PL

1. Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

1. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby niepossiadające doświadczenia i lub wiedzy, nie powinny używać termometru bez nadzoru i instrukcji opiekuna.
2. Produkt, łączne z akcesoriami, nie jest zabawką. Przechowuj termometr poza zasięgiem dzieci.
3. Nieystawiać termometr silnym wibracjom, ciepła ani wysokiej wilgotności i unikaj nadmiernych obciążeń mechanicznych.
4. Zawsze przechowuj i używaj termometru w suchym miejscu.
5. Ostrzenie obciołó się z ostrą, poniewaź jest ostra. Zbiż zondę z powolnem po użyciu i czyszczeniu.
6. Zawsze przymyj sondę ve czystej, ponieważ pierwsza jest w kontakt z pożywiną.
7. Nigdy nie używaj termometru w zamkniętym piekarniku, gilby anti kuchence mikrofalowej.
8. Sonda może być gorąca po użyciu. Przed czyszczeniem, przechowywaniem lub ustawieniem odczekaj, aby ostygnąć ogarcz.
9. Ujęziłte se, że pozdłuże sprzęmy typ baterie z użyby z kłiądzie ze sprzimou polartou.
10. Ve przymiu pozdłuże pouze nové baterie ztrpelno typu z nikly nie używaj baterii z widocznymi uszkodzeniami – może to doprzyczynić do przegrzania lub wybuchu.
11. Nigdy nie zwieraj, nie rozmontowuj ani nie wrzucaj baterii do ognia. Ryzyko wybuchu!
12. Baterie to typ termometru nadaje się do przechowywania.
13. Baterie nadcy wymienić, gdy tylko wyświetlacz LCD stanie się ciemniejszy. Zapoznaj się z sekcją dotyczącą utylizacji baterii, aby dowiedzieć się, jak prawidłowo w sposób przyjazny dla środowiska.
14. W przypadku uszkodzenia termometru należy zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z naszym działem obsługi klienta. Nie rozmontowuj ani nie naprawiaj termometru samodzielnie; ingerencja w urządzenie spowoduje utratę gwarancji.

Instrukcje dotyczące pielęgnacji

Składany termometr cyfrowy AUREMA nie nadaje się do mycia ze zmywarce. Nie zanurzaj termometru w płynach i upewnij się, że żadne kawałki nedostanou do klawiatury. Nie używaj klawiatury mokrymi rękami. Termometr i sonda można przetrzeć wilgotną ściereczką.

Utylizacja baterii

Baterie nie należą do odpadów domowych. Jako konsumenci mają prawny obowiązek zwrotu zużytych baterii. Możesz oddać swoje zużyte baterie do publicznych punktów zbiórki w swojej okolicy lub w dowolnym miejscu, w którym sprzedawane są baterie danego typu.

Utylizacja termometru cyfrowego

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Wlerzej informacji można uzyskać w lokalnym urzędzie, w miejskiej firmie zajmującej się utylizacją odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

2. Przeznaczenie

Dziękujemy za zakup tego termometru cyfrowego. Urządzenie jest przeznaczone do pomiaru temperatury różnych produktów spożywczych.

Nigdy nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. Zachowaj instrukcje obsługi i opakowanie do wglądu i jeżlinnejszej wykorzystania oraz przekaż je osobom trzecim, którym przekażesz termometr.

3. Zakres dostawy

- 1 baterie guzikowa CR2032
- Instrukcja obsługi
- Informacje o producencie zgodnie z § 18 ust. 4 niemieckiego zakona o sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Elektro G)

4. Specyfikacja

- Wysoka dokładność pomiaru, reakcja w ciągu kilku sekund
- Niezwykle szeroki zakres pomiarowy od -50°C do 300°C (od -58°F do 572°F)
- Wybór temperatury w °C lub °F
- Automatyczne włączanie/wyłączanie po wysunięciu/złożeniu sondy
- Wydrukowana taboela przetemów gotowania
- Czytelny wyświetlacz 180° z automatyczną rotacją
- Energooszczędny: wyłącza się po 60 sekundach bezczynności
- Wymiary 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (dł. x szer. x wys.)
- Waga 65 g
- Tworzywo sztuczne / wysokiej jakości stal nierdzewna

