy zaprzestać używania urządzenia i zlecić jego naprawę fachowcowi lub skontaktować się z naszym działem obsługi klienta. Termometru nie należy samodzielnie rozkładać na części i naprawiać, ingerencja w urządzenie spowoduje wygaśnięcie gwarancji.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji

Cyfrowy termometr SCALA® nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce. Nie zanurzać termometru w płynach i uważaj, aby do panelu z przyciskami nie przedostały się żadne płyny. Nie dotykać panelu z przyciskami mokrymi rękoma. Termometr i sondę można przecierać wilgotną ściereczką.

Utylizacja baterii CE

Baterii nie należy wyrzucać do odpadów domowych. Każdy użytkownik jest prawnie zobowiązany do zwrotu zużytych baterii. Zużyte baterie można utylizować w publicznych punktach zbiórki w gminie lub w każdym innym miejscu, w którym sprzedawane są tego rodzaju baterie.

Utylizacja cyfrowego termometru

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie powinien być traktowany jako zwykły odpad domowy, lecz powinien być oddany w punkcie zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Aby uzyskać więcej informacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się usuwaniem odpadów komunalnych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

2. Przeznaczenie i użytkowanie

Dziękujemy bardzo za zakup cyfrowego termometru. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do wyrywkowego pomiaru temperatur różnych produktów spożywczych.

Używać urządzenia jedynie zgodnie z przeznaczeniem. Proszę zachować instrukcję obsługi i opakowanie na wypadek pytań pojawiających się w przyszłości oraz w celu późniejszego użytkowania i dołączyć ją do produktu w razie jego przekazania osobom trzecim.

3. Zakres dostawy

- Zakres dostawy
- Instrukcja obsługi
- Informacje producenta zgodnie z § 18 ust. 4 ElektroG pomiędzy °C i °F

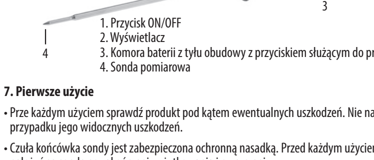
4. Specyfikacje

- Łatwy do odczytania wyświetlacz o wysokości znaków 9 mm
- Wskaźnik temperatury od -45°C do 200°C / -49°F do 392°F (dokładność pomiaru: +/-1°C)
- Wyświetlacz temperatury z możliwością przełączania
- Wymiary: 23,8 x 3,1 x 2,2 cm (dł. x szer. x wys.)
- Waga: 23 g (bez baterii)
- Wysokiej jakości stal nierdzewna / tworzywo sztuczne / silikon

5. Eklarację zgodności

GEFU GmbH oświadcza niniejszym, że produkt 21820 — cyfrowy termometr SCALA® — spełnia zasadnicze wymagania i obowiązujące przepisy dyrektywy EMC 2014/30/UE i dyrektywy RoHS 2011/65/UE. Kompletną deklarację zgodności można znaleźć w Internecie pod adresem: www.gefu.com/k21820.pdf.

6. Wyświetlacz i elementy obsługi



1. Przycisk ON/OFF
2. Wyświetlacz
3. Komora baterii z tyłu obudowy z przyciskiem służącym do przełączania między °C i°F
4. Sonda pomiarowa

7. Pierwsze użycie

- Prze każdym użyciem sprawdź produkt pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy używać termometru w przypadku jego widocznych uszkodzeń.
- Czuła końcówka sondy jest zabezpieczona ochronną nasadką. Przed każdym użyciem należy ją usunąć i ponownie nałożyć na sondę po zakończeniu użytkowania i czyszczeniu.
- Przed użyciem sondę należy wyczyścić wilgotną szmatką. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Czyszczenie.
- Przed pierwszym użyciem cyfrowego termometru na ekranie znajduje się folia ochronna. Należy usunąć ją przed pierwszym użyciem.

Instrukcja używania termometru

1. Aby włączyć termometr, należy wcisnąć przycisk ON/OFF. Wyświetlacz wskazuje aktualną temperaturę otoczenia. Przełącznik w komorze baterii umożliwia zmianę jednostki pomiarowej na stopnie Fahrenheita.
2. Po ustawieniu żądanego formatu wyświetlania zanurzyć lub włożyć czujnik temperatury na ok. 2 cm w produkcie poddawanym pomiarowi. Proces pomiaru jest zakończony (4–10 sek.), gdy tylko wyświetlacz przestanie migać.
3. Aby zmierzyć temperaturę podczas pieczenia, należy otworzyć piekarnik, wyjąć produkt poddawany pomiarowi i zmierzyć temperaturę zgodnie z powyższymi instrukcjami. Termometr należy wyjąć przed ponownym wsunięciem potrawy do piekarnika.
4. Aby wyłączyć termometr, należy ponownie wcisnąć przycisk ON/OFF. Po wyłączeniu zostanie zachowana wybrana jednostka pomiarowa. Po 15 minutach termometr wyłączy się automatycznie.
5. Wyczyścić czujnik i ponownie nałożyć nasadkę.

Wymiana baterii

1. Zdjąć pokrywę na tylnej stronie obudowy.
2. Wyjąć zużyte baterie.
3. Umieścić nową baterię guzikową LR1154 uwzględniając przy tym polaryzację.
4. Zamknąć komorę baterii.
5. Po wymianie baterii temperatura będzie wyświetlana w °C.

Tabela temperatur

Mierzony produkt	idealny zakres temperatury w ° C
lodówka	4-8
zamrażarka	-18 do -22
stek wołowy krwisty	52-54
stek wołowy średni	60-65
stek wołowy wysmażony	70-80
wieprzowina	70-85
jagnięcina średnia	70-80
jagnięcina wysmażona	80-85
gęsina, kaczka, drób	85-90
ryby	60-70

(* Temperatura rdzenia to temperatura w środku mierzonego produktu).

Mierzony produkt	idealny zakres temperatury w ° C
temperatura w winiarni	14-18
wino czerwone, wytrawne	14-16
wino białe, młode wytrawne	10-12
wino musujące / szampan	6-8
mleko do Latte Macchiato	60-70
oliwa z oliwek extra virgin	140-160
(nie podgrzewać powyżej tej temperatury)	
olej do smażenia	150-200
olej do smażenia	160-170
masło do smażenia	130-140
skoncentrowane masło do	200
Żywność dla niemowląt	37

CZ

1. Pokyny k bezpečnosti a péči

Bezpečnostní pokyny

1. Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatečnými znalostmi nesmí teploměr, pokud se nejedná o případ, kdy na ně dohlíží a instruuje je pečující osoba.
2. Výrobek včetně příslušenství není hračka. Teploměr uchovávejte mimo dosah dětí.
3. Nevystavujte teploměr silným vibracím, vysokým teplotám nebo vysoké vlhkosti a vyhněte se silnému mechanickému namáhání.
4. Teploměr skladujte a používejte vždy v suchém prostředí.
5. Buďte opatrní při zacházení se sondou, neboť je špičatá. Po použití a vyčištění nasaďte na sondu ochranný kryt.
6. Sondu udržujte v naprosté čistotě, protože přichází do kontaktu s potravinami.
7. Teploměr se nesmí nikdy používat v zavřené troubě, grilu nebo mikrovlnné troubě.
9. Sonda může být po použití horká. Než začnete s čištěním, nechte ji nejprve vychladnout, abyste se vyhnuli popálení.
10. Dbejte na použití správného typu baterie a vždy ji vložte podle předepsané orientace pólů.
11. K výměně použijte vždy nové baterie stejného typu a nikdy ne takové, které vykazují viditelná poškození – mohlo by dojít k přehřátí nebo k výbuchu.
12. Baterie nikdy nezkratujte, nerozebírejte a nevhazujte do ohně. Hrozí nebezpečí výbuchu!
13. Baterie tohoto teploměru nejsou nabíjecí.
14. Vyjměte baterie, pokud není teploměr delší dobu používán, abyste zabránili případnému úniku elektrolytu z baterií.
15. Baterie by měla být vyměněna, jakmile LCD displej svítí slabě. Dbejte prosím na ekologicky šetrnou likvidaci baterie popsanou v bodě Likvidace baterií.
16. Pokud dojde k poškození teploměru, přístroj už nepoužívejte a nechte ho opravit odborníkem nebo se obraťte na náš zákaznický servis. Teploměr nerozebírejte a neopravujte sami, po zásahu do přístroje zaniká záruka.

Pokyny pro péči

Digitální teploměr SCALA® není vhodný do myčky. Neponořujte teploměr do tekutin a dbejte na to, aby se do tlačítek nedostaly tekutiny. Nedotýkejte se tlačítek mokrýma rukama. Teploměr a sondu lze otřít vlhkým hadříkem.

Likvidace baterií CE

Baterie nepatří do domovního odpadu. Jako spotřebitel jste ze zákona povinni odevzdat použité baterie zpět. Staré baterie můžete odevzdat na veřejných sběrných místech ve Vaší obci nebo všude tam, kde se prodávají baterie tohoto druhu

Likvidace digitálního teploměru

Symbol na produktu nebo jeho obalu upozorňuje na to, že se s tímto produktem nesmí nakládat jako s běžným domovním odpadem, ale že musí být odevzdán na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Další informace získáte ve Vaší obci, v komunálních podnicích pro likvidaci odpadu nebo v prodejně, ve které jste produkt koupili

2. Účel a použití

Srdečně děkujeme za zakoupení tohoto digitálního teploměru. Tento přístroj je určen k namátkovému měření teplot různých potravin.

Nikdy nepoužívejte přístroj k jinému účelu, než ke kterému je určen. Návod k obsluze a obal dobře uschovejte pro budoucí otázky a pozdější použití a v případě, že budete teploměr předávat třetí straně, předejte i návod k obsluze a obal.

3. Rozsah dodávky

- 1 knoflíková baterie LR1154
- Návod k obsluze
- Informace výrobce podle § 18 ods. 4 německého zákona o uvedení do provozu, vracení a ekologickém zneškodnění elektrotechniky a elektroniky (ElektroG)

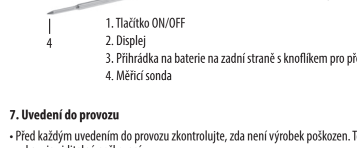
4. Specifikace

- Dobře čitelný displej s výškou znaků 9 mm
- Zobrazení teploty od –45 °C do 200 °C / –49 °F do 392 °F (tolerance měření +/– 1 °C)
- Možnost přepnutí zobrazení teplot mezi °C a °F
- Rozměry 23,8 cm × 3,1 cm × 2,2 cm (d × š × v)
- Hmotnost 23 g (bez baterie)
- Kvalitní nerezová ocel / plast / silikon

5. Prohlášení o shodě

Společnost GEFU GmbH tímto prohlašuje, že výrobek 21820 Digitální teploměr „SCALA®" splňuje základní požadavky a platné předpisy směrnice 2014/30/EU týkající se elektromagnetické kompatibility a směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních. Kompletní prohlášení o shodě najdete na internetové stránce www.gefu.com/k21820.pdf

6. Zobrazení a ovládací prvky



1. Tlačítko ON/OFF
2. Displej
3. Přihrádka na baterie na zadní straně s knoflíkem pro přestavení °C a °F
4. Měřicí sonda

7. Uvedení do provozu

- Před každým uvedením do provozu zkontrolujte, zda není výrobek poškozen. Teploměr nesmí být používán, pokud vykazuje viditelná poškození.
- Citlivý hrot sondy je opatřen ochranným krytem. Před každým uvedením do provozu ho sejměte a po použití a očištění sondy ho opět nasaďte.
- Před každým použitím očistěte sondu vlhkým hadříkem. Respektujte prosím také pokyny uvedené v bodě Čištění.
- Při prvním uvedení do provozu digitálního teploměru se na displeji nachází ochranná fólie. Před prvním použitím ji prosím odstraňte.

Návod k použití teploměru

1. Pro zapnutí teploměru stiskněte tlačítko „ON/OFF". Na displeji se zobrazí aktuální teplota okolí. Přepínač na přihrádce na baterie umožňuje přepnutí na jednotku teploty Fahreinheit
2. Po nastavení požadovaného zobrazení ponořte nebo zasuňte čidlo teploměru nejméně 2 cm do měřeného pokrmu. Jakmile se zobrazení zastaví na určité hodnotě, je měření dokončeno (4–10 s).
3. Pro změření teploty při pečení a smažení otevřete troubu, vytáhněte pokrm ven a změřte teplotu výše popsaným způsobem. Než vrátíte pokrm zpět do trouby, teploměr opět vyjměte.
4. Pro vypnutí teploměru opět stiskněte tlačítko „ON/OFF". Zvolená měrná jednotka zůstane po vypnutí teploměru zachována. Teploměr se po 15 minutách automaticky vypne.
5. Očistěte čidlo a znovu nasaďte ochranný kryt.

Výměna baterie

1. Sejměte kryt na zadní straně.
2. Odeberte starou baterii.
3. Vložte novou knoflíkovou baterii LR1154, přitom dodržte polaritu.
4. Zavřete přihrádku na baterie.
5. Po výměně baterie se zobrazí teplota ve °C.

Tabulka teplot

Měřený produkt	Optimální teplota °C
Chladnička	4-8
Mraznička	- 18 bis - 22
Hovězí pečeně krvavá	52-54 v jádře*
-"- medium	60-65 v jádře*
-"- propečená	70-80 v jádře*
Vepřová pečeně	70-85 v jádře*
Jehněčí pečeně růžová	70-80 v jádře*
Jehněčí pečeně propečená	80-85 v jádře*
Husa, kachna, kuře	85-90 v jádře*
Ryba	60-70 v jádře*

(* Teplota v jádře je teplota uprostřed měřeného pokrmu.)

Měřený produkt	Optimální teplota °C
Teplota vinného sklepa	14-18
Červené víno, mladé, suché	14-16
Bílé víno, mladé, suché	10-12
Sekt/šampaňské	6-8
Mléko pro Latte Macciato	60-70
Extra panenský olivový olej (nezahřívejte nad tuto teplotu)	140-160
Olej na pečení	150-200
Fritovací olej	160-170
Máslo na pečení	130-140
Přepuštěné máslo	do 200
Dětská výživa	37

SK

1. Bezpečnostné upozornenia a pokyny na údržbu

Bezpečnostné upozornenia

1. Osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami a osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo poznatkami nesmú teplomer používať, iba ak sú pod dohľadom opatrovateľky/opatrovateľa a boli ním poučené.
2. Výrobok vrátane príslušenstva je určený na hranie. Teplomer a sondu uschovajte na mieste, ktoré je neprístupné pre deti.
3. Teplomer nevystavujte silným vibráciám, horúčave alebo vysokej vlhkosti a vyhýbajte sa silnému mechanickému namáhaniu.
4. Teplomer skladujte vždy v suchom prostredí.
5. Pri manipulácii so sondou buďte opatrný, pretože je ostrá, po použití a čistení sondy znovu nasuňte ochranný kryt.
6. Sondu bezpodmienečne udržiavajte čistú, pretože táto prichádza do kontaktu s potravinami.
7. Teplomer nikdy nepoužívajte v zavretej rúre, grile alebo mikrovlnnej rúre.
9. Sonda môže byť po použití horúca. Pred čistením ho najskôr nechajte vychladnúť, aby ste zabránili popáleninám.
10. Používajte iba správny typ batérie a vkladajte ju vždy v predpísanom smere polarity.
11. Pri výmene používajte iba nové batérie rovnakého typu a bez viditeľného poškodenia – inak by mohlo dôjsť k prehriatiu alebo výbuchu.
12. Batérie nikdy neskratujte, nerozoberajte ani neodhadzujte do ohňa. Nebezpečenstvo výbuchu!
13. Batérie do tohto teplomera nie sú nabíjateľné.
14. Ak nebudete teplomer dlhší čas používať, vyberte z neho batérie, aby ste predišli prípadnému poškodeniu, ktoré by mohli spôsobiť vytečené batérie.
15. Batéria by sa mala vymeniť, keď je zobrazenie LCD displeja slabé. Dodržujte pritom pokyny na ekologickú likvidáciu batérie uvedené v bode Likvidácia batérií.
16. Ak sa na teplomere vyskytnú poškodenia, prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho opraviť odborníkovi alebo sa obráťte na náš zákaznícky servis. Teplomer nerozoberajte a neopravujte sami, pri zásahu do prístroja zaniká záruka.

