

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по

использованию

Manual de instruções

Brugervejledning

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Navodila za uporabo

Upute za upotrebu

Kezelési útmutató

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция за употреба



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres modernen und hochwertigen GEFU Küchenthermometers.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Nachstehend geben wir Ihnen einige wichtige Informationen zum Gebrauch des Thermometers.

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Seien Sie vorsichtig beim Einstecken des Dorns in das Fleisch. Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht in Kinderhände gelangt. Sie können sich am Dorn verletzen.
- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch.
- Vorsicht beim Entnehmen nach dem Brat- oder Kochvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe um sich nicht zu verbrennen.

Achtung: Das Thermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1. Gebrauch

Goldgelbe Pommes Frites, leckerer Backfisch oder beispielsweise Donuts - All diese Köstlichkeiten kommen aus der Fritteuse. Das Küchenthermometer sorgt hierbei für ein perfektes Ergebnis. Einfache Befestigung per Clip direkt am Topf oder der Fritteuse und sehen, ob und wann das Fett die ideale Temperatur von ca. 170-180° C erreicht hat.

Ideal auch zum Messen der Kerntemperatur von Fleisch. So können Sie die optimale Gardauer bestimmen. Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie bitte das Thermometer während des gesamten Brat- und Garvorganges im Fleisch. Die optimale Temperaturanzeige erreichen Sie, wenn Sie das Thermometer ca. 5 cm in das Gar/ Bratgut einstecken. Am besten stecken Sie es so ein, dass Sie das Zifferblatt von außen durch das Fenster des Backofens ablesen können. Die korrekte Temperaturanzeige erfolgt nach ca. 2 bis 3 Minuten. Bitte beachten Sie, dass die verschiedenen Fleischsorten unterschiedliche Kerntemperaturen benötigen, damit Sie das Fleisch unbedenklich genießen können. Das Fleisch ist optimal zu genießen, wenn die Kerntemperatur mindestens für 5 Minuten die entsprechende Gradzahl auf dem Zifferblatt erreicht und gehalten hat.

2. Reinigung

Das Thermometer ist spülmaschinenfest und kann auch einfach unter fließendem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden.

3. Technische Daten

Gewicht:	ca. 46 g
Messbereich:	0 bis 300°C / 50 bis 550°F
Messgenauigkeit:	±10 °C
Maße:	Ø 62 mm x L 157 mm
Material:	Gehäuse und Messfühler aus Edelstahl Clip aus Edelstahl mit Silikon

Congratulations on your purchase of our modern and high-quality GEFU kitchen thermometer.

Before using this product, please read this manual and especially the safety instructions completely and observe them. Keep the instructions for reference and hand them over when you pass the product to another user.

Below, we give you some important information about the use of the thermometer.

Safety Instructions:

- Keep packaging foil away from babies and small children, risk of suffocation.
- Be careful when inserting the spike into the meat. Risk of injury.
- Make sure that the thermometer does not come into children's hands. They may be injured by the spike.
- Clean the thermometer before using it for the first time.
- Be careful when removing the thermometer after the frying or cooking process. The thermometer is hot. Use cooking gloves to avoid getting burned.

Caution: Do not use the thermometer in microwave ovens.

1. Use

Golden yellow fries, delicious bake-fish or donuts - all these delights come from the fryer. The kitchen thermometer ensures a perfect result. Easy attachment by clip directly to the pot or the fryer and see if and when the fat has reached the ideal temperature of approx. 170-180 °C. Also ideal for measuring the core temperature of meat. This allows you to determine the optimum cooking time. For continuous control, keep the thermometer in the meat during the whole roasting and cooking process. The optimum temperature display can be reached by inserting the thermometer approx. 5 cm into the cooking / roasting material. It is best to insert it in a way that you can read the dial from outside through the window of the oven. The correct temperature display is shown after approx. 2 to 3 minutes. Please note that different types of meat require different core temperatures, so you can safely enjoy the meat. The meat is optimal to enjoy when the core temperature has been reached and has held the corresponding number of degrees on the dial for at least 5 minutes.

2. Cleaning

The thermometer is dishwasher-proof and can also be cleaned easily with dishwashing soap under running water.

3. Specifications

Weight:	approx. 46 g
Measuring range:	0 to 300° C / 50 to 550° F
Accuracy:	± 10 ° C
Measures:	Ø 62 mm x L 157 mm
Material:	Housing and probe made of stainless steel, clip made of stainless steel with silicone

Nous vous remercions d'avoir choisi le thermomètre de cuisine moderne et de haute qualité de la marque GEFU.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant l'utilisation du produit, notamment les instructions de sécurité à respecter. Conservez cette notice pour la consulter ultérieurement et joignez-la au produit si vous transmettez ce dernier à un tiers.

Vous trouverez ci-après quelques informations importantes relatives à l'utilisation du thermomètre.

Instructions de sécurité :

- Tenez les emballages plastiques hors de portée des bébés et des enfants afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Soyez prudent(e) lorsque vous introduisez la sonde dans la viande. Risque de blessure.
- Veillez à ce que le thermomètre reste hors de portée des enfants. Ils peuvent se blesser avec la pointe.
- Nettoyez le thermomètre avant sa première utilisation.
- Attention lorsque vous le retirez après rôtissage ou cuisson. Le thermomètre est chaud. Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler.

Attention : ne pas utiliser le thermomètre au four à micro-ondes.