5. Deklaracja zgodności

Firma GEFU GmbH niniejszym oświadcza, że produkt 21821 AUREMA Składany termometr cyfrowy jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami dyrektywy EMC 2014/30/UE, dyrektywy RoHS 2011/65/EU a nastawienia o baterii 2023/1542. Pełny tekst Deklaracji Zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Displéj a ovládací prvky

1. Tlačítko pro přepínání mezi °C a °F
2. Displej
3. Přihrádka na baterie na zadní straně
4. Měící sonda
5. Tabulka úrovní pečení

7. První použití

- Před kádějm použitím zkontrolujte, zda není výrobek poškozen. Teploměr se nesmí používat, pokud výkazuje viditelné poškození.
- Před použitím sondu očistěte vlhkým hadříkem. Vše také pokyny v části „Čištění".
- Při prvním použití digitálního teploměru je na displeji nalepena ochranná fólie. Před prvním použitím ji prosím odstraňte.

Návod k použití: Teploměr

1. Rozložte sondu pro zapnutí teploměru. Displej zobrazuje aktuální okolní teplotu. Tlačítko na přední straně teploměru umožňuje přepínat mezi měřicí jednotkou a jednotkou vozidla.
2. Pro nastavení požadovaného zobrazení ponořte nebo zasuňte teploměr sondu přibližně 2 cm do měřeného potraviny. Měření je dokončeno, jakmile je údaj konstantní (přibližně 5 sekund).
3. Chcete-li měřit teplotu během pečení, otevřete trouby, vyjměte jídlo a změřte teplotu výše popsaným způsobem. Pět vložením jídla zpět do trouby teplotu vyjměte.
4. Po použití očistěte sondu vlhkým hadříkem. Nechte sondu nejprve vychladnout, abyste se nepopálili. Skopte sondu, abyste teploměr vypnuli. Zvolená jednotka měření se po vypnutí zachová. Teploměr se automaticky vypne po 60 sekundách nečinnosti.

Výměna baterií

1. Sejměte kryt na zadní straně.
2. Vyjměte starou baterii.
3. Vložte novou knoflíkovou baterii CR2032 a dbejte na správnou polaritu.
4. Zavřete kryt baterie.
5. Po výměně baterie se teplota zobrazí ve °C.

Tabela temperatur

Optimalna temperatura przechowywania w °C	Optimalna temperatura przechowywania w °C
Ludzwka 4-8	Temperatura w piwnicy na wino 14-18
Zamrzarka -18 do -22	Wino czerwone, młode, wytrawne 14-16
Roastbeef (krwisty) 52-54 temperatura wewnętrzna jedzenia	Wino białe, młode, suchy 10-12
– Średnio wysmażony 60-65 temperatura wewnętrzna jedzenia	Szampan 6-8
– Dobrze wysmażony 70-80 temperatura wewnętrzna jedzenia	Mleko do latte macchiato 60-70
Pieczeń wieprzowa 70-85 temperatura wewnętrzna jedzenia	Oliwa z oliwek extra virgin 140-160
Pieczeń jagnięca (różowa) 70-80 temperatura wewnętrzna jedzenia	(nie podgrzewać powyżej tej temperatury)
Pieczeń jagnięca (dobrze wysmażona) 80-85 temperatura wewnętrzna jedzenia	Olej do smażenia 150-200
Gęś, kaczka, kurczak 85-90 temperatura wewnętrzna jedzenia	Olej na smażenie w głębokim tłuszczu 160-170
Ryba 60-70 temperatura wewnętrzna jedzenia	Masło do smażenia 130-140
(* Teplota jídla je teplota ve středu objektu)	Masło klarowane 200
	Jedzenie dla niemowląt 37