Pokyny na údržbu

Digitálny teplomer SCALA® nie je vhodný do umývačky riadu. Teplomer neponárajte do kvapalín a dbajte o to, aby do bloku tlačidiel nemohli vniknúť kvapaliny. Blok tlačidiel nepoužívajte s vlhkými rukami. Teplomer a sondu môžete utrieť vlhkou utierkou.

Likvidácia batérií CE

Batérie nepatria do domového odpadu. Ako spotrebiteľ ste zo zákona povinný vrátiť použité batérie. Staré batérie môžete odovzdať na verejných zberných miestach vo svojej obci alebo všade tam, kde sa batérie daného typu predávajú.

Likvidácia digitálneho teplomera

Symbol na výrobku alebo jeho balení označuje, že by sa s týmto výrobkom nemalo nakladať ako s bežným komunálnym odpadom, ale musí sa odniesť do zberného dvora na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Ďalšie informácie vám poskytne vaša obec, miestna odpadová spoločnosť zaoberajúca sa likvidáciou odpadu alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

2. Účel a použitie

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli kúpiť tento digitálny teplomer. Tento prístroj je určený na náhodné meranie teplôt rôznych potravín.

Prístroj nepoužívajte na iný ako určený účel. Návod na obsluhu a obal si dobre uschovajte na prípadné budúce otázky, ako aj na neskoršie použitie a pri postúpení teplomera ich takisto odovzdajte.

3. Obsah balenia

- 1 gombíková batéria LR1154
- Návod na obsluhu
- Informácie výrobcu podľa § 18 ods. 4 ElektroG (z. o elektrických zariadeniach)

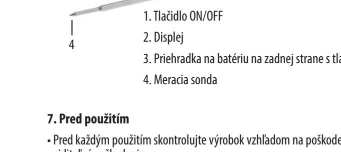
4. Špecifikácie

- Dobre čitateľný displej s výškou znakov 9 mm
- Zobrazenie teploty od -45 do 200 °C/-49 do 392 °F (tolerancia merania: +/-1 °C)
- Prepínateľné zobrazenie teploty v °C a °F
- Rozmery: 23,8 x 3,1 x 2,2 cm (s x š x v)
- Hmotnosť: 23 g (bez batérie)
- Kvalitná ušľachtilá oceľ/plast/silikón

5. Vyhlásenie o zhode

Týmto spoločnosť GEFU GmbH vyhlasuje, že výrobok 21820 – digitálny teplomer SCALA® – spĺňa základné požiadavky a platné predpisy smernice EMC 2014/30/EÚ a smernice RoHS 2011/65/EÚ. Úplné vyhlásenie o zhode nájdete na internete na: www.gefu.com/k21820.pdf.

6. Displej a ovládacie prvky



1. Tlačidlo ON/OFF
2. Displej
3. Priehradka na batériu na zadnej strane s tlačidlom na prepnutie °C a °F
4. Meracia sonda

7. Pred použitím

- Pred každým použitím skontrolujte výrobok vzhľadom na poškodenia. Teplomer sa nesmie používať, keď vykazuje viditeľné poškodenia.
- Citlivý hrot sondy je chránený ochranným krytom. Pred každým použitím ho odstráňte a po použití a vyčistení sondy ho znova nasaďte.
- Pred použitím sondu očistite vlhkou handrou. Dodržujte pritom pokyny uvedené v bode Čistenie.
- Pri prvom použití digitálneho teplomera sa na displeji nachádza ochranná fólia. Pred prvým použitím ju odstráňte.

Návod na použitie teplomera

1. Zapnite teplomer stlačením tlačidla ON/OFF. Displej ukazuje aktuálnu teplotu prostredia. Spínač v priehradke na batériu umožňuje prepnutie na mernú jednotku Fahrenheit.
2. Po nastavení požadovaného zobrazenia ponorte alebo zasuňte snímač teploty cca 2 cm do meranej potraviny. Akonáhle zostane údaj konštantný, je merací proces ukončený (4 – 10 sekúnd).
3. Pri meraní teploty pri pečení otvorte rúru, vytiahnite meranú potravinu a odmerajte teplotu podľa popisu vyššie. Teplomer vytiahnite pred tým, ako umiestnite jedlo späť do rúry.
4. Opätovným stlačením tlačidla ON/OFF teplomer vypnete. Zvolená meracia jednotka zostáva po vypnutí uložená. Teplomer sa automaticky vypne po 15 minútach.
5. Očistite snímač a znova nasaďte ochranný kryt.

Výmena batérie

1. Zložte kryt na zadnej strane.
2. Vyberte starú batériu.
3. Vložte novú gombíkovú batériu LR1154 a dbajte na správnu polaritu.
4. Uzavrite priehradku na batériu.
5. Po výmene batérie sa zobrazí teplota v °C.

Tabulka teplôt

Meraná surovina	optimálna teplota v °C
chladnička	4-8
truhlicová mraznička	-18 till -22
pečené hovädzie krvavé	52-54 vnútorná teplota*
-"- medium	60-65 vnútorná teplota*
-"- prepečené	70-80 vnútorná teplota*
pečené bravčové	70-85 vnútorná teplota*
pečené jahňacie doružova	70-80 vnútorná teplota*
pečené jahňacie prepečené	80-85 vnútorná teplota*
hus, kačica, kura	85-90 vnútorná teplota*
ryba	60-70 vnútorná teplota*

(* vnútorná teplota je teplota v strede meranej suroviny)

Meraná surovina	optimálna teplota v °C
teplota vo vínnej pivnici	14-18
červené víno, mladé, suché	14-16
biele víno, mladé, suché	10-12
šumivé víno/šampanské	6-8
mlieko na latte macchiato	60-70
extra panenský olivový olej (nezohrievať na vyššiu teplotu)	140-160
olej na pečenie	150-200
olej na fritovanie	160-170
maslo na pečenie	130-140
prepustené maslo	do 200
detská výživa	37

SI

1. Napotki za varnost in nego

Napotki za varnost

1. Osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja ne smejo uporabljati termometra, razen če so pod nadzorom druge osebe in jim je ta dala navodila.
2. Izdelek, vključno z dodatki, ni igrača. Termometer hranite izven dosega otrok.
3. Termometra ne izpostavljajte močnim tresljajem, vročini ali visoki vlažnosti in se izogibajte močnim mehanskim obremenitvam.
4. Termometer vedno hranite in uporabljajte v suhem okolju.
5. Pri rokovanju s sondo bodite previdni, saj je ostra; po uporabi in čiščenju sonde ponovno namestite zaščitni pokrov.
6. Poskrbite, da bo sonda čista, saj pride v stik s hrano.
7. Termometra nikoli ne uporabljajte v zaprti pečici, z žarom ali v mikrovalovni.
9. Sonda je lahko po uporabi vroča. Počakajte, da se ohladi, preden začnete s čiščenjem, da preprečite opekline.
10. Prepričajte se, da uporabljate pravilno vrsto baterije in jo vedno vstavite s pravilno polarnostjo.
11. Za zamenjavo uporabljajte samo sveže baterije istega tipa, nikoli pa baterij z vidnimi poškodbami – lahko pride do pregrevanja ali eksplozije.
12. Nikoli ne povzročajte kratkega stika baterij, jih razstavljajte ali mečite v ogenj. Nevarnost eksplozije!
13. Baterij termometra ni mogoče polniti.
14. Odstranite baterije, če termometra ne boste uporabljali dlje časa, da se izognete poškodbam zaradi morebitnega puščanja baterij.
15. Baterijo je treba zamenjati takoj, ko zaslon LCD oslabi. Upoštevajte okolju prijazno odlaganje baterije pod točko Odlaganje baterij.
16. Če je termometer poškodovan, ga prenehajte uporabljati in ga predajte v popravilo strokovnjaku ali se obrnite na našo službo za stranke. Ne razstavljajte in ne popravljajte termometra sami, poseganje v napravo razveljavi garancijo.

Napotki za nego

Digitalni termometer SCALA® ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Termometra ne potapljajte v tekočino in poskrbite, da nobena tekočina ne prodre skozi tipkovnico. Ne uporabljajte tipkovnice z mokrimi rokami. Termometer in sondo lahko obrišete z vlažno krpo.

Odlaganje baterij CE

Baterije ne sodijo med gospodinjske odpadke. Kot potrošnik ste zakonsko dolžni vrniti izrabljene baterije. Stare baterije lahko odložite na javnih zbirnih mestih v vaši skupnosti ali kjer koli drugje, kjer se prodajajo baterije zadevnega tipa.

Odlaganje digitalnega termometra

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da s tem izdelkom ne bi smeli ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki, ampak ga je treba odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Za več informacij se obrnite na občino, podjetja za odstranjevanje komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

2. Namen in uporaba

Najlepša hvala za nakup tega digitalnega termometra. Ta naprava je namenjena naključnemu merjenju temperatur različnih živil.

Naprave nikoli ne uporabljajte za nič drugega kot za predvideni namen. Navodila za uporabo in embalažo shranite za morebitna kasnejša vprašanja in kasnejšo uporabo ter jih posredujete tretjim osebam, če termometer predate naprej.

3. Obseg dobave

- 1 gumbna celica LR1154
- Navodila za uporabo
- Informacije o proizvajalcu v skladu s 4. odstavkom 18. člena nemškega zakona o električni in elektronski opremi

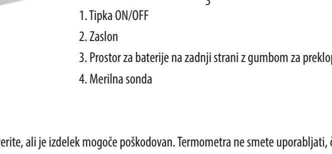
4. Specifikacije

- Dobro berljiv zaslon z višino znakov 9 mm
- Prikaz temperature od –45 do 200 °C / –49 do 392 °F (toleranca meritve: +/–1 °C)
- Preklop prikaza temperature med °C in °F
- Dimenzije: 23,8 x 3,1 x 2,2 cm (D x Š x V)
- Teža: 23 g (brez baterije)
- Visokokakovostno nerjavno jeklo / plastika / silikon

5. Izjavo o skladnosti

Podjetje GEFU GmbH s tem izjavlja, da izdelek 21820 – digitalni termometer SCALA® – izpolnjuje osnovne zahteve in veljavne predpise direktive o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU in direktive RoHS 2011/65/EU. Celotno izjavo o skladnosti najdete na spletnem mestu: www.gefu.com/k21820.pdf

6. Prikaz in upravljalni elementi



1. Tipka ON/OFF
2. Zaslon
3. Prostor za baterije na zadnji strani z gumbom za preklop med °C in °
4. Merilna sonda

7. Pred uporabo

- Pred vsako uporabo preverite, ali je izdelek mogoče poškodovan. Termometra ne smete uporabljati, če kaže vidne poškodbe.
- Občutljiva konica sonde je zaščitena z zaščitnim pokrovom. Odstranite jo pred vsako uporabo in jo namestite nazaj po uporabi in čiščenju sonde.
- Sondo pred uporabo očistite z vlažno krpo. Pri tem upoštevajte tudi napotke za uporabo pod točko Čiščenje.
- Ko prvič uporabite digitalni termometer, je na zaslonu zaščitna folija. Pred prvo uporabo jo odstranite.

Navodila za uporabo termometra

1. Pritisnite tipko ON/OFF, da vklopite termometer. Zaslon prikazuje trenutno temperaturo okolja. S stikalom v prostoru za baterije lahko preklopite na mersko enoto Fahrenheit.
2. Po nastavitvi želenega prikaza, temperaturni senzor potopite ali vstavite približno 2 cm v živilo, ki ga želite meriti. Takoj ko prikaz ostane nespremenjen, je postopek merjenja končan (4–10 sekund).
3. Za merjenje temperature med praženjem in peko odprite pečico, izvlecite živilo in izmerite temperaturo, kot je opisano zgoraj. Odstranite termometer, preden postavite živilo nazaj v pečico.
4. Nato znova pritisnite tipko ON/OFF, da izklopite termometer. Izbrana merska enota se po izklopu ohrani. Termometer se samodejno izklopi po 15 minutah.
5. Očistite senzor in ponovno namestite zaščitni pokrov.

Menjava baterije

1. Odstranite pokrov na zadnji strani.
2. Odstranite staro baterijo.
3. Vstavite novo gumbno celico LR1154 in pri tem upoštevajte polarnost.
4. Zaprite prostor za baterije.
5. Po menjavi baterije se temperatura prikaže v °C.

Tabela s temperaturami

Merilnik	optimalna temperatura v °C
hladilnik	4-8
zamrzovalnik	- 18 bis - 22
goveja pečenka rare	52-54 v jedru*
-"- medium	60-65 v jedru*
-"- prepečena	70-80 v jedru*
svinjska pečenka	70-85 v jedru*
Jagnječja pečenka roza	70-80 v jedru*
Jagnječja pečenka prepečena	80-85 v jedru*
gos, raca, piščanec	85-90 v jedru*
Ribe	60-70 v jedru*

(*temperatura v jedru je temperatura na sredini jedi)

Merilnik	optimalna temperatura v °C
Temp. vinske kleti	14-18
rdeče vino, mlado, suho	14-16
belo vino, mlado, suho	10-12
penina/šampanjec	6-8
mleko za Latte Macciato	60-70
ekstra deviško oljčno oljel (ne segrevajte prek navedene temperature)	140-160
olje za pečenje	150-200
olje za cvrtje	160-170
maslo za pečenje	130-140
topljeno maslo	bis 200
otroška hrana	37

HR

1. Upute za sigurnost i održavanje

Upute za sigurnost

1. Termometrom se ne smiju koristiti osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i/ili znanja, osim ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost koja ih upućuje u upotrebu proizvoda.
2. Proizvod, uključujući i njegov pribor, nije igračka. Termometar držite izvan dohvata djece.
3. Nemojte izlagati termometar jakim vibracijama, toplini ili visokoj vlazi i izbjegavajte jaka mehanička opterećenja.
4. Termometar upotrebljavajte i čuvajte uvijek u suhom okruženju.
5. Budite oprezni pri rukovanju sondom jer je oštra, a nakon upotrebe i čišćenja ponovno postavite zaštitni poklopac na sondu.
6. Pazite na održavanje čistoće sonde jer ona dolazi u dodir s hranom.
7. Termometar se nikada ne smije upotrebljavati u zatvorenoj pećnici, roštilju ili mikrovalnoj pećnici.
9. Sonda može biti vruća nakon upotrebe. Ostavite da se ohladi prije čišćenja kako biste izbjegli opekline.
10. Pazite na uporabu pravilne vrste baterije i na ispravnu polarnost pri umetanju.
11. Prilikom zamjene upotrebljavajte samo nove baterije iste vrste i nikada one s vidljivim oštećenjima – mogle bi se pregrijati ili eksplodirati.
12. Nikada nemojte kratko spajati ili rastavljati baterije ili ih bacati u vatru. Opasnost od eksplozije!
13. Baterije ovog termometra ne mogu se puniti.
14. Ako duže vrijeme nećete koristiti termometar, izvadite baterije da biste izbjegli oštećenja koja mogu nastati zbog baterija koje cure.
15. Bateriju treba zamijeniti čim prikaz na LCD zaslonu oslabi. Pritom vodite računa o ekološki prihvatljivom zbrinjavanju baterije opisanom pod točkom Zbrinjavanje baterije.
16. Ako je termometar oštećen, nemojte ga više upotrebljavati, a popravak povjerite stručnoj osobi ili se obratite našoj korisničkoj službi. Termometar nemojte sami rastavljati i popravljati, neovlaštene intervencije na uređaju poništavaju jamstvo.