1. Utilisation

Frites dorées, délicieux poisson frit ou donuts pour n'en citer que quelques-uns : ces plaisirs culinaires proviennent tous de la friteuse. Le thermomètre fournit un résultat parfait. Fixer tout simplement avec le clip directement sur la casserole ou la friteuse pour vérifier facilement si et quand l'huile a atteint la température idéale d'env. 170-180° C. Egalement parfait pour mesurer la température de la viande. Vous pouvez déterminer la durée de cuisson optimale. Pour une vérification continue, laissez le thermomètre dans la viande pendant la durée de cuisson ou de rôtissage. Vous obtenez un affichage de température optimal en introduisant le thermomètre à env. 5 cm dans les aliments à cuire/rôtir. Placez-le de manière à pouvoir lire le cadran du dehors par la vitre du four. L'affichage correct de la température apparaît après env. 2 à 3 minutes. Notez que différentes sortes de viande nécessitent différentes températures de cuisson pour pouvoir être consommées sans risques. La viande est parfaitement cuite lorsque la température au cœur a atteint les degrés correspondants sur le cadran et les a maintenus pendant 5 minutes au moins.

2. Nettoyage

Le thermomètre est lavable au lave-vaisselle et peut également être facilement nettoyé sous le robinet avec du liquide vaisselle.

3. Caractéristiques techniques

Poids :	ca. 46 g
Plage de températures :	0 bis 300°C / 50 bis 550°F
Précision des mesures :	±10 °C
Dimensions :	Ø 62 mm x L 157 mm
Matériel :	Boîtier et capteur en acier inoxydable, clip en acier inoxydable avec silicone

Congratulazioni per l'acquisto del nostro moderno termometro da cucina GEFU di alta qualità.

Prima di utilizzare il prodotto si raccomanda di leggere completamente le istruzioni d'uso, soprattutto le informazioni di sicurezza, e di attenersi ad esse. Conservare le istruzioni per consultarle in seguito e consegnarle all'altro utilizzatore in caso di inoltro o vendita dell'apparecchio.

Qui di seguito troverete importanti informazioni sull'uso del termometro.

Istruzioni di sicurezza:

- Tenere le pellicole di imballaggio lontano dalla portata dei neonati e dei bambini, pericolo di soffocamento.
- Attenzione durante l'inserimento della punta nella carne. Pericolo di lesioni.
- Assicurarsi che il termometro non giunga nelle mani dei bambini, poiché potrebbero ferirsi con la punta.
- Pulire il termometro prima dell'uso iniziale.
- Attenzione a quando si estrae il termometro dalla pietanza dopo la fase di cottura o frittura, perché è bollente. Usare i guanti da forno per non scottarsi.

Attenzione: non usare il termometro in forni a microonde

1. Uso

Patatine fritte oro-giallo, squisito pesce fritto o per esempio ciambelle - tutte queste prelibatezze provengono dalla friggitrice. Il termometro da cucina assicura risultati perfetti. Fissarlo semplicemente alla pentola o alla friggitrice tramite clip per sapere se e quando il grasso ha raggiunto la temperatura ideale di ca. 170-180° C.

Adatto anche per misurare anche la temperatura interna della carne. Ecco come determinare il tempo di cottura ottimale. Per controllare permanentemente la temperatura, lasciare il termometro nella carne durante l'intera fase di cottura o frittura. La temperatura ottimale si raggiunge introducendo il termometro a una profondità di ca. 5 cm nella pietanza. Si consiglia di infilarlo in modo da poter leggere il quadrante dalla finestra del forno. La giusta temperatura viene visualizzata dopo ca. 2-3 minuti. Tenere presente che i diversi tipi di carne richiedono temperature interne differenti, in modo da poter gustare la carne in modo sicuro. La carne è ottimale quando la temperatura interna ha raggiunto e mantenuto per almeno 5 minuti i gradi visualizzati sul quadrante.

2. Pulizia

Il termometro è lavabile in lavastoviglie e può essere pulito anche in acqua con un detergente.

3. Dati tecnici

Peso:	ca. 46 g
Campo di misura:	Da 0 a 300°C / da 50 a 550°F
Precisione di misurazione:	±10 °C
Misure:	Ø 62 mm x L 157 mm
Materiale:	Alloggiamento e sonda di misura in acciaio inossidabile Clip in acciaio inossidabile con silicone

Le felicitamos por la compra de nuestro moderno termómetro de cocina GEFU de alta calidad.

Por favor, lea detenidamente las presentes instrucciones de uso antes de utilizar este producto, y observe especialmente las instrucciones de seguridad. Conserve estas instrucciones para futuras consultas. En caso de dar el producto a otro usuario, entréguele también estas instrucciones.

A continuación, le ofrecemos información importante sobre el uso del termómetro.

Instrucciones de seguridad:

- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de los bebés y niños pequeños, ya que existe riesgo de asfixia.
- Tenga cuidado al insertar la aguja en la carne. ¡Riesgo de lesiones!
- Procure que el termómetro esté siempre fuera del alcance de los niños, ya que podrían lesionarse con la aguja.
- Limpie el termómetro antes del primer uso.
- Tenga cuidado al extraer el termómetro una vez finalizada la cocción. El termómetro está muy caliente. Utilice manoplas de cocina, para evitar quemaduras.

Precaución: No utilice el termómetro en el horno microondas.

1. Modo de uso

Ya sean unas patatas fritas apetitosamente doradas, un sabroso pescado frito o unos esponjosos donuts: todas estas delicias se pueden preparar en la freidora. El termómetro de cocina le permite obtener resultados perfectos. Pudiendo fijarse fácilmente en el borde de la olla o freidora con ayuda de un práctico clip, le permite ver en todo momento si el aceite ha alcanzado la temperatura ideal de 170-180°C.