CZ

1. Bezpečnostní pokyny a pokyny pro servis

Bezpečnostní pokyny

1. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí nesmí teplomě používat, pokud nejsou pod dohledem a prostřednictvím pečovatele.
2. Výrobek vrátane příslušenstva není hračka. Uchovávejte teplomer mimo dosah dětí.
3. Nevystavujte teplomer silným vibracím, teplu ani vysoké vlhkosti a vyhněgte se nadměrnému mechanickému namáhání.
4. Teplomer vždy skladujte a používejte v suchem prostředí.
5. S sondou zacházejte opatrně, protože je ostrá. Po použití a čištění sondu očistěte zpět.
6. Udržujte sondu vždy čistou, protože přichází do styku s potravinami.
7. Teplomer nikdy nepoužívejte v uzavřené troubě, grilu ani mikrovlnné troubě.
8. Sonda může být po použití horká. Před čištěním nechte teplomer nechutnp teplomer vychladnout, abyste předešli popálenínám.
9. Ujistěte se, že používáte správný typ baterie a vždy ji vkládejte ve správnou polaritou.
10. Na výmenu používejte pouze nové baterie ztrnvého typu a nikdy nepoužívejte baterie s viditelným poškozením – může to vést k přehřátí nebo výbuchu.
11. Baterie nikdy nezkratujte, nerozebírejte ani nevhazujte do ohně. Nebezpečí explozí!
12. Baterie v tomto teplomeru nev dobíjejí.
13. Baterii je třeba vyměnit, jakmile LCD displej ztmavne. Informace o ekologické likvidaci naleznete v části o likvidaci baterií.
14. Pokud je teplomer poškozen, přestaňte jej používat a nechte jej opravit kvalifikovaným technikem nebo se obraťte na naše oddělení zákaznických služeb. Teplomer samí nenzoberáte ani neopravujte; manipulace s přístrojem může zrušit jeho záruku.

Pokyny pro péči

Skládací digitální teplomér AUREMA není vhodný do myčky nádobí. Neponořujte teplomér do kapalin a ujistěte se, že se žádné kapalky nedostanou do klávesnice. Nepoužívejte klávesnici mokrýma rukama. Teplomér a sondu można przetrzeć wilgotną ściereczką.

Utylizacja baterii

Baterie nie należą do odpadów domowych. Jako konsumenci mają prawny obowiązek zwrotu zużytych baterii. Możesz oddać swoje zużyte baterie do publicznych punktów zbiórki w swojej okolicy lub w dowolnym miejscu, w którym sprzedawane są baterie danego typu.

Likvidace digitálního teploměru

Symbol na výrobku nebo jeho obalu označuje, že s tímto výrobkem nemá být zacházeno jako s běžným domácím odpadem, ale musí být odevzdán na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Další informace získáte od místního úřadu, společnosti zabývající se likvidací komunálního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

2. Zamýšlené použití

Děkujeme vám za zakoupení tohoto digitálního teploměru. Tento přístroj je určen k měření teploty různých potravin.

Nikdy nepoužívejte přístroj k jinému účelu, než ke kterému je určen. Uchovejte si pokyn návod k obsluhu a obal pro budoucí použití a předejte je třetím stranám, které teploměr předají.

3. Rozsah dodávky

- 1 knoflíková baterie CR2032
- Návod k obsluze
- Informace o výrobci v souladu s § 18 odstavem 4 německého zákona o elektrických a elektronických zařízeních (Elektro G)

4. Specifikace

- Vysoká přesnost měření, reaguje během několika sekund
- Extrémně široký rozsah měření od -50 °C do 300 °C (-58 °F do 572 °F)
- Volitelné °C nebo °F
- Automatické zapnutí/vypnutí při vysunutí/zasunutí sondy
- Tabulka stupňů vaření
- Snadno čitelný 180° displej s automatickým otáčením
- Úspora energie: vypne se po 60 sekundách nečinnosti
- Rozměry 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (D x Š x V)
- Hmotnost 65 g
- Plastí / vysoce kvalitní nerezová ocel

5. Prohlášení o shodě

Společnost GEFU GmbH tímto prohlašuje, že výrobek 21821 AUREMA Skládací digitální teploměr splňuje základní požadavky směrnice EMC 2014/30/EU, směrnice RoHS 2011/65/EU a nařízení o baterích 2023/1542. Úplné znění Prohlášení o shodě EU je k dispozici na následující webové adrese: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Displej a ovládací prvky

1. Tlačítko pro přepínání mezi °C a °F
2. Displej
3. Přihrádka na baterie na zadní straně
4. Měící sonda
5. Tabulka úrovní pečení

7. První použití

- Před kádějm použitím zkontrolujte, zda není výrobek poškozen. Teploměr se nesmí používat, pokud výkazuje viditelné poškození.
- Před použitím sondu očistěte vlhkým hadříkem. Vše také pokyny v části „Čištění".
- Při prvním použití digitálního teploměru je na displeji nalepena ochranná fólie. Před prvním použitím ji prosím odstraňte.