Upute za održavanje

Digitalni termometar SCALA® nije prikladan za pranje u perilici posuđa. Nemojte uranjati termometar u tekućine i pazite da nikakva tekućina ne dospije u područje tipkovnice. Nemojte upotrebljavati tipkovnicu mokrim rukama. Termometar i sondu možete obrisati vlažnom krpom.

Zbrinjavanje baterije CE

Baterije ne spadaju u kućanski otpad. Kao potrošač zakonski ste obvezni vratiti iskorištene baterije. Svoje stare baterije možete predati na javna lokalna prikupljališta komunalnog otpada ili na svakom mjestu na kojem se prodaju baterije takve vrste.

Zbrinjavanje digitalnog termometra

Simbol na proizvodu ili njegovom pakiranju označava da se ovim proizvodom ne smije postupati kao s normalnim kućanskim otpadom nego se mora predati na prikupljalište za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja. Više informacija možete dobiti u svojoj općini, kod komunalnih službi za zbrinjavanje otpada ili u prodavaonici u kojoj ste kupili proizvod.

2. Namjena i upotreba

Zahvaljujemo vam na kupnji ovog digitalnog termometra. Ovaj je uređaj namijenjen za nasumičnu provjeru temperature različitih namirnica.

Nikada nemojte upotrebljavati uređaj za bilo što drugo osim za predviđenu namjenu. Sačuvajte upute za uporabu i pakiranje za buduća pitanja i potrebe i svakako ih priložite uz termometar ako ga predajete drugim osobama.

3. Opseg isporuke

- 1 gumbasta ćelija LR1154
- Upute za uporabu
- Informacije o proizvođaču u skladu s čl. 18. st. 4. njemačkog zakona o električnim i elektroničkim uređajima (ElektroG)

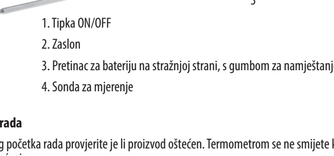
4. Tehnički podaci

- Lako čitljiv zaslon visine slova od 9 mm
- Prikaz temperature od -45 °C do 200 °C / -49 °F do 392 °F (mjerno odstupanje +/- 1 °C)
- Promjenjivi prikaz temperature između °C i °F
- Dimenzije: 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (D x Š x V)
- Težina: 23 g (bez baterije)
- Visokovrijedan nehrđajući čelik/plastika/silikon

5. Potpuna izjava o sukladnosti

Tvrtka GEFU GmbH ovime izjavljuje da proizvod 21820 – digitalni termometar „SCALA®" – ispunjava osnovne zahtjeve i važeće odredbe EMC Direktive 2014/30/EU i RoHS Direktive 2011/65/EU. Potpuna izjava o sukladnostidostupne su na: www.gefu.com/k21820.pdf

6. Zaslon i upravljački elementi



1. Tipka ON/OFF
2. Zaslon
3. Pretinac za bateriju na stražnjoj strani, s gumbom za namještanje °C i °F
4. Sonda za mjerenje

6. Početak rada

- Prije svakog početka rada provjerite je li proizvod oštećen. Termometrom se ne smijete koristiti ako pokazuje vidljiva oštećenja.
- Osjetljivi vrh sonde zaštićen je zaštitnim poklopcem. Uklonite ga prije svakog početka rada i vratite na mjesto nakon uporabe i čišćenja sonde.
- Očistite sondu vlažnom krpom prije upotrebe. Pritom obratite pažnju i na napomene pod točkom Čišćenje.
- Pri prvom početku rada na zaslonu vašeg digitalnog termometra nalazit će se zaštitna folija. Uklonite je prije prve uporabe.

Upute za upotrebu termometra

1. Pritisnite tipku „ON/OFF" kako biste uključili termometar. Zaslon prikazuje trenutnu temperaturu okoline. Prekidač na pretincu za baterije omogućuje promjenu na mjernu jedinicu Fahrenheit.
2. Nakon namještanja željenog prikaza, uronite ili umetnite osjetnik temperature cca 2 cm u materijal čiju temperaturu želite izmjeriti. Kad prikaz bude konstantan, znači da je postupak mjerenja završen (4 – 10 sekundi).
3. Za mjerenje temperature tijekom prženja i pečenja otvorite pećnicu, izvadite hranu i izmjerite temperaturu na gore opisani način. Uklonite termometar prije nego što hranu vratite u pećnicu.
4. Ponovno pritisnite tipku „ON/OFF" kako biste isključili termometar. Odabrana mjerna jedinica zadržava se nakon isključivanja. Termometar se nakon 15 minuta automatski isključuje.
5. Očistite osjetnik i ponovno postavite zaštitni poklopac.

Zamjena baterije

1. Uklonite poklopac na stražnjoj strani.
2. Uklonite staru bateriju.
3. Umetnite novu gumbastu ćeliju LR1154 i pritom pripazite na odgovarajuće polove.
4. Zatvorite pretinac za bateriju.
5. Nakon zamjene baterije temperatura će se prikazivati u °C.

Temperaturna tablica

Izmjereni proizvod	Idealna temperatura u °C
Hladnjak	4-8
Zamrzivač	-18 till -22
Pečena govedina, slabo pečena	52-54 u jezgri*
Pečena govedina, srednje pečena	60-65 u jezgri*
Pečena govedina, dobro pečena	70-80 u jezgri*
Svinjska pečenka	70-85 u jezgri*
Janjeća pečenka, srednje pečena	70-80 u jezgri*
Janjeća pečenka, dobro pečena	80-85 u jezgri*
Guščetina, pačetina, perad	85-90 u jezgri*
Riba	60-70 u jezgri*

(*temperatura jezgre je temperatura u sredini medija kojeg mjerimo)

Izmjereni proizvod	Idealna temperatura u °C
Temperatura vinskog podruma	14-18
Crno vino, mlado, suho	14-16
Bijelo vino, mlado, suho	10-12
Pjenušavo vino/Šampanjac	6-8
Mlijeko za kavu s mlijekom	60-70
Ekstra djevičansko maslinovo ulje (ne kuhati iznad navedene temperature)	140-160
Ulje za pržiti	150-200
Ulje za prženje	160-170
Maslac za prženje	130-140
Topljeni maslac	till 200
Hrana za djecu	37

HU

1. Biztonságra és ápolásra vonatkozó utasítások

Biztonságra utasítások

1. Korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek nem használhatják a hőmérőt, kivéve, felügyeletet biztosító személy utasítása esetén.
2. A termék – tartozékait is beleértve – nem gyermekjáték. Őrizze olyan helyen a hőmérőt, ahol nem férhetnek hozzá gyerekek.
3. Ne tegye ki a hőmérőt erős rezgésnek, forróságnak vagy magas páratartalomnak, és kerülje az nagy mechanikai terhelést.
4. Mindig száraz környezetben tárolja és használja a hőmérőt.
5. Legyen óvatos a szonda kezelésekor, mivel az hegyes, használat és tisztítás után tegye vissza a védőkupakot.
6. Feltétlenül tartsa a szondát tisztán, hiszen élelmiszerrel kerül érintkezésbe.
7. A hőmérőt tilos zárt sütőbe, grillbe és mikrosütőbe betenni.
9. A szonda használat után forró lehet. Hagyja lehűlni és csak utána kezdjen neki a tisztításnak, nehogy megégesse magát.
10. Ügyeljen arra, hogy a megfelelő típusú elemet használja, és mindig a megfelelő polaritással helyezze be.
11. Az elemek cseréje során csak új, azonos típusú elemeket használjon, és soha ne használjon láthatóan sérült elemeket – ezek túlmelegedhetnek vagy felrobbanhatnak.
12. Az elemeket soha ne zárja rövidre, ne szerelje szét, és ne dobja tűzbe. Robbanásveszély!
13. A hőmérő elemei nem újratölthetők.
14. Vegye ki az elemeket, ha a hőmérőt hosszabb ideig nem használja, hogy megelőzze a kifolyt elem által okozott esetleges károkat.
15. Az elemet ki kell cserélni, ha az LCD-kijelző fénye gyengül. Ügyeljen az elemek az Elemek ártalmatlanítása pontban leírtak szerinti környezetbarát leselejtezésére.
16. Ha a hőmérőn sérülés keletkezik, ne használja tovább a készüléket, és javítását hagyja szakemberre, vagy forduljon ügyfélszolgálatunkhoz. Ne szerelje szét, és ne próbálja megjavítani a hőmérőt, a készüléken végzett módosítás esetén a garancia érvényét veszti.

Ápolási utasítások

A Digitális hőmérő SCALA® nem mosható mosogatógépben. Ne merítse folyadékba a hőmérőt, és ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a gombfelületre. Ne használja nedves kézzel gombfelületet. A hőmérőt és a szondát nedves ruhával lehet le lehet törölni.

Elemek ártalmatlanítása CE

Az elemek nem tartoznak a háztartási hulladékok közé. Fogyasztóként Önt jogszabály kötelezi arra, hogy az elemeket visszaadja. A használt elemeket leadhatja a lakhelyéhez közeli nyilvános gyűjtőpontokon, vagy bárhol, ahol az adott típusú elemek kaphatók.

A digitális hőmérő ártalmatlanítása

A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum arra utal, hogy a szóban forgó terméket kötelező a normál háztartási hulladékoktól elkülönítve kezelni, valamint leadni elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyen. További információkat az önkormányzattól, a kommunális hulladékfeldolgozó üzemekben vagy abban az üzletben kaphat, ahol a terméket vásárolta

2. Rendeltetés és használat

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a digitális hőmérőt. Ez a készülék különböző élelmiszerek hőmérsékletének szúrópróba-szerű mérésére szolgál.

Soha ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokhoz. Őrizze meg a kezelési útmutatót és a csomagolást a jövőben felmerülő kérdésekhez és a későbbi használathoz, és abban az esetben, ha átruházza a hőmérőt, ezeket is adja át a harmadik félnek.

3. Szállítási terjedelem

- 1 gombelem LR1154
- Kezelési útmutató
- Gyártói információk az ElektroG 18. § (4) bekezdése szerint

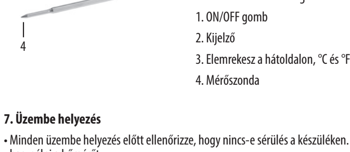
4. Specifikációk

- Jól leolvasható kijelző 9 mm-es karaktermagassággal
- Hőmérséklet kijelzés -45°C-tól 200°C-ig / -49°F-tól 392°F-ig (mérési tűrés +/- 1°C)
- Hőmérséklet-kijelzés átváltható °C és °F között
- Méretek: 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (H x Sz x M)
- Tömeg: 23 g (elem nélkül)
- Magas minőségű nemesacél / műanyag / szilikon

5. Megfelelőségi nyilatkozat

A GEFU GmbH kijelenti, hogy a 21820 Digitális hőmérő „SCALA®" termék megfelel a 2014/30/EU EMC irányelv és a 2011/65/EU RoHS irányelv alapvető követelményeinek és vonatkozó előírásainak. A teljes megfelelőségi nyilatkozat és megtalálható az interneten: www.gefu.com/k21820.pdf

6. Kijelző és kezelőelemek



1. ON/OFF gomb
2. Kijelző
3. Elemrekesz a hátoldalon, °C és °F átkapcsoló gombbal
4. Mérőszonda

7. Üzembe helyezés

- Minden üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy nincs-e sérülés a készüléken. Ha látható sérülés van rajta, tilos használni a hőmérőt.
- Az érzékeny szondahegyet védőkupak óvja. Ezt minden üzembe helyezés előtt távolítsa el, és a szonda használata és megtisztítása után tűzze fel újra.
- A szondát használat előtt nedves ruhával tisztítsa meg. Ennek során kérjük, vegye figyelembe a Tisztítás pont alatt megadott megjegyzéseket is.
- Digitális hőmérője első üzembe helyezése előtt egy védőfólia található a kijelzőn. Ezt használat előtt távolítsa el.

Hőmérő használati utasítás

1. A hőmérő az „ON/OFF" gombbal kapcsolható be. A kijelző a pillanatnyi környezeti hőmérsékletet mutatja. Az elemrekeszben található kapcsoló lehetővé teszi a mérési mértékegység Fahreinheitre történő átállást.
2. A kívánt kijelző beállítása után merítse be vagy helyezze be a hőmérsékletmérő szondát kb. 2 cm-re a mérendő anyagba. A mérés akkor kész, ha a kijelző már állandó értéket mutat (4–10 s).
3. Sütés közbeni hőmérsékletmérésnél nyissa ki a sütőt, húzza ki a sült ételt és mérje meg a hőmérsékletet a fent leírt módon. Ne feledje kivenni a hőmérőt, mielőtt visszatolná az ételt a sütőbe.
4. Utána újra nyomja meg az „ON/OFF" gombot a hőmérő kikapcsolásához. A kiválasztott mértékegységre kikapcsolás után is emlékszik. A hőmérő 15 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
5. Tisztítsa meg az érzékelőt és tegye vissza rá a védőkupakot.

Elemcsere

1. Vegye le a fedelet a hátoldalon.
2. Vegye ki a régi elemet.
3. Helyezzen be 1 új, LR1154 típusú gombelemet, ügyeljen a polaritásra.
4. Zárja le az elemrekeszt.
5. Elemcsere után a készülék a hőmérsékletet °C fokban mutatja.