También es ideal para medir la temperatura interior de la carne, para así poder determinar el tiempo óptimo de cocción. Para obtener un control constante, deje el termómetro en la carne durante todo el proceso de cocción. Conseguirá una indicación óptima de la temperatura, si introduce la aguja unos 5 cm en el alimento a cocinar. Lo ideal es colocar el termómetro de manera que pueda ver la esfera de lectura desde fuera, a través de la puerta de vidrio del horno. La indicación correcta de la temperatura se produce tras unos 2 o 3 minutos. Por favor, observe que los diferentes tipos de carne necesitan diferentes temperaturas internas, para que se puedan comer de forma segura. La carne está lista para ser consumida óptimamente, cuando la temperatura interna alcanza y mantiene durante al menos 5 minutos los grados indicados en la esfera de lectura.

2. Limpieza

El termómetro es apto para lavavajillas, aunque también puede lavarse bajo el agua del grifo con un poco de detergente líquido.

3. Datos técnicos

Peso:	aprox. 46 g
Rango de medición:	0 a 300°C / 50 a 550°F
Precisión de medición:	±10 °C
Dimensiones:	Ø 62 mm x 157 mm de largo
Materiales:	Cuerpo y sonda en acero inoxidable, clip en acero inoxidable con silicona

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van onze moderne en hoogwaardige GEFU keukenthermometer.

Gelieve vóór het gebruik deze gebruiksaanwijzing en in het bijzonder de veiligheidsinstructies volledig door te lezen en deze in acht te nemen. Bewaar de handleiding om deze later te raadplegen en geef deze mee wanneer u het product aan een andere gebruiker doorgeeft.

Onderstaand geven wij u belangrijke informatie over het gebruik van de thermometer.

Veiligheidsinstructies:

- Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van baby's en peuters, er bestaat verstikkingsgevaar.
- Wees voorzichtig bij het insteken van de doorn in het vlees. Gevaar voor verwondingen.
- Let erop dat de thermometer niet in kinderhanden geraakt. Zij kunnen aan de doorn verwondingen oplopen.
- Reinig de thermometer vooraleer deze voor de eerste keer te gebruiken.
- Wees voorzichtig bij de verwijdering na het braad- of kookproces. De thermometer is heet. Gebruik kookhandschoenen om geen brandwonden op te lopen.

Let op: gelieve de thermometer niet in magnetrons te gebruiken

1. Gebruik

Goudgele frietjes, lekkere bakvis of bijvoorbeeld donuts – al deze lekkernijen komen uit de friteuse. De keukenthermometer zorgt hierbij voor een perfect resultaat. Eenvoudige bevestiging door middel van een clip direct aan de pot of aan de friteuse en kijken, of en wanneer het vet de ideale temperatuur van ca. 170-180°C bereikt heeft.

Ideaal ook voor het meten van de kerntemperatuur van vlees. Zo kunt u de optimale gaarduur bepalen. Gelieve voor een De optimale temperatuur aanduiding bereikt u wanneer u de thermometer ca. 5 cm in het te garen/braden gerecht steekt. Het best steekt u hem er zodanig in, dat u de wijzerplaat langs buiten door het venster van de bakoven kunt aflezen. De correcte temperatuur aanduiding volgt na ca. 2 tot 3 minuten. Gelieve in acht te nemen dat de verschillende vleessoorten uiteenlopende kerntemperaturen nodig hebben opdat u onbedenkkelijk van het vlees kunt genieten. Van het vlees kan optimaal genoten worden indien de kerntemperatuur minstens 5 minuten lang het betreffende aantal graden op de wijzerplaat bereikt en aangehouden heeft.

2. Reiniging

De thermometer is vaatwasmachinebestendig en kan ook gewoon onder stromend water met afwasmiddel gereinigd worden.

3. Technische gegevens

Gewicht:	ca. 46 g
Meetbereik:	0 tot 300°C / 50 tot 550°F
Meetnauwkeurigheid:	±10°C
Afmetingen:	Ø 62 mm x l 157 mm
Materiaal:	Behuizing en sensor van roestvrij staal, clip van roestvrij staal met silicone

Благодарим за покупку нашего современного и высококачественного кухонного термометра от GEFU.

Прежде чем приступить к использованию данного прибора, тщательно изучите руководство по его эксплуатации и, в частности, указания по технике безопасности. Пожалуйста, сохраните это руководство как необходимую инструкцию и на будущее и приложите его к прибору в случае передачи последнего другому пользователю.

Ниже приводится важная информация по использованию термометра.

Указания по мерам безопасности:

- Хранить упаковочную плёнку вне доступности маленьких детей, существует опасность удушья.
- Осторожно при введении иглы в мясо. Опасность получения травм.
- Следить, чтобы термометр не попал в руки детей. Они могут пораниться иглой.
- Промыть термометр перед первым использованием.
- Осторожно при вынимании термометра по окончании жарки. Он горячий. Использовать прихватки во избежание ожогов.

Внимание: никогда не применять термометр в микроволновой печи!

1. Применение

Goudgele frietjes, lekkere bakvis of bijvoorbeeld donuts – al deze Золотистый картофель фри, вкусная запечённая рыба или, к примеру, пончики - все эти лакомства приготавливаются во фритюрнице. Кухонный термометр помогает достигнуть при этом идеального результата. Он легко крепится зажимом непосредственно на кастрюле или фритюрнице и контролирует достижение идеальной температуры около 170-180° C.