Návod k použití: Teploměr

1. Rozložte sondu pro zapnutí teploměru. Displej zobrazuje aktuální okolní teplotu. Tlačítko na přední straně teploměru umožňuje přepínat mezi měřicí jednotkou a jednotkou vozidla.
2. Pro nastavení požadovaného zobrazení ponořte nebo zasuňte teploměr sondu přibližně 2 cm do měřeného potraviny. Měření je dokončeno, jakmile je údaj konstantní (přibližně 5 sekund).
3. Chcete-li měřit teplotu během pečení, otevřete trouby, vyjměte jídlo a změřte teplotu výše popsaným způsobem. Pět vložením jídla zpět do trouby teplotu vyjměte.
4. Po použití očistěte sondu vlhkým hadříkem. Nechte sondu nejprve vychladnout, abyste se nepopálili. Skopte sondu, abyste teploměr vypnuli. Zvolená jednotka měření se po vypnutí zachová. Teploměr se automaticky vypne po 60 sekundách nečinnosti.

Výměna baterií

1. Odstraňte kryt na zadní straně.
2. Vyjměte starou baterii.
3. Vložte novou knoflíkovou baterii CR2032 a dbejte na správnou polaritu.
4. Zavřete kryt baterie.
5. Po výměně baterie se teplota zobrazí ve °C.

Teplotní tabulka

Optimální teplota objektu ve °C	Optimální teplota objektu ve °C
Chladnička 4-8	Teplota vínnej pivnice 14-18
Mrazníka -18 až -22	Červené víno, mladé, suché 14-16
Pečená hovězí s kérkémyi vlákny 52-54 Teplota jádra*	Bílé víno, mladé, suché 10-12
Střednědropečená 60-65 Teplota jádra*	Šumivé víno/Šampaňské 6-8
Dobře propečená 70-80 Teplota jádra*	Mléko na latte macchiato 60-70
Pečené vepřové maso 70-85 Teplota jádra*	Extra panenský olivový olej 140-160
Pečené jehněčí maso růžové 70-80 Teplota jádra*	(nezahřívejte nad tuto teplotu)
Pečené jehněčí maso dobře propečené 80-85 Teplota jádra*	Olej na smažení 150-200
Husa, kachna, kuře 85-90 Teplota jádra*	Olej na fritování 160-170
Hus, kačica, kura 85-90 Teplota jádra*	Máslo na smažení 130-140
Ryba 60-70 Teplota jádra*	Ghí do 200
(* Teplota jídla je teplota ve středu objektu)	Dětská výživa 37

SK

1. Bezpečnostné pokyny a pokyny pre starostlivosť

Bezpečnostné pokyny

1. Osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí nesmú teplomer používať, pokiaľ nie sú pod dohľadom a prostredníctvom poučenia.
2. Výrobok vrátane príslušenstva nie je hračka. Uchovávajte teplomer mimo dosah detí.
3. Nevystavujte teplomer silným vibráciám, teplu ani vysokej vlhkosti a vyhýbajte sa nadmernému mechanickému namáhaniu.
4. Teplomer vždy skladujte a používajte v suchom prostredí.
5. S sondou manipulujte opatrne, pretože je ostrá. Po použití a čistení sondu očistite späť.
6. Udržujte sondu vždy čistú, pretože prichádza do kontaktu s potravinami.
7. Teplomer nikdy nepoužívajte v uzavretej troube, grile alebo mikrovlnnej troube.
8. Sonda môže byť po použití horká. Pred čistením nechajte teplomer nechutnp teplomer vychladnúť, aby ste predišli popáleninám.
9. Uistite sa, že používate správny typ batérie a vždy ju vkladajte so správnou polaritou.
10. Na výmenu používajte iba nové batérie rovnakého typu a nikdy nepoužívajte batérie s viditeľným poškodením – môže to viesť k prehriatiu alebo výbuchu.
11. Batérie nikdy neskratujte, nerozoberajte ani nevhadzujte do ohňa. Nebezpečenstvo výbuchu!
12. Batéria v tomto teplomere nie je nabíjateľná.
13. Batériu je treba vymeniť, jakmile LCD displej stmavne. Informácie o ekologickej likvidácii nájdete v časti o likvidácii batérií.
14. Pokiaľ je teplomer poškodený, prestaňte ho používať a nechajte ho opraviť kvalifikovaným technikom alebo sa obraťte na naše oddelenie zákazníckych služieb. Teplomer samí nenzoberáte ani neopravujte; manipulácia s zariadením môže zrušiť jeho záruku.