Hőmérséklet táblázat

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

Producto a medir	temperatura óptima en °C
temp. bodega de vinos.	14-18
tinto, joven, seco	14-16
blanco, joven, seco	10-12
Cava/Champán	6-8
Leche para café	60-7
aceite oliva extra (no calentar por arriba de esta temp)	140-160
Aceite p/asar	150-200
aceite para freir	160-170
mantequilla p/ asar	130-140
manteca	bis 200
alimentos p/bebés	37

RO

1. Instrucțiuni de siguranță și îngrijire

Instrucțiuni de siguranță

1. Persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe nu pot folosi termometrul decât dacă sunt supravegheate și instruite de un supraveghetor.
2. Produsul, inclusiv accesoriile, nu sunt jucării. Țineți termometrul departe de copii.
3. Nu expuneți termometrul la vibrații puternice, căldură sau umiditate ridicată și evitați solicitările mecanice puternice.
4. Păstrați și utilizați întotdeauna termometrul într-un mediu uscat.
5. Aveți grijă la utilizarea sondei, deoarece aceasta este ascuțită; după utilizarea și curățarea sondei, puneți la loc capacul de protecție.
6. Aveți grijă să păstrați sonda curată, deoarece aceasta intră în contact cu alimentele.
7. Termometrul nu trebuie utilizat niciodată într-un cuptor închis, grătar sau cuptor cu microunde.
9. Este posibil ca sonda să fie fierbinte după utilizare. Lăsați-o să se răcească înainte de a începe să o curățați, pentru a evita arsurile.
10. Asigurați-vă că utilizați tipul corect de baterie și introduceți întotdeauna bateriile în direcția prescrisă.
11. Utilizați numai baterii noi de același tip pentru înlocuire și nu folosiți niciodată baterii cu defecte vizibile – acestea ar putea duce la supraîncălzire sau explozii.
12. Nu scurtcircuitați niciodată bateriile, nu le desfaceți și nu le aruncați în foc. Pericol de explozie!
13. Bateriile acestui termometru nu sunt reîncărcabile.
14. Scoateți bateriile, dacă nu folosiți termometrul o perioadă mai lungă de timp pentru a evita pagubele produse de eventuala scurgere a bateriilor.
15. Bateria trebuie înlocuită de îndată ce displayul LCD devine slab. Vă rugăm să țineți cont de eliminarea ecologică a bateriei de la punctul Aruncarea bateriilor.
16. În cazul în care termometrul este deteriorat, nu mai utilizați aparatul și trimiteți-l la reparat la un specialist sau contactați serviciul nostru pentru clienți. Nu dezasamblați și nu reparați singuri termometrul; dacă interveniți în aparat, garanția își pierde valabilitatea.

Instrucțiuni de îngrijire

Termometrul digital SCALA® nu este compatibil cu mașina de spălat vase. Nu scufundați termometrul în lichide și asigurați-vă că niciun lichid nu poate pătrunde în zona tastelor. Nu utilizați zona tastelor cu mâinile umede. Termometrul și sonda pot fi curățate cu o cârpă umedă.

Aruncarea bateriilor CE

Nu aruncați bateriile în gunoiul menajer. În calitate de consumator, sunteți obligat prin lege să returnați bateriile consumate. Puteți returna bateriile vechi la punctele publice de colectare din comunitatea dvs. sau oriunde se vând baterii de acel fel.

Eliminarea termometrului digital

Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deșeurile menajere normale, ci trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea dispozitivelor electrice și electronice. Puteți obține mai multe informații de la comunitatea dvs., de la compania locală de eliminare a deșeurilor sau de la magazinul de unde ați cumpărat produsul.

2. Destinație și utilizare

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui termometru digital. Acest aparat a fost conceput pentru măsurarea aleatorie a temperaturilor diferitelor alimente.

Nu folosiți niciodată aparatul în alt scop decât cel prevăzut. Păstrați instrucțiunile de utilizare și ambalajul într-un loc sigur pentru consultare și pentru utilizare ulterioară și, de asemenea, dați-le mai departe dacă predați termometrul unui terț.

3. Set de livrare

- 1 baterie tip pastilă LR1154
- Instrucțiuni de utilizare
- Informații despre producător, în conformitate cu § 18 alin. 4 din legea germană privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (ElektroG)

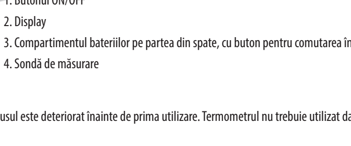
4. Specificații

- Display ușor de citit, cu o înălțime a caracterelor de 9 mm
- Indicator de temperatură între -45 și 200 °C/între -49 și 392 °F (toleranță la măsurare: +/-1 °C)
- Indicator de temperatură comutabil între °C și °F
- Dimensiuni: 23,8 x 3,1 x 2,2 cm (L x l x H)
- Greutate: 23 g (fără baterie)
- Oțel inoxidabil/plastic/silicon de înaltă calitate

5. Declarația de conformitate

Prin prezenta, GEFU GmbH declară că produsul 21820 – termometru digital SCALA® – respectă cerințele esențiale și reglementările aplicabile ale Directivei 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică și ale Directivei RoHS 2011/65/UE. Declarația completă de conformitate pot fi găsite pe internet la adresa: www.gefu.com/k21820.pdf.

6. Afișaj și elemente de comandă



1. Butonul ON/OFF
2. Display
3. Compartimentul bateriilor pe partea din spate, cu buton pentru comutarea între °C și °F
4. Sondă de măsurare

7. Prima utilizare

- Verificați dacă produsul este deteriorat înainte de prima utilizare. Termometrul nu trebuie utilizat dacă prezintă deteriorări vizibile.
- Vârful sensibil al sondei este protejat de un capac de protecție. Scoateți-l înainte de fiecare utilizare și puneți-l la loc după utilizarea și curățarea sondei.
- Curățați sonda cu o cârpă umedă înainte de utilizare. Pentru aceasta vă rugăm să respectați indicațiile de la punctul Curățare.
- La prima utilizare a termometrului digital, displayul are o folie de protecție. Vă rugăm să o îndepărtați înainte de prima utilizare.

Instrucțiuni de utilizare termometru

1. Apăsați butonul ON/OFF pentru a porni termometrul. Displayul arată temperatura curentă a mediului înconjurător. Un buton aflat în compartimentul bateriilor permite comutarea în unitatea de măsură Fahrenheit.
2. După setarea indicatorului dorit, scufundați sau introduceți senzorul de temperatură în produsul de măsurat, aprox. 2 cm. De îndată ce indicatorul rămâne constant, procesul de măsurare este finalizat (4–10 sec.).
3. Pentru a măsura temperatura la prăjire și coacere, deschideți cuptorul, trageți în afară produsele de măsurat și măsurați temperatura așa cum este descris mai sus. Scoateți din nou termometrul înainte de a introduce din nou alimentele în cuptor.
4. Apoi apăsați din nou butonul ON/OFF pentru a opri termometrul. Unitatea de măsură selectată se păstrează și după oprire. După 15 minute, termometrul se oprește automat.
5. Curățați senzorul și așezați la loc capacul de protecție.

Înlocuirea bateriilor

1. Scoateți capacul de pe partea din spate.
2. Scoateți bateria veche.
3. Introduceți o nouă baterie tip pastilă LR1154, cu polaritatea corectă.
4. Închideți compartimentul bateriilor.
5. După înlocuirea bateriei, temperatura se afișează în °C.

Tabel cu temperaturile

Produs măsurat	Gradul ideal a produsului măsurat ° C
Frigider	4-8
Congelator	-18 până la -22
Friptură de vită puțin făcută	52-54 în interior *
Friptură de vită medie	60-65 în interior *
Friptură de vită bine-făcută	70-80 în interior *
Friptură de porc	70-85 *
Friptură de miel medie	70-80 în interior *
Friptură de miel bine făcută	80-85 în interior *
Gâscă, rață, carne de pasăre	85-90 în interior *
Pește	60-70 în interior *

(* temperatura în interior este temperatura în mijlocul alimentului măsurat)

Produs măsurat	Gradul ideal a produsului măsurat ° C
Temperatura cramei	14-18
Vin roșu, tânăr sec	14-16
Vin alb, tânăr sec	10-12
Vin spumant / Șampanie	6-8
Lapte pentru Latte Macchiato	60-70
Ulei de măsline extra virgin	140-160
nu prăjiți dincolo de temperatura respectivă	
Ulei pentru prăjit	150-200
Ulei de prăjire	160-170
Unt pentru prăjituri	130-140
Unt concentrat	până la 200
Alimente pentru copii	37

BG

1. Указания за безопасност и поддръжка

Инструкции за безопасност

1. Лица с ограничени физически, сензорни или умствени възможности, или такива с липса на достатъчно опит и/или познания не трябва да използват термометъра, освен ако са под надзора за отговорно за тях лице и получават инструкции от него.
2. Продуктът, включително принадлежностите към него, не е играчка. Съхранявайте термометъра на недостъпно за деца място.
3. Не излагайте термометъра на силни вибрации, силна топлина или висока влажност, и избягвайте силно механично натоварване.
4. Съхранявайте и използвайте термометъра само в суха заобикаляща среда.
5. Бъдете внимателни при боравенето със сондата, тъй като тя е остра, след употреба и почистване поставяйте отново предпазното капаче.
6. Задължително поддържайте сондата чиста, тъй като тя влиза в контакт с храни.
7. Термометърът никога не трябва да се използва в затворени фурни, грилове или микровълнови печки.
9. Сондата може да е гореща след употреба. Оставете я най-напред да се охлади, преди да започнете с почистването, за да избегнете изгаряния.
10. Уверете се, че използвате подходящия тип батерии, и ги поставяйте винаги с предписаната ориентация на полюсите.
11. За смяна използвайте само нови батерии от същия тип и в никакъв случай такива с видими повреди – възможни са прегряване или експлозии.
12. Никога не свързвайте накъсо, не разглобявайте или хвърляйте в огън батериите. Опасност от експлозия!
13. Батериите на този термометър не могат да бъдат презареждани.
14. Извадете батериите, когато термометърът няма да бъде използван продължително време, за да се избегнат повреди от евентуално изтичане на батериите.
15. Батерията трябва да се смени веднага, щом показанието на LCD дисплея стане слабо. Моля, съблюдавайте разпоредбите за екологосъобразното изхвърляне на батерията, дадени в точка Изхвърляне на батерии.
16. Ако по термометъра възникнат повреди, преустановете употребата на устройството и възложете ремонта му на специалист или се свържете с нашия отдел за обслужване на клиенти. Не разглобявайте и не ремонтирайте термометъра самостоятелно, при манипулация на устройството гаранцията се анулира.

Указания за грижа:

Цифровият термометър SCALA® не е подходящ за почистване в миялна машина. Не потапяйте термометъра в течности и следете в полето с бутони да не проникват течности. Не използвайте полето с бутони с влажни ръце. Термометърът и сондата могат да се избърсват с влажна кърпа.

Изхвърляне на батерии CE

Батериите не се изхвърлят заедно с битовите отпадъци. В качеството си на потребител Вие сте дължен по закон да предавате използваните батерии. Можете да предадете Вашите стари батерии в обществените пунктове за събиране във Вашата община или навсякъде, където се продават батерии от същия вид

Изхвърляне на цифровия термометър

Символът върху продукта или неговата опаковка указва, че този продукт не трябва да се третира като обикновен битов отпадък, а трябва да бъде предаден в пункт за събиране за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Повече информация ще получите от Вашата община, комуналните дружества за обработване на отпадъци или магазина, откъдето сте закупили продукта

2. Предназначение и употреба

Сърдечно благодарим за покупката на този цифров термометър. Това устройство е проектирано за измерване на температури на избирани на случаен принцип различни храни.

Никога не използвайте устройството за различно от предвиденото предназначение. Моля, запазете инструкцията за употреба и опаковката за бъдещи справки и за бъдеща употреба и при предаването на термометъра на трети лица предавайте и тях.

3. Съдържание на доставката

- 1 батерия тип „копче" LR1154
- Инструкция за употреба
- Информация от производителя съгласно § 18, алинея. 4 от ElektroG (Закон за пускането на пазара, обратното приемане и екологичното обезвреждане на електрическо и електронно оборудване)

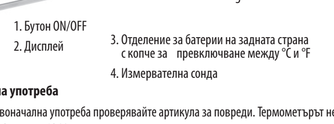
4. Спецификации

- Добре четаем дисплей с 9 mm височина на символите
- Показание на температурата от -45 °C до 200 °C/-49 °F до 392 °F (допуск при измерване +/- 1 °C)
- Показанието на температурата може да се превключва между °C и °F
- Размери: 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (Д x Ш x В)
- Тегло: 23 g (без батерия)
- Висококачествена неръждаема стомана/пластмаса/силикон

5. декларация за съответствие

С настоящото GEFU GmbH декларира, че продуктът 21820 – цифров термометър „SCALA®" – отговаря на съществените изисквания и приложимите разпоредби на Директива 2014/30/EC относно електромагнитната съвместимост и на Директива 2011/65/EC за ограничение на употребата на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване. Пълната декларация за съответствие формат ще намерите в интернет на www.gefu.com/k21820.pdf

6. Индикации и елементи за управление



1. Бутон ON/OFF
2. Дисплей
3. Отделение за батерии на задната страна с копче за превключване между °C и °F
4. Измервателна сонда

7. Първоначална употреба

- Преди всяка първоначална употреба проверявайте артикула за повреди. Термометърът не трябва да се използва, ако има видими повреди.
- Чувствителният връх на сондата е защитен с предпазно капаче. Сваляйте това капаче преди всяка първоначална употреба и го поставяйте отново след употреба и почистване на сондата.
- Почиствайте сондата преди употреба с влажна кърпа. В тази връзка, моля, имайте предвид и указанията в точка Почистване.
- При първоначалната употреба на Вашия цифров термометър върху дисплея има предпазно фолио. Моля, отстранете го преди първата употреба.

Инструкция за употреба на термометъра

1. Натиснете бутона „ON/OFF", за да включите термометъра. Дисплеят показва текущата околна температура. Превключвател в отделението за батерии дава възможност за превключване към мерната единица Фаренхайт.
2. След настройка на желаното показание потопете или пъхнете температурния датчик на ок. 2 cm в измервания продукт. Щом като показанието остане постоянно, процесът на измерване е приключил (4 – 10 секунди).
3. За измерване на температурата при печене на месо и сладки отворете фурната, извадете измервания продукт и измерете температурата, както е описано по-горе. Извадете отново термометъра, преди да пъхнете отново ястието във фурната.
4. След това натиснете отново бутона „ON/OFF", за да изключите термометъра. Избраната мерна единица се запазва след изключване. Термометърът се изключва автоматично след 15 минути.
5. Почистете датчика и поставете отново предпазното капаче.

Смяна на батерията

1. Свалете капака на задната страна.
2. Извадете старата батерия.
3. Поставете новата батерия тип „копче" LR1154, като съблюдавате полярността.
4. Затворете отделението за батерии.
5. След смяната на батерията температурата се показва в °C.

Temperaturtabelle

Измерван продукт	Оптимална температура °C
Хладилник	4 – 8
Камера за дълбоко замразяване	-18 до -22
Говеждо леко изпечено	52 – 54 вътрешна*
-"- средно изпечено	60 – 65 вътрешна*
-"- добре изпечено	70 – 80 вътрешна*
Свинско печено	70 – 85вътрешна*
Агнешко леко изпечено	70 – 80вътрешна*
Агнешко добре изпечено	80 – 85вътрешна*
Гъше, патешко, пилешко	85 – 90 вътрешна*
Риба	60 – 70 вътрешна*

(*Вътрешната температура е тази в средата на измервания продукт.)