Термометр превосходно подходит для измерения температуры внутри мяса. Таким образом, можно определить оптимальное время его приготовления. Для постоянного контроля следует оставлять термометр на протяжении всего процесса приготовления пищи в мясе. Оптимальная индикация температуры достигается, если термометр введён в продукт примерно на 5 см. Лучше всего расположить его так, чтобы индикация была видна через стекло печи. Правильная температура отобразится примерно через 2 - 3 минуты. Непременно учесть тот факт, что различные виды мяса в толще своей требуют различных температур, с тем чтобы можно было безопасно употреблять мясо в пищу. Вкусовые качества мяса является оптимальными, если нужная температура в его толще продержится в течение не менее 5 минут после её появления на циферблате.

2. Чистка

Термометр можно мыть в посудомоечной машине, а также просто под проточной водой с моющим средством

3. Технические характеристики

Вес:	прим. 46 г
Диапазон измерения:	0 - 300°C / 50 - 550°F
Точность измерения:	±10 °C
Размеры:	Ø 62 мм x Д 157 мм
Материал:	Корпус и измерительная часть из высококачественной стали Зажим из высококачественной стали и силикона

Muitos parabéns pode ter adquirido o nosso termómetro de cozinha GEFU moderno e de alta qualidade.

Antes da utilização do produto, leia completamente este manual de instruções e, sobretudo, as indicações de segurança, e tenha-as em atenção. Guarde as instruções para poder consultar mais tarde e, se der o produto a outro utilizador, dê-lhe também as instruções.

A seguir, damos-lhe algumas informações importantes acerca da utilização do termómetro.

Indicações de segurança

- Mantenha as películas de embalagem afastadas de bebés e crianças pequenas, por causa do perigo de asfixia.
- Tenha cuidado ao encaixar a ponta do termómetro na carne. Perigo de ferimentos.
- Assegure-se de que o termómetro não chega às mãos das crianças. As crianças podem ferir-se com a ponta.
- Limpe o termómetro antes da primeira utilização.
- Depois de assar ou cozer, tenha cuidado ao retirar. O termómetro está quente. Utilize luvas de cozinha para não se queimar.

Atenção: Não utilizar o termómetro em microondas.

1. Utilização

Batatas fritas douradas, peixe panado mais delicioso ou, por exemplo, Donuts. Todas estas iguarias vêm da fritadeira. O termómetro de cozinha garante um resultado perfeito. Fixação simples através do clipe, diretamente no tacho ou na fritadeira, e observação se e quando a gordura atingiu a temperatura ideal de aprox. 170-180 °C. Ideal para medir a temperatura interior da carne. Assim, pode determinar o tempo de cocção ideal. Para o controlo permanente, deixe o termómetro na carne enquanto assa e cozinha. A indicação da temperatura ideal é obtida quando insere o termómetro aprox. 5 cm no alimento a cozinhar. De preferência, insira-o de modo a poder ler os números do mostrador a partir do exterior, através da janela do forno. A indicação da temperatura correta ocorre após aprox. 2 a 3 minutos. Observe se os diversos tipos de carne exigem temperaturas interiores diferentes, para que a carne possa ser saboreada com toda a segurança. A carne pode ser saboreada de forma ideal quando a temperatura interior atinge e mantém os graus correspondentes no mostrador durante, pelo menos, 5 minutos.

2. Limpeza

O termómetro é adequado para a máquina de lavar louça e também pode ser lavado em água corrente com detergente para a louça.

3. Dados técnicos

Peso:	aprox. 46 g
Intervalo de medição:	0 a 300 °C / 50 a 550 °F
Precisão de medição:	±10 °C
Dimensões:	Ø 62 mm x C 157 mm
Material:	Caixa e sonda de medição em aço inoxidável Clipe de aço inoxidável com silicone

Tillykke med købet af vores moderne GEFU køkkentermometer af høj kvalitet.

Før du bruger produktet, skal du læse denne betjeningsvejledning, specielt sikkerhedsanvisningerne, omhyggeligt og følge dem. Opbevar vejledningen til fremtidig reference, og giv den videre, hvis du videregiver produktet til en anden bruger.

Efterfølgende får du nogle vigtige informationer om brug af termometeret.

Sikkerhedsanvisninger

- Opbevar emballagefilmen utilgængeligt for babyer og små børn, der er risiko for kvælning.
- Vær forsigtig, når du stikker spidsen i kødet. Risiko for kvæstelse.
- Opbevar termometeret utilgængeligt for børn. De kan komme til skade på spidsen.
- Rens termometeret inden første brug.
- Vær forsigtig, når det fjernes efter tilberedning af maden. Termometeret er varmt. Brug ovenhandsker for ikke at brænde dig.

Bemærk: Termometeret kan ikke tåle mikroovne.

1. Anvendelse

Gyldne pommes frites, lækker stegt fisk eller fx donuts - alle disse lækkerier bliver friturestegt. Køkkentermometeret sørger her for et perfekt resultat. Kan nemt klemmes fast på kanten af gryden eller frituregryden, så du kan se, hvornår fedtet har den rigtige temperatur på ca. 170-180°.

Også praktisk til at måle kernetemperaturen i kød. Således kan du bestemme den optimale stegetid. Til konstant kontrol kan du lade termometeret sidde i kødet under hele stegningen. Du får vist den optimale temperatur, hvis du stikker termometeret ca. 5 cm ind i kødet. Det er bedst at stikke det i således, så du kan læse måleskiven udefra gennem ovenvinduet. Den korrekte temperatur vises efter ca. 2 til 3 minutter. Bemærk, at de forskellige typer kød kræver forskellige kernetemperaturer, så du kan nyde kødet sikkert. Kødet kan nydes optimalt, når kernetemperaturen har nået og opretholdt den tilsvarende grad på måleskiven i mindst 5 minutter.

2. Rengøring

Termometeret tåler opvaskemaskine, men kan også bare renses med opvaskemiddel under rindende vand.