Pokyny pre starostlivosť

Skládací digitálny teplomér AUREMA nie je vhodný do umývačky riadu. Neponárajte teplomer do kvapalín a dbajte na to, že sa žiadne tekutiny nedostanú do klávesnice. Nepoužívajte klávesnicu mokrými rukami. Teplomer a sondu je možné utrieť vlhkou handričkou.

Likvidácia batérií

Batérie nepatria do domového odpadu. Jako spotrebiteľ máte zo zákona povinnosť vrátiť použité batérie. Staré batérie môžete odovzdať na verejných zberných miestach vo vašej obci alebo kdekoľvek, kde sa predávajú batérie daného typu.

Likvidácia digitálneho teplomeru

Symbol na výrobku alebo jeho obale označuje, že s týmto výrobkom nemá byť zaobchádzané ako s bežným domácim odpadom, ale musí byť odovzdaný na zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Ďalšie informácie získate od miestneho úradu, spoločnosti zabývajúci sa likvidáciou komunálneho odpadu alebo v predajni, kde ste výrobok zakúpili.

2. Zamýšlené použitie

Ďakujeme vám za zakúpenie tohoto digitálneho teplomeru. Tento prístroj je určen k meraniu teploty rôznych potravín.

Nikdy nepoužívajte zariadenie na žiadny iný účel, ako je jeho zamýšľaný. Uchovajte si návod na obsluhu a obal pre budúce použitie a odovzdajte ich tretím stranám, ktorí teplomer odovzdajú.

3. Rozsah dodávky

- 1 gombíková batéria CR2032
- Návod na obsluhu
- Informácie o výrobcovi v súlade s § 18 odstavec 4 nemeckého zákona o elektrických a elektronických zariadeniach (Elektro G)

4. Špecifikácie

- Vysoká presnosť merania, reaguje v priebehu niekoľkých sekúnd
- Extrémne široký rozsah merania od -50 °C do 300 °C (-58 °F do 572 °F)
- Voliteľné °C alebo °F
- Automatické zapnutie/vypnutie pri vysunutí/zasunutí sondy
- Tabuľka stupňov pečenia
- Snadno čitateľný 180° displej s automatickým otáčením
- Úspora energie: vypne sa po 60 sekundách nečinnosti
- Rozmery 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (D x Š x V)
- Hmotnosť 65 g
- Plastí / vysoko kvalitná nerezová oceľ

5. Vyhlásenie o shode

Spoločnosť GEFU GmbH týmto prehlasuje, že výrobok 21821 AUREMA Skládací digitálny teplomér spĺňaje základné požiadavky smernice EMC 2014/30/EÚ, smernice RoHS 2011/65/EÚ a nariadení o batériách 2023/1542. Úplné znenie Vyhlásenia o shode EÚ je k dispozícii na nasledujúcej webovej adrese: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Displej a ovládací prvky

1. Tlačidlo na prepínanie medzi °C a °F
2. Displej
3. Priehradka na batérie na zadnej strane
4. Meracia sonda
5. Tabuľka úrovní varenia

7. Prvé použitie

- Pred kádějm použitím zkontrolujte, zda není výrobek poškozen. Teploměr se nesmí používat, pokud výkazuje viditelné poškození.
- Pred použitím sondu očistite vlhkým handričkom. Vše také pokyny v časti „Čištění".
- Pri prvom použití digitálneho teplomeru je na displeji nalepená ochranná fólia. Pred prvým použitím ju prosím odstráňte.

Návod k použitiu: Teplomer

1. Rozložte sondu pre zapnutie teplomeru. Displej zobrazuje aktuálnú okolitú teplotu. Tlačidlo na prednej strane teplomeru umožňuje prepínať medzi mierkou jednotkou a jednotkou vozidla.
2. Pre nastavenie požadovaného zobrazenia ponorte nebo zasuňte teplotnú sondu približne 2 cm do mäteného potraviny. Meranie je dokončené, keď je údaj konštantný (približne 5 sekúnd).
3. Ak chcete merať teplotu počas pečenia alebo pečenia, otvorte rúru, vyberte jedlo a zmerajte teplotu podľa vyššie uvedeného postupu. Pred vložením jedla späť do rúry vyberte teplomer.
4. Po použití očistite sondu vlhkou handričkou. Najprv nechajte sondu vychladnúť, aby ste sa nepopálili. Pre vypnutie teplomeru ju zložte. Zvolená jednotka merania sa po vypnutí zachová. Teplomer sa automaticky vypne po 60 sekundách nečinnosti.