Измерван продукт	Оптимална температура °C
Температура на винарска изба	14 – 18
Червено вино, младо, сухо	14 – 16
Бяло вино, младо, сухо	10 – 12
Шампанско	6 – 8
Мляко за лате макиато	60 – 70
Зехтин Екстра Върджин (не го загрявайте повече от това)	140 – 160
Олио за пържене	150 – 200
Олио за фритюрник	160 – 170
Масло за пържене	130 – 140
Топено масло	до 200
Бебешка храна	37

GEFU®

LUST AUF **PRÄZISION?**

FEEL LIKE **PRECISION?**

Digital-Thermometer
SCALA®
Digital Thermometer
SCALA®

Art.-Nr.: 21820

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по использованию
Manual de instruções
Betjeningsvejledning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Használati útmutató
Manual de utilizare
Инструкция за употреба

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com

DE

1. Sicherheits- und Pflegehinweise

Sicherheitshinweise

1. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen dürfen das Thermometer nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine Betreuerin/einen Betreuer beaufsichtigt und unterwiesen.
2. Das Produkt inklusive Zubehör ist kein Spielzeug. Bewahren Sie das Thermometer für Kinder unzugänglich auf.
3. Setzen Sie das Thermometer keinen starken Vibrationen, Hitze oder hoher Feuchtigkeit aus und vermeiden Sie eine starke mechanische Beanspruchung.
4. Lagern und verwenden Sie das Thermometer immer in trockener Umgebung.
5. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Sonde, da diese spitz ist, stecken Sie die Schutzkappe nach Gebrauch und Reinigung der Sonde wieder auf.
6. Halten Sie die Sonde unbedingt sauber, da diese mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
7. Das Thermometer darf niemals im geschlossenen Backofen, Grill oder Mikrowelle verwendet werden.
9. Die Sonde kann nach dem Gebrauch heiß sein. Lassen Sie diese erst abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, um Verbrennungen zu vermeiden.
10. Achten Sie auf die Verwendung des richtigen Batterietyps und setzen Sie diese immer in der vorgeschriebenen Polrichtung ein.
11. Verwenden Sie zum Austausch nur frische Batterien des gleichen Typs und niemals welche mit sichtbaren Beschädigungen – es könnten Überhitzung oder Explosionen auftreten.
12. Batterien niemals Kurzschließen, Auseinandernehmen oder ins Feuer werfen. Explosionsgefahr!
13. Die Batterien dieses Thermometers sind nicht wiederaufladbar.
14. Batterien herausnehmen, wenn das Thermometer längere Zeit nicht benutzt wird, um Schaden durch evtl. auslaufende Batterien zu vermeiden.
15. Die Batterie sollte erneuert werden, sobald die LCD-Anzeige schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Batterie unter dem Punkt Batterieentsorgung.
16. Falls am Thermometer Schäden auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und lassen Sie es durch einen Fachmann instand setzen oder wenden Sie sich an unseren Kundenservice. Zerlegen und reparieren Sie das Thermometer nicht selbst, bei Eingriff in das Gerät erlischt die Garantie.

Pflegehinweise

Das Digitale Thermometer SCALA® ist nicht spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie das Thermometer nicht in Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Tastenfeld eindringen können. Benutzen Sie das Tastenfeld nicht mit feuchten Händen. Das Thermometer und die Sonde können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Batterieentsorgung

Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zurückzugeben. Sie können Ihre alten Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde oder überall dort abgeben, wo Batterien der betreffenden Art verkauft werden

Entsorgung des Digital-Thermometers

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben

2. Bestimmung und Gebrauch

Herzlichen Dank für den Kauf dieses Digital Thermometers. Dieses Gerät ist zur stichprobenartigen Messung von Temperaturen verschiedener Lebensmittel gedacht.

Benutzen Sie das Gerät nie zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die Verpackung für zukünftige Fragen sowie für spätere Anwendungen gut auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Thermometers an Dritte ebenfalls weiter.

3. Lieferumfang

- 1 LR1154-Knopfzelle
- Bedienungsanleitung
- Hersteller-Informationen gemäß § 18 Abs. 4 ElektroG

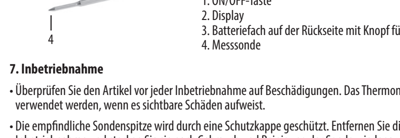
4. Spezifikationen

- gut ablesbares Display mit 9 mm Zeichenhöhe
- Temperaturanzeige von -45°C bis 200°C / -49 °F bis 392°F (Messtoleranz +/- 1°C)
- umschaltbare Temperaturanzeige zwischen °C und °F
- Abmessungen 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (L x B x H)
- Gewicht 23 g (ohne Batterie)
- hochwertiger Edelstahl / Kunststoff / Silikon

5. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die GEFU GmbH, dass das Produkt 21820 Digital Thermometer „SCALA®" die grundlegenden Anforderungen und geltenden Vorschriften der EMV- Richtlinie 2014/30/EU und RoHS- Richtlinie 2011/65/EU erfüllt. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.gefu.com/k21820.pdf

6. Anzeige und Bedienelemente



1. ON/OFF-Taste
2. Display
3. Batteriefach auf der Rückseite mit Knopf für Umstellung °C und °F
4. Messsonde

7. Inbetriebnahme

- Überprüfen Sie den Artikel vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Das Thermometer darf nicht verwendet werden, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Die empfindliche Sondenspitze wird durch eine Schutzkappe geschützt. Entfernen Sie diese vor jeder Inbetriebnahme und stecken Sie sie nach Gebrauch und Reinigung der Sonde wieder auf.
- Reinigen Sie die Sonde vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Reinigung.
- Bei erster Inbetriebnahme Ihres Digital Thermometers befindet sich eine Schutzfolie auf dem Display. Bitte entfernen Sie diese vor dem ersten Gebrauch.

Gebrauchsanweisung Thermometer

1. 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
2. Nach Einstellung der gewünschten Anzeige tauchen oder stecken Sie den Temperaturfühler ca. 2 cm in das Messgut. Sobald die Anzeige konstant bleibt ist der Messvorgang abgeschlossen (4-10 Sek.).
3. 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.
4. 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 15 Minuten automatisch ab.
5. Reinigen Sie den Fühler und setzen die Schutzkappe wieder auf.

Batteriewechsel

1. Nehmen Sie den Deckel auf der Rückseite ab.
2. Entnehmen Sie die alte Batterie.
3. Setzen Sie eine neue LR1154-Knopfzelle unter Beachtung der richtigen Polarität ein.
4. Schließen Sie das Batteriefach.
5. Nach dem Batteriewechsel wird die Temperatur in °C angezeigt.

Temperaturtabelle

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

(* Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Messgutes.)

GB

1. Safety and care instructions

Safety instructions

1. People with limited physical, sensory or mental capacity or a lack of experience and/or a lack of knowledge should not use the thermometer unless they are being supervised and instructed by a carer.
2. The product, including its accessories, is not a toy. Keep the thermometer out of reach of children.
3. Do not expose the thermometer to excessive vibrations or heat or high levels of humidity and avoid excess mechanical stress.
4. Always store and use the thermometer in a dry environment.
5. Be careful when handling the probe, as it is sharp. After using and cleaning the probe, place the protective cap back on the probe.
6. Always keep the probe clean as it comes into contact with food.
7. The thermometer must never be used in a closed oven, grill/barbecue or microwave.
9. The probe may be hot after use. To avoid burns, let it cool down before starting with the cleaning.
10. Make sure that the correct battery type is used and always insert these with the correct polarity.
11. When replacing batteries, always use new ones of the same time and never with visible damage – this could lead to overheating or explosions.
12. Never short-circuit or dismantle batteries or throw them into the fire. Risk of explosion!
13. The batteries of this thermometer are not rechargeable.
14. Remove the batteries if the thermometer is not used for a longer period of time to avoid damage due to possible battery leakage.
15. The battery should be replaced as soon as the LCD becomes weak. Please take note of the environmentally responsible disposal of the battery under the point Battery disposal.
16. Should the thermometer exhibit damage, stop using the device and have it repaired by a specialist or contact our customer service. Do not attempt to disassemble or repair the thermometer yourself. Interfering with the device will void the guarantee.

Care instructions

The Digital Thermometer SCALA® is not dishwasher-safe. Do not submerge the thermometer in liquid and take care to avoid liquids penetrating the keypad. Do not use the keypad with wet hands. The thermometer and probe can be wiped off with a damp cloth.

Battery disposal

Batteries do not belong in general household waste. As a consumer, you are obliged by law to return used batteries. You can return your used batteries at local authority collection points or anywhere selling batteries of this type

Disposing of the digital thermometer

The symbol on the product or its packaging indicates that this product should not be treated as normal household waste, but should be handed in at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For more information, contact your local authority, the municipal waste disposal company or the shop where you purchased the product

2.Purpose and use

Thank you very much for purchasing this digital thermometer. This device is intended for random measuring of temperatures in various types of food.

Never use the device for anything other than its intended purpose. Please retain the user manual and the packaging in case of future queries as well as later use and also pass it on to third parties along with the thermometer.

3. Scope of delivery

- 1 LR1154 button cell
- User manual
- Manufacturing information in accordance with Section 18 (4) ElektroG

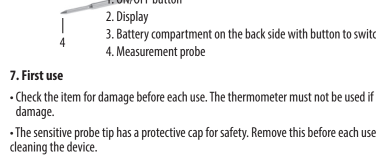
4. Specifications

- easy-to-read display with 9 mm character height
- Temperature display of -45°C bis 200°C / -49 °F to 392°F (measurement tolerance +/- 1°C)
- temperature display can be switched between °C and °F
- Dimensions 23.8 cm x 3.1 cm x 2.2 cm (L x W x H)
- Weight 23g (without battery)
- High-grade stainless steel / plastic / silicone

5. Declaration of conformity

GEFU GmbH hereby declares that the product 21820 Digital Thermometer SCALA® complies with the essential requirements and applicable regulations of the EMC Directive 2014/30/EU and RoHS Directive 2011/65/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following Internet address: www.gefu.com/k21820.pdf

6. Display and operating elements



1. ON/OFF button
2. Display
3. Battery compartment on the back side with button to switch between °C and °F
4. Measurement probe

7. First use

- Check the item for damage before each use. The thermometer must not be used if it exhibits visible signs of damage.
- The sensitive probe tip has a protective cap for safety. Remove this before each use and replace after using and cleaning the device.
- Use a damp cloth to clean the probe before use. Please note the details under cleaning when doing so.
- Before first use, your digital thermometer's display will be covered by a protective film. Please remove this before first use.

Thermometer usage instructions

1. Press the "ON/OFF" button to switch on the thermometer. The display will show the current ambient temperature. A switch in the battery compartment allows you to switch to the Fahrenheit unit of measure.
2. After setting the desired display, submerge or insert the temperature probe about 2 cm into the food or beverage to be measured. As soon as the display remains constant, the measurement process is complete (4 - 10 sec.).
3. To measure the temperature when roasting and baking, open the oven, pull out the food to be measured and measure the temperature as described above. Remove the thermometer again before pushing the food back into the oven.
4. Then press the "ON/OFF" button again to switch off the thermometer. The selected unit of measure is saved after switching off the thermometer. The thermometer automatically switches off after 15 minutes.
5. Clean the probe and place the protective cap back on.

Changing the batteries

1. Remove the cap on the back side.
2. Remove the old battery.
3. Insert a new LR1154 button cell, noting the correct polarity.
4. Close the battery compartment.
5. The temperature is shown in °C after changing the battery.

Temperature table

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

*core temperature is the temperature in the middle of the medium being measure

FR

1. Consignes de sécurité et d'entretien

Consignes de sécurité

1. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissances ne peuvent pas utiliser le thermomètre à moins qu'elles ne soient surveillées et instruites par un superviseur.
2. Le produit, y compris les accessoires, n'est pas un jouet. Gardez le thermomètre hors de portée des enfants.
3. N'exposez pas le thermomètre à de fortes vibrations, à la chaleur ou à une humidité élevée et évitez les fortes contraintes mécaniques.
4. Rangez et utilisez toujours le thermomètre dans un environnement sec.
5. Soyez prudent lors de la manipulation de la sonde car elle est tranchante ; remettez le capuchon de protection après utilisation et nettoyage de la sonde.
6. Assurez-vous de garder la sonde propre lorsqu'elle entre en contact avec des aliments.
7. Le thermomètre ne doit jamais être utilisé dans un four fermé, un grill ou un micro-ondes.
9. La sonde peut être chaude après utilisation. Laissez-la refroidir avant de commencer le nettoyage pour éviter les brûlures.
10. Assurez-vous d'utiliser le bon type de pile et insérez-la toujours dans la bonne polarité.
11. En cas de remplacement, n'utilisez que des piles neuves du même type et jamais celles qui sont visiblement endommagées ; celles-ci pourraient surchauffer ou exploser.
12. Ne de court-circuitez, ne démontez et ne jetez jamais les piles au feu. Danger d'explosion !
13. Les piles de ce thermomètre ne sont pas rechargeables.
14. Retirer les piles si le thermomètre n'est pas utilisé pendant une longue période afin d'éviter les dommages dus à d'éventuelles fuites de piles.
15. La pile doit être remplacée dès que l'écran LCD s'affaiblit. Veuillez respecter l'élimination écologique de la batterie décrite au point Élimination de la batterie.
16. Si le thermomètre est endommagé, arrêtez d'utiliser l'appareil et faites-le réparer par un spécialiste ou contactez notre service clientèle. Ne démontez pas et ne réparez pas le thermomètre vous-même ; une altération de l'appareil annulera la garantie.

Conseils d'entretien

Le thermomètre numérique SCALA® ne va pas au lave-vaisselle. Ne plongez pas le thermomètre dans des liquides et assurez-vous qu'aucun liquide ne peut pénétrer dans le clavier. N'utilisez pas le clavier avec les mains mouillées. Le thermomètre et la sonde peuvent être nettoyés avec un chiffon humide.

Mise au rebut des piles

Les piles n'ont pas leur place dans les ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes légalement tenu de restituer les piles usagées. Vous pouvez déposer vos anciennes piles dans les points de collecte publics de votre commune ou partout où des piles du type en question sont vendues

Mise au rebut du thermomètre numérique

Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire, mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations, contactez votre autorité locale, l'entreprise municipale d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

2. But et utilisation

Nous vous remercions chaleureusement d'avoir acheté ce thermomètre numérique. Cet appareil est destiné à mesurer aléatoirement les températures de divers aliments.

N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Veuillez conserver la notice d'utilisation et l'emballage pour de futures questions et une utilisation ultérieure et les remettre en cas de transmission du thermomètre à des tiers.

3. Contenu de la livraison

- 1 pile bouton LR1154
- Notice d'utilisation
- Informations du fabricant selon § 18 paragraphe 4 ElektroG

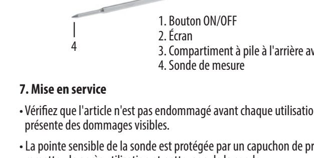
4. Spécifications

- Écran bien lisible avec une hauteur de caractères de 9 mm
- Affichage de la température de -45°C à 200°C / -49 °F à 392°F (tolérance de mesure +/- 1°C)
- Affichage de la température commutable entre °C et °F
- Dimensions 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (L x l x H)
- Poids 23g (sans pile)
- Acier inoxydable / plastique / silicone de haute qualité

5. Déclaration de conformité

Par la présente, GEFU GmbH déclare que le produit 21820 thermomètre numérique « SCALA® » est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions applicables de la directive CEM 2014/30/UE et de la directive RoHS 2011/65/UE. Le texte complet de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : www.gefu.com/k21820.pdf

6. Affichage et éléments de commande



1. Bouton ON/OFF
2. Écran
3. Compartiment à pile à l'arrière avec bouton pour basculer entre °C et °F
4. Sonde de mesure

7. Mise en service

- Vérifiez que l'article n'est pas endommagé avant chaque utilisation. Le thermomètre ne doit pas être utilisé s'il présente des dommages visibles.
- La pointe sensible de la sonde est protégée par un capuchon de protection. Retirez-le avant chaque utilisation et remettez-le après utilisation et nettoyage de la sonde.
- Nettoyez la sonde avec un chiffon humide avant utilisation. Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Nettoyage.
- Lorsque vous utilisez votre thermomètre numérique pour la première fois, un film protecteur est apposé sur l'écran. Veuillez le retirer avant la première utilisation.