3. Tekniske data

Vægt:	ca. 46 g
Måleområde:	0 til 300 °C / 50 til 550 °F
Målenøjagtighed:	±10 °C
Mål:	Ø 62 mm x L 157 mm
Materiale:	Hus og følerspids i rustfrit stål Klemme i rustfrit stål med silikone

Gratulujemy zakupu naszego nowoczesnego i wysokiej jakości termometru kuchennego GEFU.

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zapoznaj się z niniejszą instrukcją obsługi, a w szczególności z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Zachowaj instrukcję do wglądu i przekaz ją wraz z produktem, jeśli przekazujesz go innemu użytkownikowi.

Poniżej przedstawiamy kilka ważnych informacji dotyczących użytkowania termometru.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Folię opakowaniową należy przechowywać z dala od niemowląt i małych dzieci, ponieważ istnieje ryzyko udławienia.
- Zachowaj ostrożność podczas wkładania trzpienia do mięsa. Ryzyko skaleczenia się.
- Uważaj, aby termometr nie dostał się do rąk dzieci. Mogą one skaleczyć się o trzpień.
- Wyczyść termometr przed pierwszym użyciem.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania po pieczeniu lub gotowaniu. Termometr jest gorący. Używaj rękawic kuchennych, aby nie poparzyć się.

Uwaga: Nie używaj termometru w kuchenkach mikrofalowych.

1. Użycie

Na przykład złocistożółte frytki, smaczne smażone ryby lub pączki - wszystkie te przysmaki pochodzą z frytkownicy. Termometr kuchenny zapewnia tu doskonałe rezultaty. Wystarczy przymocować go bezpośrednio do garnka lub frytkownicy za pomocą zatrzasku i sprawdzić, czy i kiedy tłuszcz osiągnął idealną temperaturę około 170-180 °C.

Idealny również do pomiaru temperatury we wnętrzu kawałka mięsa. Możesz określić optymalny czas gotowania. Aby zapewnić stałą kontrolę, pozostaw termometr włożony w kawałek mięsa podczas całego procesu pieczenia i gotowania. Optymalne wskazanie temperatury uzyskasz, gdy włożysz termometr na około 5 cm do potrawy, która ma być gotowana/pieczona. Najlepiej, gdy włożysz go tak, aby można było odczytać tarczę z zewnątrz przez okno piekarnika. Prawidłowe wskazanie temperatury zostanie wyświetlone po ok. 2 do 3 minut. Pamiętaj, że różne rodzaje mięsa wymagają różnych temperatur w swoim wnętrzu, aby można było bezpiecznie nim delectować się. Mięso najlepiej smakuje, gdy temperatura jego wnętrza osiągnie i utrzyma odpowiednią liczbę stopni na pokrętle przez co najmniej 5 minut.

2. Czyszczenie

Termometr można myć w zmywarce, a także łatwo czyścić pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

3. Dane techniczne

Waga:	ok. 46 g
Zakres pomiaru:	0 do 300 °C / 50 do 550 °F
Dokładność pomiaru:	±10 °C
Wymiary:	Ø 62 mm x dł. 157 mm
Materiał	Obudowa i czujnik pomiarowy ze stali nierdzewnej Zatrzask ze stali nierdzewnej z silikonem

Srdečně blahopřejeme k zakoupení našeho moderního a kvalitního kuchyňského teploměru GEFU.

Před používáním produktu si prosím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze, zejména bezpečnostní pokyny, a dodržujte je. Uschovejte si návod pro nahlédnutí a případně ho předejte dalším uživatelům společně s produktem.

Níže Vám nabízíme několik důležitých informací pro používání teploměru.

Bezpečnostní pokyny

- Zabraňte přístupu batolat a malých dětí k balicím fóliím, hrozí nebezpečí udušení.
- Při zasouvání hrotu do masa postupujte opatrně. Nebezpečí zranění.
- Dbejte na to, aby byl teploměr uchováván mimo dosah dětí. Mohly by se poranit o hrot.
- Před prvním použitím teploměr očistěte.
- Při vytahování teploměru po pečení nebo vaření postupujte opatrně. Teploměr je horký. Použijte kuchyňské rukavice, abyste se vyhnuli popálení.

Pozor: Nepoužívejte prosím teploměr do trouby v mikrovlnných troubách.

1. Použití

Zlatavé hranolky, lahodná pečená ryba nebo například donuty – všechny tyto pochoutky pochází z fritézy. Kuchyňský teploměr se přitom postará o perfektní výsledek. Po snadném upevnění pomocí klipu přímo na hrnec nebo fritézu uvidíte, zda a kdy dosáhne tuk ideální teploty cca 170-180 °C.

Ideální pomůcka také pro měření teploty v jádře masa. Můžete tak určit optimální dobu pečení. Pro trvalou kontrolu ponechte prosím teploměr v mase během celého procesu pečení a vaření. Optimálního zobrazení teploty dosáhnete, jestliže teploměr zapíchnete cca 5 cm hluboko do vařeného / pečeného masa. V ideálním případě ho zapíchněte tak, abyste viděli číselník zvenku přes okno trouby. Správné zobrazení teploty se objeví cca po 2 až 3 minutách. Nezapomeňte prosím, že různé druhy masa vyžadují různé teploty jádra, abyste si mohli maso bez obav vychutnat. Maso si optimálně vychutnáte, pokud byla teplota jádra na číselníku dosažena a zachována nejméně po dobu 5 minut.

2. Čištění

Teploměr je vhodný do myčky a lze ho také snadno mýt pod tekoucí vodou s použitím saponátu na nádobí.