Výmena batérií

1. Odstráňte kryt na zadnej strane.
2. Vyjmite starú batériu.
3. Vložte novú gombíkovú batériu CR2032 a dbajte na správnu polaritu.
4. Zatvorte kryt batérie.
5. Po výmene batérie sa teplota zobrazí v °C.

Teplotná tabuľka

Optimálna teplota objektu v °C	Optimálna teplota objektu v °C
Chladnička 4-8	Teplota vínnej pivnice 14-18
Mrazníka -18 až -22	Červené víno, mladé, suché 14-16
Pečená hovädzie mäso Rare 52-54 Teplota jadra*	Biele víno, mladé, suché 10-12
– Stredne prepečené 60-65 Teplota jadra*	Šumivé víno/Šampanské 6-8
– Dobre prepečené 70-80 Teplota jadra*	Mlieko na latte macchiato 60-70
Pečené bravčové mäso 70-85 Teplota jadra*	Extra panenský olivový olej 140-160
Pečené jahňacie mäso Ružové 70-80 Teplota jadra*	(nezohrievajte nad túto teplotu)
Pečené jahňacie mäso Dobre prepečené 80-85 Teplota jadra*	Olej na smaženie 150-200
Hus, kačica, kura 85-90 Teplota jadra*	Olej na vyprážanie 160-170
Ryba 60-70 Teplota jadra*	Maslo na vyprážanie 130-140
(* Teplota jídla je teplota ve středu objektu)	Ghí do 200
	Detská výživa 37

SI

1. Navodila za varnost in nega

Varnostna navodila

1. Osebe z omejenimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi in s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja ne smejo uporabljati termometra, razen če jih nadzoruje in jim da navodila nepovedo.
2. Proizvod, vključno z dodatki, ni igrača. Termometer hranite izven dosega otrok.
3. Termometra ne izpostavljajte močnim vibracijam, vročini ali visoki vlažnosti ter se izogibajte prekomernim mehanskim obremenitvam.
4. Termometer vedno shranjujte in uporabljajte v suhem okolju.
5. S sondo ravnajte previdno, saj je ostra. Po uporabi in čiščenju sondo zložite nazaj.
6. Sondo vedno ohranjajte čisto, saj pride v stik s hrano.
7. Termometra nikoli ne uporabljajte v zaprti pečici, ženi ali mikrovalovni pečici.
8. Sonda je po uporabi lahko vroča. Pred čiščenjem pustite, da se termometer ohladi, da se izognete opeklinam.
9. Prepričajte se, da uporabljate pravilno vrsto baterije in jo vedno vstavite s pravilno polarnostjo.
10. Za zamenjavo uporabljajte samo nove baterije istega tipa in nikoli ne uporabljajte baterij z vidnimi poškodbami – – lahko bi doprinesli k prehitrim ali eksplozijo.
11. Baterij nikoli ne poznižajte kratkega stika, jih ne razstavljajte in ne mečite v ogenj. Nevarnost eksplozije!
12. Baterija v tem termometru ne ni nabijalnika.
13. Baterijo je treba zamenjati takoj, ko LCD zaslon postane temen. Za ekološki prijazno odstranjevanje glejte razdelek o odstranjevanju baterij.
14. Ali je termometer poškodovan, ga prenehajte uporabljati in ga naj popravi usposobljen tehnik ali se obrnite na naše službo za pomoč strankam. Termometra ne razstavljajte ali popravljajte sami; če napravo ne uporabljate, garancija ne bo veljavna.

Navodila za nego

Zložljivi digitalni termometer AUREMA ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Termometra ne potapljajte v tekočine in pazite, da tekočine ne morejo prodreti v tipkovnico. Tipkovnice ne uporabljajte z mokrimi rokami. Termometer in sondo lahko očistite z vlažno krpo.

Odstranjevanje baterij

Baterije ne sodijo med gospodinjske odpadke. Kot potrošniki ste zakonsko dolžni vrniti odslužene baterije. Stare baterije lahko odnesete na javnih zbirnih mestih v vaši obci ali kjerkoli ali kjer kolj prodajajo baterije zadevne vrste.