Mode d'emploi du thermomètre

1. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour allumer le thermomètre. L'écran affiche la température ambiante actuelle. Un interrupteur dans le compartiment à pile vous permet de passer à l'unité de mesure Fahrenheit
2. Après avoir réglé l'affichage souhaité, plongez ou insérez le capteur de température d'environ 2 cm dans le matériau à mesurer. Dès que l'affichage reste constant, le processus de mesure est terminé (4-10 secondes).
3. Pour mesurer la température lors du rôtissage et de la cuisson, ouvrez le four, sortez les aliments et mesurez la température comme décrit ci-dessus. Retirez le thermomètre avant de remettre les aliments dans le four.
4. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton « ON/OFF » pour éteindre le thermomètre. L'unité de mesure sélectionnée est conservée après la mise hors tension. Le thermomètre s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.
5. Nettoyez la sonde et remettez le capuchon de protection.

Remplacement de la pile

1. Enlevez le couvercle à l'arrière.
2. Retirez l'ancienne pile.
3. Insérez une nouvelle pile bouton LR1154 en respectant la polarité.
4. Fermez le compartiment à pile.
5. Après le changement de la pile, la température s'affiche en °C.

Tableau des températures

Utilisation	Degrés optimales °C	Utilisation	Degrés optimales °C
Réfrigérateur	4-8	Cellier	14-18
Congélateur	- 18 à - 22	Vin rouge, jeune, sec	14-16
Bœuf saignant	52-54 noyau*	Vin blanc, jeune, sec	10-12
Bœuf à point	60-65 noyau*	Mousseux/Champagne	6-8
Bœuf bien cuit	70-80 noyau*	Lait pour mousse	
Porc	70-85 noyau*	Latte Macchiato	60-70
Agneau rosé	70-80 noyau*	Huile d'olive native	140-160
Agneau bien cuit	80-85 noyau*	– ne pas chauffer à plus	
Oie, Canard, Poulet	85-90 noyau*	Huile pour cuire	150-200
Poisson	60-70 noyau*	Huile pour friture	160-170
		Beurre pour cuire	130-140
		Beurre fondu	jusqu'à 200
		Nourriture pour bébés	37

(* La température du noyau est la température au milieu de la viande.)

IT

1. Istruzioni per la sicurezza e la conservazione

Istruzioni per la sicurezza

1. Il termometro non dovrebbe essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenze, a meno che non siano controllate e guidate.
2. Il prodotto e i suoi accessori non sono giocattoli. Conservare il termometro lontano dalla portata dei bambini.
3. Non esporre il termometro a forti vibrazioni, calore o elevata umidità ed evitare eccessive sollecitazioni meccaniche.
4. Conservare e utilizzare il termometro sempre all'asciutto.
5. Utilizzare la sonda con cautela poiché è acuminata; rimettere sempre il cappuccio protettivo sulla sonda dopo l'uso e la pulizia.
6. Conservare la sonda sempre completamente pulita poiché entra in contatto con gli alimenti.
7. Non utilizzare mai il termometro all'interno di forni, barbecue o forni a microonde chiusi.
9. Dopo l'uso, la sonda può scottare. Lasciarla raffreddare prima di iniziare a pulirla per prevenire bruciature.
10. Assicurarsi di utilizzare il tipo di batterie corretto e di inserirle sempre nel verso prescritto.
11. Utilizzare solo batterie nuove e dello stesso tipo per la sostituzione e non utilizzare mai batterie con danni visibili poiché potrebbero verificarsi surriscaldamenti o esplosioni.
12. Non mettere mai le batterie in corto circuito, non smontarle e non gettarle nel fuoco. Pericolo di esplosione!
13. Le batterie di questo termometro non sono ricaricabili.
14. Rimuovere le batterie se il termometro non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato per evitare danni dovuti a possibili perdite dalle batterie.
15. Si consiglia di sostituire la batteria non appena le indicazioni sul display LCD sbiadiscono. Smaltire la batteria nel rispetto dell'ambiente e delle indicazioni riportate al punto Smaltimento della batteria.
16. In caso di danni al termometro, non utilizzare più il dispositivo e farlo riparare da un tecnico, oppure rivolgersi al nostro servizio clienti. Non smontare e riparare il termometro autonomamente: ogni intervento comporterà il decadimento della garanzia.

Istruzioni per la conservazione

Il termometro digitale SCALA® non è lavabile in lavastoviglie. Non immergere il termometro nei liquidi e prestare attenzione affinché non penetri nessun liquido nell'area dei tasti. Non utilizzare i tasti con le mani umide. Il termometro e la sonda possono essere lavati con un panno umido.

Smaltimento della batteria.

Le batterie non devono essere smaltite nei rifiuti domestici. Come consumatori siete legalmente obbligati a restituire le batterie usate. Potete smaltire le vostre vecchie batterie presso i punti di raccolta pubblici del vostro comune o presso qualsiasi luogo dove vengono vendute batterie di questo tipo

Smaltimento del termometro digitale

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere consegnato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per ulteriori informazioni, contattare l'autorità locale, la società di smaltimento rifiuti municipale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto

2. Scopo e utilizzo

Vi ringraziamo per aver acquistato questo termometro digitale. Il dispositivo è progettato per la misurazione a campione della temperatura di diversi alimenti.

Non utilizzare mai il termometro per scopi diversi da quelli previsti. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso e la confezione per domande future e per un uso successivo e di trasmetterle a terzi in caso di cessione del termometro.

3. Fornitura

- 1 batteria a bottone LR1154
- Istruzioni per l'uso
- Informazioni del produttore ai sensi del § 18 par. 4 della Legge tedesca sulle apparecchiature elettriche

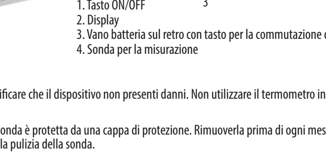
4. Specifiche

- display di facile lettura con caratteri di 9 mm di altezza
- indicazione della temperatura da -45°C a 200°C / da -49 °F a 392°F (tolleranza +/- 1°C)
- indicazione della temperatura convertibile da °C a °F
- dimensioni 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (lungh. x largh. x alt.)
- peso 23 g (senza batteria)
- acciaio inox pregiato / resina / silicone

5. Dichiarazione di conformità

GEFU GmbH dichiara con la presente che il prodotto 21820 Termometro digitale SCALA® soddisfa i requisiti di base e le prescrizioni vigenti ai sensi della direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE e della direttiva RoHS 2011/65/UE. La dichiarazione di conformità completa su Internet all'indirizzo www.gefu.com/k21820.pdf

6. Display e comandi



1. Tasto ON/OFF
2. Display
3. Vano batteria sul retro con tasto per la commutazione da °C a °F
4. Sonda per la misurazione

7. Messa in funzione

- Prima di ogni utilizzo verificare che il dispositivo non presenti danni. Non utilizzare il termometro in presenza di danni visibili.
- La sensibile punta della sonda è protetta da una cappa di protezione. Rimuoverla prima di ogni messa in funzione e rimetterla dopo l'uso e la pulizia della sonda.
- Prima dell'uso, pulire la sonda con un panno umido. Prestare attenzione anche alle indicazioni riportate al punto Pulizia.
- Alla prima messa in funzione del termometro digitale, sul display è adagiata una pellicola protettiva. Rimuoverla prima del primo uso.

Istruzioni per l'uso del termometro

1. Premere il tasto ON/OFF per accendere il termometro. Sul display compare la temperatura ambiente attuale. Tramite un interruttore posto nel vano batteria è possibile commutare l'unità di misura in gradi Fahrenheit
2. Dopo aver impostato l'indicazione desiderata, immergere o infilare il sensore della temperatura all'interno dell'alimento da misurare per 2 cm di lunghezza. La misurazione si conclude non appena l'indicazione non muta più (4-10 secondi).
3. Per rilevare la temperatura durante la cottura in forno, aprire il forno, estrarre l'alimento da misurare e misurare la temperatura come descritto sopra. Rimuovere il termometro prima di rimettere l'alimento in forno.
4. Premere il tasto ON/OFF per spegnere il termometro. L'unità di misura selezionata rimane memorizzata anche dopo lo spegnimento. Dopo 15 minuti, il termometro si spegne automaticamente.
5. Pulire la sonda e rimettere la cappa di protezione.

Sostituzione della batteria

1. Rimuovere il coperchio sul retro.
2. Rimuovere la batteria vecchia.
3. Inserire una nuova batteria a bottone LR1154 prestando attenzione alla polarità.
4. Chiudere il vano batteria.
5. Dopo la sostituzione della batteria, la temperatura viene indicata in °C.

Tabella delle temperature

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

(* la temperatura del cuore è la temperatura al centro della sostanza da misurare).

ES

1. Instrucciones de seguridad y cuidado

Instrucciones de seguridad

1. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas o falta de experiencia y/o conocimientos específicos no deben usar el termómetro, a menos que sean supervisadas e instruidas por un/a responsable.
2. El producto, incluidos accesorios, no es un juguete. Guardar el termómetro fuera del alcance de los niños.
3. No exponer el termómetro a fuertes vibraciones, calor o humedad elevada y evitar someterlo a fuertes cargas mecánicas.
4. Guardar y utilizar el termómetro siempre en un entorno seco.
5. Proceder con cuidado en el manejo de la sonda, puesto que es afilada. Tras el uso y la limpieza de la sonda, volver a colocar la tapa de protección.
6. Mantener la sonda limpia en todo momento, puesto que entra en contacto con alimentos.
7. El termómetro nunca se debe utilizar en hornos cerrados, barbacoas o microondas.
9. La sonda puede estar caliente tras el uso. Dejar que se enfríe antes de empezar con su limpieza para evitar quemaduras.
10. Asegurarse de utilizar el tipo correcto de pilas y de insertarlas siempre con la orientación de polaridad prescrita.
11. Utilizar únicamente pilas nuevas del mismo tipo para su sustitución y nunca usar aquellas con daños visibles; podría producirse un sobrecalentamiento o explosiones.
12. Nunca cortocircuitar las pilas, desmontarlas ni echarlas al fuego. ¡Peligro de explosión!
13. Las pilas de este termómetro no son recargables.
14. Retirar las pilas si no se va a utilizar el termómetro durante un período de tiempo prolongado para evitar daños por posibles fugas de las pilas.
15. La pila debe sustituirse en cuanto la indicación en la pantalla LCD aparezca debilitada. Observar la eliminación respetuosa con el medioambiente de las pilas que se detalla en el punto Eliminación de las pilas.
16. En el caso que se produzcan daños en el termómetro, no seguir usando el aparato y dejar que un experto se encargue de su reparación o dirigirse a nuestro servicio de atención al cliente. No desmontar ni reparar uno mismo el termómetro; la garantía se extingue en caso de manipulación del aparato.

Instrucciones de cuidado

El termómetro digital SCALA® no es apto para lavavajillas. No sumergir el termómetro en líquidos y asegurarse de que no penetren líquidos en el teclado. No utilizar el teclado con las manos húmedas. El termómetro y la sonda se pueden limpiar con un paño húmedo.

Eliminación de las pilas

Las pilas no se deben desechar en la basura doméstica. El consumidor está legalmente obligado a devolver las pilas usadas. Las pilas usadas se pueden desechar en los puntos de recogida públicos de cada municipio o en aquellos establecimientos que vendan las pilas.

Eliminación del termómetro digital

El símbolo situado en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como basura doméstica normal, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para obtener más información al respecto, contactar con la autoridad local, la empresa municipal de eliminación de residuos o el establecimiento donde se adquirió el producto.

2. Finalidad y uso

Muchas gracias por haber comprado este termómetro digital. Este aparato está pensado para la medición aleatoria de temperaturas de diferentes alimentos.

Nunca se debe utilizar el aparato con un fin distinto al previsto. Conservar debidamente las instrucciones de uso y el embalaje para cuestiones futuras, así como para usos posteriores y, en el caso de entregar el termómetro a terceros, también se deben adjuntar.

3. Volumen de suministro

- 1 pila de botón LR1154
- Instrucciones de uso
- Información del fabricante conforme al Art. 18, apartado 4 de la Ley ElektroG

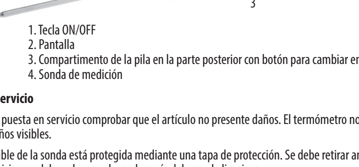
4. Especificaciones

- Pantalla de fácil lectura con caracteres de 9 mm de altura
- Indicación de temperatura de -45 °C hasta 200 °C / -49 °F hasta 392 °F (tolerancia de medición +/- 1 °C)
- Indicación de temperatura conmutable entre °C y °F
- Dimensiones 23,8 mm x 3,1 mm x 2,2 mm (largo x ancho x alto)
- Peso 23 g (sin pila)
- Acero inoxidable de alta calidad / material plástico / silicona

5. Declaración de conformidad

GEFU GmbH declara por la presente que el producto 21820 termómetro digital SCALA® cumple con los requisitos esenciales y la normativa aplicable de la Directiva CEM 2014/30/UE y la Directiva RoHS 2011/65/UE. Se puede consultar la declaración de conformidad íntegra en internet: www.gefu.com/k21820.pdf

6. Visualización y elementos de mando



1. Tecla ON/OFF
2. Pantalla
3. Compartimento de la pila en la parte posterior con botón para cambiar entre °C y °F
4. Sonda de medición

7. Puesta en servicio

- Antes de cada puesta en servicio comprobar que el artículo no presente daños. El termómetro no se puede usar si presenta daños visibles.
- La punta sensible de la sonda está protegida mediante una tapa de protección. Se debe retirar antes de cada puesta en servicio y se debe volver a colocar después del uso y la limpieza.
- Limpiar la sonda con un paño húmedo antes del uso. Observar lo indicado en el punto Limpieza.
- En la primera puesta en servicio del termómetro digital hay una lámina protectora en la pantalla. Hay que retirarla antes del primer uso.

Instrucciones de uso del termómetro

1. Pulsar el botón ON/OFF para encender el termómetro. La pantalla muestra la temperatura ambiente actual. Un interruptor en el compartimento de la pila permite cambiar la unidad de medición a Fahrenheit.
2. Tras ajustar la indicación deseada, sumergir o introducir el sensor de temperatura unos 2 cm en el objeto de medición. En cuanto la indicación permanezca constante, el proceso de medición habrá concluido (4-10 segundos).
3. Para medir la temperatura mientras se asa u hornea, abrir el horno, extraer el objeto de medición y medir la temperatura según lo descrito anteriormente. Extraer nuevamente el termómetro antes de volver a colocar los alimentos en el horno.
4. Pulsar nuevamente el botón ON/OFF para apagar el termómetro. La unidad de medición seleccionada se mantiene tras apagar el termómetro. El termómetro se apaga automáticamente pasados 15 minutos.
5. Limpiar el sensor y volver a colocar la tapa de protección.