3. Technické údaje

Hmotnost:	cca 46 g
Měřicí rozsah:	0 až 300 °C / 50 až 550 °F
Přesnost měření:	±10 °C
Rozměry:	Ø 62 mm x D 157 mm
Materiál:	Pouzdro a měřicí čidlo z nerezové oceli Svorka z nerezové oceli se silikonem

Gratulujeme k zakúpeniu nášho moderného a kvalitného kuchynského teplomera GEFU.

Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte celý tento návod na obsluhu (a najmä bezpečnostné pokyny) a riadte sa príslušnými pokynmi. Uchovajte si tento návod na nahliadnutie a odovzdajte ho spolu s výrobkom, pokiaľ výrobok postúpите inému používateľovi.

Nižšie uvádzame niekoľko dôležitých informácií týkajúcich sa používania teplomera.

Bezpečnostné pokyny

- Obalové fólie uchovávajte mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Pri zapichovaní hrotu do mäsa postupujte opatrne. Nebezpečenstvo vzniku poranení.
- Zaistite, aby sa teplomer nedostal do rúk deťom. Hrot vás môže poraniť.
- Pred prvým použitím teplomer umyte.
- Pri vyberaní teplomera po dokončení pečenia alebo varenia postupujte opatrne. Teplomer je horúci. Použite rukavice na pečenie alebo chňapky, aby ste zabránili popáleniu.

Pozor: Teplomer nepoužívajte v mikrovlnných rúrach.

1. Použitie

Zlatisté hranolky, chutná vyprážaná ryba alebo napríklad šišky - všetky tieto dobroty vznikajú vo fritéze. Kuchynský teplomer sa pritom postará o dokonalý výsledok. Jednoducho teplomer uchyťte pomocou spony priamo na hrnci alebo na fritéze a sledujte, či a kedy dosiahne tuk ideálnu teplotu medzi 170 – 180 °C.

Teplomer je ideálny aj na merania vnútornej teploty mäsa. Vďaka tomu môžete určiť optimálnu dĺžku pečenia. Pre nepretržitú kontrolu nechajte teplomer počas celej doby pečenia a varenia v mäse. Optimálne stanovenie teploty dosiahnete vtedy, keď teplomer zapichnete do varenej/pečenej suroviny do hĺbky cca 5 cm. Ideálne ho zapichnete tak, aby bol číselník čitateľný cez okienko rúry. Správny teplotný údaj sa zobrazí cca po 2 až 3 minútach. Myslite, prosím, na to, že rôzne druhy mäsa vyžadujú rozdielne vnútorné teploty a to je dôležité, aby ste si mohli mäso vychutnať bez obáv. Mäso je optimálne si vychutnať vtedy, keď vnútorná teplota dosiahla príslušný stupeň na ciferníku a zotrvala na ňom aspoň 5 minút.

2. Čistenie

Teplomer môžete umývať v umývačke riadu, ale taktiež ho môžete ľahko vyčistiť pod tečúcou vodou pomocou čistiaceho prostriedku.

3. Technické údaje

Hmotnosť:	cca 46 g
Rozsah merania:	0 až 300°C / 50 až 550°F
Presnosť merania:	±10 °C
Rozmery:	Ø 62 mm x dĺžka 157 mm
Materiál:	Telo a merací snímač z ušľachtilej ocele Spona z ušľachtilej ocele so silikónom

Čestitamo vam za nakup našega sodobnega in kakovostnega kuhinjskega termometra GEFU.

Pred uporabo izdelka v celoti preberite ta navodila za uporabo in še posebej varnostne napotke ter jih upoštevajte. Navodila shranite za ponovno branje in jih v primeru predaje izdelka drugemu uporabniku priložite izdelku.

V nadaljevanju vam podajamo nekaj pomembnih informacij za uporabo termometra.

Varnostni napotki

- Embalažne folije naj ne bodo v dosegu dojenčkov ali otrok, saj obstaja nevarnost zadužitve.
- Pri vstavljanju trna v meso bodite previdni. Nevarnost poškodbe.
- Poskrbite, da termometer ne pride v otroške roke. Ti se lahko poškodujejo na trnu.
- Pred prvo uporabo očistite termometer.
- Pri odstranjevanju po pečenju ali kuhanju bodite previdni. Termometer je vroč. Uporabite kuharske rokavice, da se ne opečete.

Pozor: Termometra ne uporabljajte v mikrovalovnih napravah.

1. Uporaba

Zlato zapečeni ocvrti krompir, okusno zapečena riba ali na primer krofi – vse te dobrote prihajajo iz friteze. Kuhinjski termometer pri tem skrbi za popolni rezultat. Pritrdite ga preprosto na posodo ali fritezo s sponko in opazujte, če in kdaj mast doseže idealno temperaturo 170-180 °C. Idealen je tudi za merjenje temperature sredice mesa. Tako lahko določite optimalen čas priprave. Za trajni nadzor pustite termometer ves čas pečenja in priprave v mesu. Optimalen prikaz temperature dosežete, če termometer potisnete pribl. 5 cm v pripravek/pečenko. Najbolje je, da ga vstavite tako, da boste lahko številčnico prebrali skozi okno pečice. Temperatura je pravilno prikazana po pribl. 2 do 3 minutah. Prosimo, pazite, da različne vrste mesa za uživanje mesa brez pomislekov potrebujejo različne temperature sredice. Meso lahko optimalno uživate, če je temperatura sredice dosegla in vsaj 5 minut ohranjala ustrezno število stopinj na številčnici.

2 Čiščenje

Termometer je primeren za pomivalni stroj, lahko pa ga tudi očistite s sredstvom za izpiranje pod vodo iz pipe.