Odstranjevanje digitalnega termometra

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da se z izdelkom ne smem ravnati kot z običajnim gospodinjskim odpadkom, temveč ga je treba odnesti na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih opreme. Več informacij lahko dobite pri lokalni občini, podjetju za odstranjevanje komunalnih odpadkov ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.

2. Namen uporabe

Zahvaljujemo se vam za nakup tega digitalnega termometra. Ta naprava je namenjena merjenju temperature različnih živil.

Napravo nikoli ne uporabljajte za nobeno drugo namen, razen za predvideni. Navodila za uporabo in embalažo shranite za poznejšo uporabo in jo predajte tretjim osebam, ki kam termometer posredujejo.

3. Obseg dobave

- 1 gumbasta baterija CR2032
- Navodila za uporabo
- Podatki proizvajalca v skladu s členom 18. členom 4. nemačkog Zakona o električnoj i elektronskoj opremi (Elektro G)

4. Specifikacije

- Visoka točnost merjenja, odziv v nekaj sekundah
- Izjemno široko merilno območje od -50 °C do 300 °C (-58 °F do 572 °F)
- Izbira v °C ali °F
- Samodejni vklop/izklop, ko je sonda izvlečena/vsunjena
- Nutrojena tabela stopenj kuhanja
- Enostavno za branje 180° zaslon z avtomatskim vrtenjem
- Varčevanje z energijo: izklopi se po 60 sekundah neaktivnosti
- Dimenzije 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (D x Š x V)
- Teža 65 g
- Plastika / visokokakovostno nerjavečo jeklo

5. Izjava o skladnosti

GEFU GmbH s tem izjavlja, da izdelek 21821 AUREMA Zložljivi digitalni termometer izpolnjuje bistvene zahteve direktive o electromagnetni združljivosti 2014/30/EU, direktive RoHS 2011/65/EU in uredbe o baterijah 2023/1542. Celotno besedilo Izjave EU o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Zaslon in upravljalni gumbi

1. Gumb za preklapljanje med °C in °F
2. Zaslon
3. Predal za baterije na hrbtni strani
4. Merilna sonda
5. Tabela ravjev kuhanja

7. Prva uporaba

- Pred vsako uporabo preverite izdelek glede poškodb. Termometra ne smete uporabljati, če kaže vidne poškodbe.
- Pred uporabo očistite sondo z vlažno krpo. Glejte tudi navodila pod naslovom »Čiščenje«.
- Pri prvi uporabi digitalnega termometra je na zaslonu nameščena zaščitna folija. Pred prvo uporabo jo prosimo odstranite.

Navodila za uporabo: Termometer

1. Razprite sondo, da vklopite termometer. Na zaslonu je prikazana trenutna temperatura okolice. Gumb na sprednji strani termometra omogoča preklapljanje med merilno enoto in enoto vozila.
2. Za nastavitev želenega prikaza potopite ali vstavite termometrsko sondo približno 2 cm v živilo, ki ga merite. Meritev je končana, ko odčitek ostane konstanten (približno 5 sekund).
3. Za merjenje temperature med pečenjem ali pečenjem odprite pečico, vzemite jed iz pečice in izmerite temperaturo, kot je opisano zgoraj. Preden jed vrnete v pečico, odstranite termometer.
4. Po uporabi očistite sondo z vlažno krpo. Najprej pustite, da se sonda ohladi, da se izognete opeklinam. Za izklop termometra je pripomoček. Izbrana merska enota se po izklopu ohrani. Termometer se samodejno izklopi po 60 sekundah neaktivnosti.

Zamenjava baterije

1. Odstranite pokrov na hrbtni strani.
2. Odstranite staro baterijo.
3. Vstavite novo gumbasto baterijo CR2032 in pri tem upoštevajte pravilno polarnost.
4. Zaprite predalček za baterijo.
5. Po zamenjavi baterije se bo temperatura prikazala v °C.