Cambio de la pila

1. Extraer la tapa situada en la parte posterior.
2. Retirar la pila gastada.
3. Colocar una nueva pila de botón LR1154 prestando atención a la polaridad.
4. Cerrar el compartimento de la pila.
5. Tras el cambio de la pila, la temperatura se muestra en °C.

Tabla de temperaturas

Producto a medir	temperatura óptima en °C	Producto a medir	temperatura óptima en °C
Refrigerador	4-8	temp. bodega de vinos.	14-18
Congelador	- 18 hasta - 22	tinto, joven, seco	14-16
asado jugoso	52-54 centro*	blanco, joven, seco	10-12
-"- medio	60-65 centro*	Cava/Champán	6-8
-"- bien cocido	70-80 centro*	Leche para café	60-7
Cerdo asado	70-85 centro*	aceite oliva extra (no calentar por arriba de esta temp)	140-160
Cordero asado rosado	70-80 centro*	Aceite p/asar	150-200
Cordero asado cocido	80-85 centro*	aceite para freir	160-170
Ganso, pato, pollo	85-90 centro*	mantequilla p/ asar	130-140
Pescado	60-70 centro*	manteca	bis 200
		alimentos p/bebés	37

(* Temperatura en el centro de lo que se mide)

NL

1. Veiligheids- en onderhoudsinstructies

Veiligheidsinstructies

1. Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis mogen de thermometer niet gebruiken, tenzij zij door een toezichthoudend persoon in de gaten worden gehouden en geïnstrueerd.
2. Het product inclusief toebehoren is geen speelgoed. Bewaar de thermometer buiten het bereik van kinderen.
3. Stel de thermometer niet bloot aan sterke vibraties, hitte of een hoge luchtvochtigheid en voorkom een zware mechanische belasting.
4. Bewaar en gebruik de thermometer altijd op een droge plaats.
5. Hanteer de sonde voorzichtig, omdat deze puntig is; plaats de beschermkap terug na gebruik en reiniging van de sonde.
6. Houd de sonde absoluut schoon, omdat deze met voedingsmiddelen in aanraking komt.
7. De thermometer mag nooit in een gesloten oven, barbecue of magnetron worden gebruikt.
9. De sonde kan na gebruik heet zijn. Laat deze eerst afkoelen, voordat u met de reiniging begint om brandwonden te voorkomen.
10. Zorg ervoor dat u het juiste type batterij gebruikt en plaats deze altijd in de voorgeschreven richting van de polariteit.
11. Gebruik alleen nieuwe batterijen van hetzelfde type voor vervanging en gebruik nooit batterijen met zichtbare schade - dit kan tot oververhitting of explosies leiden.
12. Sluit batterijen nooit kort, demonteer ze niet en gooi ze niet in vuur. Explosiegevaar!
13. De batterijen van deze thermometer zijn niet oplaadbaar.
14. Verwijder de batterijen als de thermometer voor langere tijd niet wordt gebruikt om schade door mogelijk lekkende batterijen te voorkomen.
15. De batterij moet worden vervangen zodra de weergave van het LCD-display zwak wordt. Raadpleeg a.u.b. voor een milieuvriendelijke verwijdering van de batterij de paragraaf Verwijdering van de batterij.
16. Wanneer de thermometer beschadigingen oploopt, mag u het apparaat niet meer gebruiken. U dient het door een expert te laten repareren of contact op te nemen met onze klantenservice. U mag de thermometer niet zelf demonteren en repareren. De garantie vervalt als het apparaat wordt aangepast.

Onderhoudsinstructies

De digitale thermometer SCALA® is niet geschikt voor de vaatwasser. Dompel de thermometer niet onder in vloeistoffen en zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het toetsenveld kunnen binnendringen. Gebruik het toetsenveld niet met vochtige handen. De thermometer en sonde kunnen met een vochtige doek worden schoongeveegd.

Verwijdering van de batterij

Batterijen horen niet thuis in het huishoudelijk afval. Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen in te leveren. U kunt uw oude batterijen inleveren bij de openbare inzamelpunten in uw gemeente of overal waar batterijen van dat type worden verkocht.

Afvoeren van de digitale thermometer

Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval dient te worden behandeld, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente, het gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.

2. Doel en gebruik

Hartelijk dank voor de aankoop van deze digitale thermometer. Dit apparaat is bedoeld voor het meten van de temperatuur van verschillende voedingsmiddelen.

Gebruik het apparaat nooit voor een ander dan het beoogde doel. Bewaar de gebruiksaanwijzing en de verpakking voor latere referentie en voor later gebruik zorgvuldig en geef deze als u de thermometer aan derden doorgeeft ook mee.

3. Leveringsomvang

- 1 knoopcel LR1154
- Gebruiksaanwijzing
- Informatie van de fabrikant conform § 18 lid 4 ElektroG (Duitse wet inzake het in de handel brengen, de terugname en de milieuvriendelijke verwijdering van elektrische en elektronische apparaten)

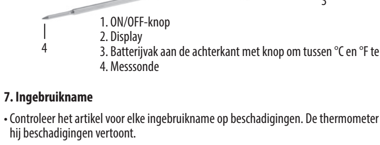
4. Specificaties

- Gemakkelijk af te lezen display met 9 mm tekenhoogte
- Temperatuurweergave van -45°C tot 200°C / -49 °F tot 392°F (meettolerantie +/- 1°C)
- Omschakelbare temperatuurweergave tussen °C en °F
- Afmetingen 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (L x B x H)
- Gewicht 23g (zonder batterij)
- Hoogwaardig roestvrij staal / kunststof / silicone

5. Conformiteitsverklaring

GEFU GmbH verklaart hierbij dat het product 21820 digitale thermometer "SCALA®" voldoet aan de essentiële eisen en toepasselijke voorschriften van de EMC-richtlijn 2014/30/EU en RoHS-richtlijn 2011/65/EU. De volledige conformiteitsverklaring vindt u op internet op www.gefu.com/k21820.pdf

6. Weergave- en bedieningselementen



1. ON/OFF-knop
2. Display
3. Batterijvak aan de achterkant met knop om tussen °C en °F te schakelen
4. Messsonde

7. Ingebruikname

- Controleer het artikel voor elke ingebruikname op beschadigingen. De thermometer mag niet worden gebruikt als hij beschadigingen vertoont.
- De gevoelige punt van de sonde wordt door een beschermkap beschermd. Verwijder deze voor elke ingebruikname en plaats deze na het gebruik en de reiniging van de sonde weer terug.
- Reinig de sonde voor het gebruik met een vochtige doek. Let ook op de aanwijzingen in de paragraaf Reiniging.
- Bij de eerste ingebruikname van uw digitale thermometer zit er nog een beschermfolie op het display. Verwijder deze folie voor het eerste gebruik.

Gebruiksaanwijzing thermometer

1. Druk op de knop "ON/OFF" om de thermometer in te schakelen. Het display toont de huidige omgevingstemperatuur. Met een schakelaar in het batterijvak kunt u overschakelen naar de meeteenheid Fahrenheit.
2. Dompel of steek de temperatuursensor na het instellen van de gewenste weergave ca. 2 cm in de te meten levensmiddelen. Zodra de weergave constant blijft, is het meetproces voltooid (4-10 seconden).
3. Om de temperatuur tijdens braden en bakken te meten, opent u de oven, haalt u de levensmiddelen eruit en meet u de temperatuur zoals hierboven beschreven. Verwijder de thermometer voordat u het voedsel weer in de oven plaatst.
4. Druk opnieuw op de knop "ON/OFF" om de thermometer uit te schakelen. Na het uitschakelen blijft de geselecteerde meeteenheid behouden. De thermometer wordt na 15 minuten automatisch uitgeschakeld.
5. Reinig de sonde en plaats de beschermkap weer terug.

Batterij vervangen

1. Verwijder het deksel aan de achterkant.
2. Haal de oude batterij eruit.
3. Plaats een nieuwe knoopcel LR1154 en let hierbij op de juiste polariteit.
4. Sluit het batterijvak.
5. Na het vervangen van de batterij wordt de temperatuur in °C weergegeven.

Temperatuurtabel

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

(* kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het te meten voedsel.)

RU

1. Инструкции по технике безопасности и уходу

Инструкции по технике безопасности

1. Лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточными знаниями и/или опытом не разрешается использовать термометр, если они не находятся под присмотром и не получили соответствующие инструкции от куратора/опекуна.
2. Изделие с принадлежностями не является игрушкой. Храните термометр в недоступном для детей месте.
3. Не подвергайте термометр сильным вибрациям, нагреву или высокой влажности и не допускайте сильных механических воздействий.
4. Всегда храните и используйте термометр в сухом месте.
5. Обращайтесь со щупом осторожно, поскольку он острый. Надевайте на щуп защитный колпачок сразу после использования и очистки.
6. Обязательно содержите щуп в чистоте, поскольку он контактирует с пищевыми продуктами.
7. Не разрешается использовать термометр в закрытом духовом шкафу, гриле или микроволновой печи.
9. После использования щуп может быть горячим. Перед чисткой дайте ему остыть во избежание ожогов.
10. Убедитесь, что используется правильный тип батареек, и всегда вставляйте их с соблюдением полярности.
11. Для замены используйте только новые батарейки аналогичного типа и никогда не используйте батарейки при наличии видимых повреждений — возможен их перегрев или взрыв.
12. Никогда не замыкайте батарейки накоротко, не разбирайте их и не бросайте в огонь. Существует опасность взрыва!
13. Батарейки этого термометра не подлежат подзарядке.
14. Извлеките батарейки, если термометр не используется в течение длительного периода времени, чтобы избежать повреждения из-за возможной разрядки батареек.
15. Если яркость ЖК-дисплея слабеет, батарейку следует заменить. Утилизируйте батарейку экологически безопасным способом, как указано в разделе Утилизация батареек.
16. Если термометр поврежден, прекратите использование прибора и поручите специалисту отремонтировать его или обратитесь в нашу службу поддержки клиентов. Не разбирайте и не ремонтируйте термометр самостоятельно; вмешательство в прибор приведет к утере гарантии.

Инструкции по уходу

Цифровой термометр SCALA® непригоден для мытья в посудомоечной машине. Не погружайте термометр в жидкости и следите за тем, чтобы жидкости не проникли в кнопочную панель. Не касайтесь кнопочной панели мокрыми руками. Термометр и щуп можно протереть влажной салфеткой.

Batterieentsorgung

Батарейки не относятся к бытовым отходам. Как потребитель вы обязаны по закону возвращать использованные батарейки. Вы можете сдать старые батарейки в общественном пункте сбора мусора вашего района или в любом другом месте, где продаются батарейки такого типа.

Утилизация цифрового термометра

Символ на изделии или его упаковке указывает на то, что это изделие не подлежит переработке вместе с обычным бытовым мусором, а должно быть сдано в пункт утилизации электрического и электронного оборудования. За более подробной информацией обращайтесь в органы местного самоуправления, муниципальные компании по утилизации отходов или в магазин, где вы приобрели изделие.

2. Назначение и использование

Благодарим за покупку цифрового термометра! Данный прибор предназначен для выборочного измерения температуры различных продуктов.

Никогда не используйте прибор иначе, как по прямому его назначению. Сохраняйте инструкцию по использованию и упаковку на случай возникновения вопросов в рамках последующего применения и передавайте их третьим лицам вместе с термометром.

3. Комплект поставки

- 1 кнопочная батарейка LR1154
- Инструкция по использованию
- Информация от производителя согласно § 18, п. 4 Закона об электрическом и электронном оборудовании (ElektroG)

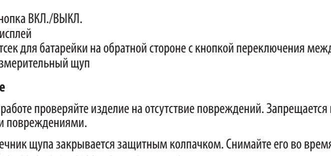
4. Спецификации

- Легко читаемый дисплей с символами высотой 9 мм
- Индикация температур в диапазоне от –45 до 200 °C / от –49 до 392 °F (погрешность измерения: +/–1 °C)
- Переключаемая индикация температуры между °C и °F
- Размеры: 23,8 x 3,1 x 2,2 см (Д x Ш x В)
- Масса: 23 г (без батарейки)
- Благородная сталь/пластик/силикон

5. Декларация о соответствии

Настоящим компания GEFU GmbH заявляет, что изделие 21820 — цифровой термометр SCALA® — соответствует основным требованиям и действующим нормам Директивы по электромагнитной совместимости 2014/30/EC и Директивы RoHS 2011/65/EC. Полный текст Декларации о соответствии Директиве доступен в Интернете по адресу: www.gefu.com/k21820.pdf.

6. Элементы индикации и управления



1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Дисплей
3. Отсек для батарейки на обратной стороне с кнопкой переключения между °C и °F
4. Измерительный щуп

7. Подготовка к работе

- Во время подготовки к работе проверяйте изделие на отсутствие повреждений. Запрещается использовать термометр с видимыми повреждениями.
- Чувствительный наконечник щупа закрывается защитным колпачком. Снимайте его во время подготовки к работе и снова надевайте после использования и чистки щупа.
- Перед использованием очистите щуп влажной салфеткой. Учитывайте указания, приведенные в разделе Чистка.
- Во время первой подготовки к работе цифрового термометра дисплей покрыт защитной пленкой. Удалите ее перед первым использованием.

Инструкция по использованию термометра

1. Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы включить термометр. На дисплее отобразится текущая температура окружающей среды. С помощью переключателя в отсеке для батарейки можно переключиться на измерение в градусах Фаренгейта.
2. После настройки требуемой индикации опустите или воткните температурный щуп в продукт примерно на 2 см. Измерение считается завершенным, как только показания на индикаторе перестанут меняться (4–10 с).
3. Для измерения температуры во время жарки и запекания откройте духовой шкаф, вытяните емкость с продуктом и измерьте температуру, как описано выше. Снова извлеките термометр перед тем, как снова задвинуть блюдо в духовой шкаф.
4. Затем нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы выключить термометр. Выбранная единица измерения сохраняется после выключения. Термометр автоматически выключается через 15 минут.
5. Очистите щуп и наденьте на него защитный колпачок.

Замена батареек

1. Снимите крышку на обратной стороне.
2. Извлеките старую батарейку.
3. Вставьте новую кнопочную батарейку LR1154, соблюдая полярность.
4. Закройте отсек для батарейки.
5. После замены батарейки температура отображается в °C.

Таблица температур

Приготавливаемый продукт	Оптимальное количество градусов °C	Приготавливаемый продукт	Оптимальное количество градусов °C
Холодильник	4-8	Винный погреб	14-18
Морозилка	- 18 до - 22	Красное вино, молодое, сухое	14-16
Жаркое из говядины с кровью	52-54 в середине*	Белое вино, молодое, сухое	10-12
-"- средней прожарки	60-65 в середине *	Шампанское	6-8
-"- прожаренное	70-80 в середине *	Молоко для латте макиато	60-70
Жаркое из свинины	70-85 в середине*	Натуральное оливковое масло экстра (не нагревать выше указанной тем-ры)	140-160
Жаркое из ягнёнка, с кровью	70-80 в середине *	Масло для жаренья	150-200
Жаркое из ягнёнка прожаренное	80-85 в середине *	Масло для фритюра	160-170
Гусь, утка, курица	85-90 в середине *	Сливочное масло для жаренья	130-140
Рыба	60-70 в середине *	Топлёное масло	до 200
		Детское питание	37

(* температура в середине приготовляемого продукта.)