3. Tehnični podatki

Teža:	pribl. 46 g
Merilno območje:	od 0 do 300 °C/od 50 do 550 °F
Natančnost merjenja:	±10 °C
Mere:	Ø 62 mm x D 157 mm
Material:	Ohišje in senzor sta izdelana iz nerjavnega jekla Sponka iz nerjavnega jekla s silikonom

Čestitamo vam na kupnji našeg modernog i visokokvalitetnog kuhinjskog termometra GEFU.

Prije upotrebe proizvoda u potpunosti pročitajte ove upute za upotrebu, a osobito sigurnosne napomene, i pridržavajte ih. Sačuvajte upute da biste ih kasnije mogli ponovno pregledati i pri predaji proizvoda drugom korisniku predajte i upute.

U nastavku vam donosimo nekoliko važnih informacija o upotrebi termometra.

Sigurnosne upute

- Držite folije od ambalaže dalje od beba i male djece, postoji opasnost od gušenja.
- Budite oprezni pri umetanju trna u meso. Opasnost od ozljeda.
- Pazite da termometar ne dospije u dječje ruke. Trn vas može ozlijediti.
- Prije prve upotrebe očistite termometar.
- Oprez pri vađenju nakon postupka pečenja ili kuhanja. Termometar je vruć. Koristite se rukavicama za kuhanje da se ne biste opekli.

Pažnja: Nemojte upotrebljavati termometar u mikrovalnim pećnicama.

1. Upotreba

Zlatnožuti krumpirići, ukusna pečena riba ili primjerice krafne – sve te delicije dolaze iz friteze. Pritom kuhinjski termometar osigurava savršen rezultat. Jednostavno pričvrstite pomoću kopče izravno na lonac ili fritezu i pratite kada mast dosegne savršenu temperaturu od cca 170-180 °C.

Savršeno i za mjerenje temperature jezgre mesa. Tako možete odrediti optimalno vrijeme pečenja. Za dugotrajnu kontrolu ostavite termometar tijekom čitavog postupka pečenja i kuhanja u mesu. Optimalan prikaz temperature postići ćete kada utaknete termometar cca 5 cm u namirnice koje pečete/kuhate. Najbolje ih umetnite tako da možete očitati prikaz s vanjske strane kroz prozor pećnice. Točan prikaz temperature uslijedit će nakon cca dvije do tri minute. Obratite pažnju na to da različite vrste mesa trebaju različite temperature jezgre da biste mogli bezbrižno uživati u mesu. U mesu možete optimalno uživati kada temperatura jezgre postigne i najmanje pet minuta drži odgovarajuću razinu na prikazu.

2. Čišćenje

Termometar je prikladan za pranje u perilici za posuđe i može se jednostavno čistiti pod mlazom vode s deterdžentom.

3. Tehnički podaci

Težina:	cca 46 g
Mjerno područje:	0 do 300 °C / 50 do 550 °F
Točnost mjerenja:	±10 °C
Dimenzije:	Ø 62 mm x D 157 mm
Materijal:	Kućište i senzor izrađeni od nehrđajućeg čelika Kopča od nehrđajućeg čelika sa silikonom

Szívből gratulálunk a modern, minőségi GEFU konyhai hőmérő megvásárlásához.

A termék használata előtt feltétlenül olvassa el a teljes kezelési útmutatót, különösen a biztonsági előírásokat, és tartsa be őket. Az útmutatót őrizze meg későbbi felhasználásra, és adott esetben a termékkel együtt adja tovább az új gazdájának.

A továbbiakban néhány fontos információt talál a hőmérő használatára vonatkozóan.

Biztonsági előírások

- A csomagolás részét képező fóliát tartsa távol a csecsemőktől és kisgyerekektől, mert fulladásveszélyes.
- Legyen óvatos, amikor a húsba szúrja a tűskét. Sérülésveszély.
- Ügyeljen, hogy a hőmérő gyerekek kezébe ne kerüljön. A tűske sérüléseket okozhat.
- A hőmérőt első használat előtt tisztítsa meg.
- Sütés vagy főzés után óvatosan vegye ki. A hőmérő ilyenkor forró. Használjon edényfogó kesztyűt, nehogy megégesse magát.

Figyelem: a hőmérőt ne használja mikrohullámú sütőben.

1. Használat

Aranysárga sült krumpli, ízletes sült hal vagy például fánk – ez a sok finomság mind a fritőzben készül. Ennek során a konyhai hőmérő gondoskodik a tökéletes eredményről. A csíptetővel egyszerűen az edényre vagy a fritőzre erősíthető, így láthatja, hogy a zsiradék mikor éri el az ideális 170–180 °C-os hőmérsékletet.

Nagyon jól használható a húsok belső hőmérsékletének mérésére is. Ezáltal meghatározható a sütés ideális ideje. A folyamatos ellenőrzéshez a sütés, párolás teljes ideje alatt tartsa a hőmérőt a húsban.

A hőmérséklet kijelzése akkor a legpontosabb, ha a hőmérőt kb. 5 cm-re mélyen szúrja a sültbe. A legjobb, ha úgy szúrja bele, hogy a számlapot a sütő ablakán keresztül kívülről le lehessen olvasni. A pontos hőmérséklet kb. 2–3 perc után olvasható le. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a különböző húsfajtáknál különböző belső hőmérséklet szükséges, hogy a fogyasztásuk biztonságos legyen. A hús akkor a legízletesebb, ha a belső hőmérséklete elérte a számlapon jelzett megfelelő hőmérsékletet, és legalább 5 percig ilyen hőmérsékleten van.

2. Tisztítás

A hőmérő mosogatógépben mosható, de egyszerűen mosogatószerrel folyó víz alatt is elmosható.