PT

1. Instruções de segurança e conservação

Instruções de segurança

1. Este termómetro não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou conhecimento, a menos que sejam supervisionadas e instruídas por um(a) supervisor(a).
2. O produto inclusive o acessório não são brinquedos. Guarde o termómetro fora do alcance das crianças.
3. Nunca exponha o termómetro a vibrações fortes, calor ou alta humidade e evite fortes esforços mecânicos.
4. Guarde e utilize o termómetro num ambiente seco.
5. Tenha cuidado ao manusear a sonda, pois esta é afiada; volte a colocar a tampa de proteção depois de utilizar e limpar a sonda.
6. Mantenha a sonda limpa ao entrar em contacto com alimentos.
7. O termómetro nunca pode ser utilizado no forno fechado, no grelhador ou no micro-ondas.
9. Após a utilização, a sonda pode estar quente. Para evitar queimaduras, deixe-a arrefecer antes de iniciar a limpeza.
10. Certifique-se de que utiliza as pilhas corretas e insira-as sempre na direção de polaridade indicada.
11. Utilize apenas pilhas novas do mesmo tipo para substituição e nunca utilize aquelas com danos visíveis, pois pode ocorrer sobreaquecimento ou explosões.
12. Nunca curto-circuite, desmonte ou atire pilhas para o fogo. Risco de explosão!
13. As pilhas deste termómetro não são recarregáveis.
14. Retire as pilhas se o termómetro não for utilizado durante um período de tempo mais longo para evitar danos devido a possíveis fugas das pilhas.
15. A pilha deve ser substituída quando a indicação do mostrador LCD ficar fraca. Garanta a eliminação ecológica da pilha através do ponto Eliminação das pilhas.
16. Em caso de danos no termómetro, não utilize mais o aparelho e entregue-o para ser reparado por um técnico ou entre em contacto com o nosso serviço de assistência ao cliente. Não desmonte e repare o termómetro por conta própria, pois qualquer intervenção no aparelho anulará a garantia.

Instruções de conservação

O termómetro digital SCALA® não é adequado à máquina de lavar louça. Não mergulhe o termómetro em líquidos e certifique-se de que nenhum líquido se infiltra no teclado. Não utilize o teclado com as mãos húmidas. O termómetro e a sonda podem ser limpos com um pano húmido.

Eliminação das pilhas

As pilhas não devem ser eliminadas no lixo doméstico. Enquanto consumidor, é legalmente obrigado a devolver as pilhas usadas. Pode eliminar as suas pilhas antigas nos pontos de recolha públicos da sua comunidade ou, em qualquer outro lugar, onde as pilhas do tipo em questão são vendidas

Eliminação do termómetro digital

O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal, mas deve ser entregue num ponto de recolha para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Para mais informações, contacte o seu município, a empresa municipal de eliminação de resíduos ou a loja onde adquiriu o produto

2. Finalidade e utilização

Muito obrigado por ter adquirido este termómetro digital. Este aparelho destina-se a medir aleatoriamente as temperaturas de vários alimentos.

Nunca utilize o aparelho para outra finalidade que não a pretendida. Mantenha o manual de instruções e a embalagem para referência futura, bem como para aplicações posteriores e, caso entregue o termómetro a terceiros deverá também entregar o manual de instruções.

3. Volume de fornecimento

- 1 Pilha de botão LR1154
- Manual de instruções
- Informações sobre o fabricante de acordo com o § 18, par. 4 da ElektroG (Lei de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)

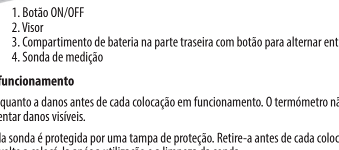
4. Especificações

- Visor de fácil leitura com caracteres de 9 mm de altura
- Exibição de temperatura de -45 °C a 200 °C/-49 °F a 392 °F (tolerância de medição +/- 1 °C)
- Indicação da temperatura comutável entre ºC e ºF
- Dimensões 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (C x L x A)
- Peso 23g (sem pilha)
- aço inoxidável/plástico de alta qualidade

5. Declaração de conformidade

A GEFU GmbH, declara que o produto 21820 Termómetro digital "SCALA®" cumpre os requisitos básicos e regulamentos aplicáveis da diretiva CEM 2014/30/UE e diretiva RoHS 2011/65/UE. A declaração de conformidade completa podem ser encontrados na internet, em www.gefu.com/k21820.pdf

6. Indicação e elementos de comando



1. Botão ON/OFF
2. Visor
3. Compartimento de bateria na parte traseira com botão para alternar entre °C e °F
4. Sonda de medição

7. Colocação em funcionamento

- Verifique o artigo quanto a danos antes de cada colocação em funcionamento. O termómetro não deve ser utilizado se apresentar danos visíveis.
- A ponta sensível da sonda é protegida por uma tampa de proteção. Retire-a antes de cada colocação em funcionamento e volte a colocá-la após a utilização e a limpeza da sonda.
- Antes da utilização, limpe a sonda com um pano húmido. Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Limpeza.
- Aquando da primeira colocação em funcionamento do seu termómetro digital, existe uma película de proteção no mostrador. Retire-a antes da primeira utilização.

Instruções de utilização do termómetro

1. Prima a tecla "ON/OFF" para ligar o termómetro. O mostrador apresenta a temperatura ambiente atual. Um interruptor no compartimento da bateria permite a conversão para a unidade de medição Fahrenheit
2. Depois de definir a exibição desejada, mergulhe ou insira o sensor de temperatura cerca de 2 cm no material a ser medido. Logo que a indicação se mantenha constante, o processo de medição está concluído (4 -10 s).
3. Para medir a temperatura enquanto assa e coze, abra o forno, retire o produto cuja temperatura deve ser medida e meça a temperatura conforme descrito acima. Volte a retirar o termómetro, antes de colocar novamente a comida no forno.
4. Depois, prima novamente a tecla "ON/OFF" para desligar o termómetro. A unidade de medida selecionada mantém-se depois de desligar. O termómetro desliga-se automaticamente após 15 minutos.
5. Limpe a sonda e volte a colocar a tampa de proteção.

Mudança da pilha

1. 1Retire a tampa na parte de trás.
2. Retire a pilha gasta.
3. Coloque uma pilha de botão LR1154 nova, observando a polaridade.
4. Feche o compartimento da pilha.
5. Depois de mudar a pilha, a temperatura é exibida em ºC.

Tabela de temperatura

Produto de medição	Temperatura ótima em ºC	Produto de medição	Temperatura ótima em ºC
Frigorífico	4 a 8	Temp. da adega	14 a 18
Congelador	- 18 a - 22	Vinho tinto, novo, seco	14 a 16
Carne de vaca assada mal passada	52 a 54 no interior*	Vinho branco, novo, seco	10 a 12
-"- média	60 a 65 no interior*	Espumante/champanhe	6 a 8
-"- bem passada	70 a 80 no interior*	Leite para Latte Macciato	60 a 70
Carne de porco assada	70 a 85 no interior*	Azeite extra virgem (não aquecer além disso)	140 a 160
Borrego assado rosado	70 a 80 no interior*	Óleo para assar	150 a 200
Borrego assado bem passado	80 a 85 no interior*	Óleo para fritar	160 a 170
Ganso, pato, galinha	85 a 90 no interior*	Manteiga para assar	130 a 140
Peixe	60 a 70 no interior*	Manteiga clarificada	até 200
		Alimentos para bebés	37

(* A temperatura interior é a temperatura no centro do produto que se mede.)

DK

1. Sikkerheds- og vedligeholdelsesinstruktioner

Sikkerhedsinstruktioner

1. Personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden må ikke bruge termometeret, medmindre de er under opsyn og instrueret af en vejleder.
2. Produktet, inklusive tilbehør, er ikke et legetøj. Opbevar termometeret utilgængeligt for børn.
3. Udsæt ikke termometeret for stærke vibrationer, varme eller høj luftfugtighed og undgå alvorlig mekanisk belastning.
4. Opbevar og brug altid termometeret i et tørt miljø.
5. Vær forsigtig, når du håndterer målesonden, da den er spids. Sæt beskyttelseshætten på igen efter brug og rengøring af sonden.
6. Sørg for at holde målesonden ren, da den kommer i kontakt med mad.
7. Termometeret må aldrig bruges i en lukket ovn, grill eller mikroovn.
9. Målesonden kan være varm efter brug. Lad den derfor køle af, inden den renses for at undgå forbrændinger.
10. Sørg for, at du bruger den rigtige type batteri, og isæt dem altid med den rigtige polaritet.
11. Brug kun friske batterier til udskiftning af samme type og aldrig nogle med synlige skader - det kan resultere i overophedning eller eksplosioner.
12. Kortslut aldrig, demonter eller smid batterier i brand. Eksplosionsfare!
13. Batterierne i dette termometer kan ikke genoplades.
14. Hvis termometeret ikke skal bruges i en længere periode, så fjern batterierne, da de forårsager skade, hvis der løber væske ud.
15. Batteriet skal udskiftes, så snart LCD-skærmen bliver svag. Sørg for at bortskaffe batteriet miljøvenligt, læs hertil afsnittet Bortskaffelse af batterier.
16. Hvis termometeret er beskadiget, skal du stoppe med at bruge enheden og få den repareret af en specialist eller kontakte vores kundeservice. Du må ikke adskille og reparere termometeret selv. Manipulation med enheden annullerer garantien.

Vedligeholdelsesinstruktioner

Det digitale termometer SCALA® tåler ikke opvaskemaskine. Nedsænk ikke termometeret i væsker, og sørg for, at der ikke kan trænge væsker ind i tastaturet. Brug ikke tastaturet med våde hænder. Både termometer og sonde kan tørres af med en fugtig klud.

Bortskaffelse af batterier

Bortskaf ikke batterierne sammen med det normale husholdningsaffald. Som forbruger er du juridisk forpligtet til at returnere brugte batterier. Du kan aflevere de brugte batterier på de lokale indsamlingssteder eller der, hvor batterierne

Bortskaffelse af det digitale termometer

Symbolet på produktet eller dets emballage indikerer, at dette produkt ikke skal behandles som normalt husholdningsaffald, men skal føres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske apparater. For mere information bedes du kontakte din kommune, det kommunale bortskaffelsesfirma eller den butik, hvor du købte

2. Tilsigtet anvendelse

Tak fordi du købte dette digitale termometer. Denne enhed er beregnet til tilfældig måling af temperaturer i forskellige fødevarer.
Brug aldrig enheden til andet end det tilsigtede formål. Opbevar brugervejledningen og emballagen et sikkert sted til fremtidig reference og til senere brug, og giv det videre til tredjepart, når du videregiver termometeret.

3. Leveringsomfang

- 1 LR1154-knapcellebatteri
- Brugervejledning
- Producentoplysninger i overensstemmelse med § 18 stk. 4 ElektroG

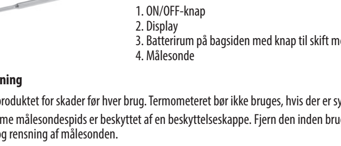
4. Specifikationer

- Letlæseligt display med 9 mm tegnhøjde
- Temperaturvisning fra -45 °C til 200 °C/ -49 °F til 392 °F (måletolerance +/- 1°C)
- Temperaturen kan vises både i °C og °F
- Dimensioner 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (L x B x H)
- Vægt 23 g (uden batteri)
- Rustfrit stål / plast af høj kvalitet / silikone

5. Overensstemmelseserklæring

GEFU GmbH erklærer hermed, at produktet 21820 Digitalt termometer "SCALA®" opfylder de grundlæggende krav og gældende regler i EMC-direktivet 2014/30/EU og RoHS-direktivet 2011/65/EU. Den komplette overensstemmelseserklæring kan findes på internettet på www.gefu.com/k21820.pdf

6. Visning og betjeningselementer



1. ON/OFF-knap
2. Display
3. Batterirum på bagsiden med knap til skift mellem °C og °F
4. Målesonde

7. Ibrugtagning

- Kontroller produktet for skader før hver brug. Termometeret bør ikke bruges, hvis der er synlige tegn på skade.
- Den følsomme målesondespids er beskyttet af en beskyttelseskappe. Fjern den inden brug, og sæt den på igen efter brug og rensning af målesonden.
- Rens målesonden med en fugtig klud inden brug. Læs også anvisningerne under afsnittet Rensning.
- Når du bruger dit digitale termometer for første gang, er der en beskyttelsesfolie på displayet. Den skal fjernes inden første brug.

Brugsanvisning termometer

1. Tryk på "ON/OFF"-knappen for at tænde termometeret. Displayet viser den aktuelle omgivelsestemperatur. En kontakt i batterirummet giver dig mulighed for at skifte måleenhed
2. Når du har indstillet den ønskede visning, placeres temperaturføleren ca. 2 cm ned i materialet, der skal måles. Så snart visningen er konstant, er målingen afsluttet (4-10 sek.).
3. For at måle temperaturen under stegning og bagning skal du åbne ovnen, trække maden, der skal måles, ud og måle temperaturen som beskrevet ovenfor. Tag termometeret ud igen, inden du skubber maden ind i ovnen igen.
4. Tryk på "ON/OFF"-knappen igen for at slukke termometeret. Den valgte måleenhed bevares efter slukning. Termometeret slukkes automatisk efter 15 minutter.
5. Rens føleren, og sæt beskyttelseskappen på igen.

Udskiftning af batteri

1. Tag dækslet på bagsiden af.
2. Tag de gamle batterier ud.
3. Sæt et ny LR1154-knapcellebatteri i, og hold øje med, at polerne vender rigtigt.
4. Luk batterirummet.
5. Efter batteriskift vises temperaturen i °C.

Temperaturtabel

Måleprodukt	optimalt antal grader °C	Måleprodukt	optimalt antal grader °C
Køleskab	4-8	Vinkældertemp.	14-18
Kummefryser	- 18 til - 22	Rødvin, ung, tør	14-16
Oksesteg blodig	52-54 kerne*	Hvidvin, ung, tør	10-12
-"- medium	60-65 kerne*	Sekt/champagne	6-8
-"- gennemstegt	70-80 kerne*	Mælk til latte macchiato	60-70
Flæskesteg	70-85 kerne*	Ekstra jomfru-olivenolie (opvarm ikke over dette)	140-160
Lammesteg rosa	70-80 kerne*	Olie til stegning	150-200
Lammesteg gennemstegt	80-85 kerne*	Fritureolie	160-170
Gås, and, høne	85-90 kerne*	Smør til stegning	130-140
Fisk	60-70 kerne*	Klaret smør	til 200
		Babymad	37

(* Kernetemperaturen er temperaturen i midten af maden.)

5* JAHRE YEARS GARANTIE GUARANTEE

GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-5 seal, which represents a 5-year warranty. www.gefu.com/garantie

GEFU®

GEFU GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany
Tel.+ 49 2973 9713 - 0
Fax+ 49 2973 9713 - 55
www.gefu.com