3. Műszaki adatok

Tömeg:	kb. 46 g
Mérési tartomány:	0–300 °C/50–550 °F
Mérési pontosság:	±10 °C
Méret:	Ø 62 mm x H 157 mm
Anyag:	Rozsdamentes acél ház és szonda Rozsdamentes acél csíptető szilikonnal

Felicitări pentru achiziționarea termometrului nostru de bucătărie GEFU modern și de înaltă calitate.

Înainte de a utiliza produsul, vă rugăm să citiți integral aceste instrucțiuni de utilizare, în special instrucțiunile de siguranță, și să le respectați în timpul utilizării. Păstrați instrucțiunile pentru utilizare ulterioară și predăți-le împreună cu produs, dacă dați produsul unui alt utilizator.

Mai jos veți găsi câteva informații importante privind utilizarea termometrului.

Instrucțiuni de siguranță

- Țineți departe de bebeluși și copii mici folia din ambalaj, deoarece există riscul de sufocare.
- Aveți grijă când introduceți tija în carne. Risc de vătămare!
- Nu lăsați termometrul la îndemâna copiilor. Tija poate să îi rănească.
- Curățați termometrul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.
- Scoateți cu grijă după de prăjiți sau gătiți alimente. Termometrul este fierbinte. Folosiți mănuși de bucătărie pentru a evita să vă ardeți.

Atenție: Vă rugăm să nu utilizați termometrul în cuptoare cu microunde.

1. Utilizare

Cartofi prăjiți aurii, pește prăjit delicios sau gogoși, de exemplu - toate aceste delicatese sunt preparate în friteuză. Termometrul de bucătărie asigură rezultate perfecte. Pur și simplu atașați direct la tigaie sau la friteuză cu ajutorul clemei, pentru a verifica dacă grăsimea a atins temperatura ideală de aproximativ 170-180° C.

De asemenea, este ideal și pentru măsurarea temperaturii interioare a cărnii. Acest lucru vă permite să determinați timpul optim de gătire. Pentru un control permanent, vă rugăm să lăsați termometrul în carne pe durata întregului proces de prăjire și călire. Pentru afișarea optimă a temperaturii introduceți termometrul la o adâncime de aproximativ 5 cm în alimentul care urmează să fie gătit/prăjit. Cel mai bine este dacă îl introduceți astfel încât să puteți citi cadranul din exterior prin fereastra cuptorului. Temperatura corectă poate fi citită după aproximativ 2 până la 3 minute. Vă rugăm să rețineți că diferitele tipuri de carne necesită temperaturi interioare diferite, pentru a putea fi consumate în siguranță. Carnea are cel mai bun gust atunci când temperatura din interior a atins valoarea indicată pe cadran, și este menținut la această valoare timp de cel puțin 5 minute.

2. Curățarea

Termometrul poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi, de asemenea, curățat cu ușurință sub jet de apă cu detergent de vase.

3. Date tehnice

Greutate:	aprox. 46 g
Domeniul de măsurare:	0 până la 300°C / 50 până la 550°F
Precizia de măsurare:	±10 °C
Dimensiuni:	Ø 62 mm x L 157 mm
Material:	Carcasă și sondă din oțel inoxidabil Clemă din oțel inoxidabil cu silicon

Сърдечно Ви поздравяваме за покупката на нашия модерен и висококачествен кухненски термометър GEFU.

Преди употреба на продукта прочетете цялата инструкция за употреба, и по-специално указанията за безопасност, и ги спазвайте. Запазете инструкцията за справка и я предайте заедно с продукта на евентуален друг потребител.

По-долу Ви предоставяме важна информация за употреба на термометъра.

Указания за безопасност

- Дръжте опаковъчното фолио далече от бебета и малки деца, тъй като съществува опасност от задушаване.
- Бъдете внимателни при забождаване на шипа в месото. Опасност от нараняване.
- Внимавайте термометърът да не попадне в ръцете на дете. То може да се нарани с шипа.
- Почистете термометъра преди първата употреба.
- Внимавайте при изваждането след печене или готвене. Термометърът е горещ. Използвайте кухненски ръкавици, за да не се изгорите.

Внимание: Не използвайте термометъра в микровълнови уреди.

1. Употреба

Златистожълти пържени картофи, вкусна пържена риба или например понички – всички тези вкусотии излизат от фритюрника. Кухненският термометър се грижи за идеалния резултат. Просто закрепете щипката директно към тенджерата или фритюрника и наблюдавайте дали и кога мазнината ще достигне идеалната температура от ок. 170 – 180 °C.

Идеален също и за измерване на вътрешната температура на месо. По този начин можете да определите оптималната продължителност на готвене. За постоянна проверка оставете термометъра забоден в месото през цялото време на печене и готвене. Оптимално измерване на температурата се постига, когато термометърът е забоден на ок. 5 cm в продукта за готвене/печене. Най-добре го забодете така, че циферблатът да може да се вижда отвън през прозореца на фурната. Показването на правилната температура започва след ок. 2 до 3 минути. Моля, имайте предвид, че различните видове месо изискват различни вътрешни температури, за да се получи най-добрият вкус на месото. Месото има оптимален вкус, когато вътрешната температура достигне и се задържи поне за 5 минути на съответните градуси върху циферблата.

2. Почистване

Термометърът е подходящ за почистване в миялна машина и може лесно да се измива под течаща вода с препарат за миене.

3. Технически данни

Тегло:	ок. 46 g
Диапазон на измерване:	0 до 300 °C/50 до 550 °F
Точност на измерване:	±10 °C
Размер:	Ø 62 mm x Д 157 mm
Материал:	Корпус и измервателна сонда от неръждаема стомана Щипка от неръждаема стомана със силикон