Temperaturna tabela

Optimalna temperatura predmeta v °C	Optimalna temperatura predmeta v °C
Hladilnik 4-8	Temp. vinske kleti 14–18
Zamrzovalnik -18 do -22	Rdeče vino, mlado, suho 14–16
Pečena goveđina Slabo pečena 52–54 Temperatura jedra*	Belo vino, mlado, suho 10–12
– Srednje pečena 60–65 Temperatura jedra*	Penečo vino/Šampanjec 6–8
– Dobro pečena 70–80 Temperatura jedra*	Mleko za latte macchiato 60–70
Pečena svinjina 70–85 Temperatura jedra*	Ekstra devičasto oljčno olje 140–160
Pečena jagnjetina Rosa 70–80 Temperatura jedra*	(ne zagrevajte nad ta temperatura)
Pečena jagnjetina Dobro pečena 80–85 Temperatura jedra*	Olje za cvrtje 150–200
Gos, raca, piščanec 85–90 Temperatura jedra*	Olje za cvrtje 160–170
Riba 60–70 Temperatura jedra*	Maslo za cvrtje 130–140
(* Temperatura jezge je temperatura v središču predmeta)	Ghee do 200
	Otroška hrana 37

HR

1. Upute za sigurnost i njega

Sigurnosne upute

1. Osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i/ili znanja ne smiju koristiti termometar osim ako je na nadzoru i ne uputi skrbnik.
2. Proizvod, uključujući pribor, nije igračka. Držite termometar izvan dohvata djece.
3. Ne izlažite termometar jakim vibracijama, toplini ili visokoj vlažnosti te izbjegavajte pretjeranu mehaničku naprezanje.
4. Termometar uvijek čuvajte i koristite na suhom mjestu.
5. Pažljivo rukujte sondom jer je oštra. Nakon upotrebe i čišćenja poklopite sondu natrag.
6. Sondu vedno ohranjajte čisto, saj pride v stik s hrano.
7. Nikada ne koristite termometar u zatvorenoj pećnici, roštilju ili mikrovalnoj pećnici.
8. Sonda je po uporabi lahko vroča. Pred čiščenjem pustite, da se termometer ohladi, da se izognete opeklinam.
9. Prepričajte se, da uporabljate pravilno vrsto baterije in je vedno vstavite s pravilno polarnostjo.
10. Za zamenjavo uporabljajte samo nove baterije istega tipa in nikoli ne uporabljajte baterij z vidnimi poškodbami – – lahko bi doprinesli k prehitrim ali eksplozije.
11. Baterij nikoli ne poznižajte kratkega stika, jih ne razstavljajte in ne mečite v ogenj. Nevarnost eksplozije!
12. Baterija v tem termometru ni nabijalnika.
13. Baterijo je treba zamenjati takoj, ko LCD zaslon postane temen. Za ekološki prijazno odstranjevanje glejte razdelek o odstranjevanju baterij.
14. Ali je termometer poškodovan, ga prenehajte uporabljati in ga naj popravi usposobljen tehnik ali se obrnite na naše službo za pomoč strankam. Termometra ne razstavljajte ali popravljajte sami; če napravo ne uporabljate, garancija ne bo veljavna.

Navodila za nego

Zložljivi digitalni termometer AUREMA ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Termometra ne potapljajte v tekočine in pazite, da tekočine ne morejo prodreti v tipkovnico. Tipkovnice ne uporabljajte z mokrimi rokami. Termometer in sondo lahko očistite z vlažno krpo.

Odstranjevanje baterij

Baterije ne sodijo med gospodinjske odpadke. Kot potrošniki ste zakonsko dolžni vrniti odslužene baterije. Stare baterije lahko odnesete na javnih zbirnih mestih v vaši obci ali kjerkoli ali kjer prodajajo baterije zadevne vrste.

Odstranjevanje digitalnega termometra

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da se z izdelkom ne smem ravnati kot z običajnim gospodinjskim odpadkom, temveč ga je treba odnesti na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih opreme. Več informacij lahko dobite pri lokalni občini, podjetju za odstranjevanje komunalnih odpadkov ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.

2. Namen uporabe

Zahvaljujemo se vam za nakup tega digitalnega termometra. Ta naprava je namenjena merjenju temperature različnih živil.

Napravo nikoli ne uporabljajte za nobeno drugo namen, razen za predvideni. Navodila za uporabo in embalažo shranite za poznejšo uporabo in jo predajte tretjim osebam, ki kam termometer posredujejo.

3. Obseg dobave

- 1 gumbasta baterija CR2032
- Navodila za uporabo
- Podatki proizvajalca v skladu s členom 18. členom 4. nemačkog Zakona o električnoj i elektronskoj opremi (Elektro G)

4. Specifikacije

- Visoka točnost merjenja, odziv v nekaj sekundah
- Izjemno široko merilno območje od -50 °C do 300 °C (-58 °F do 572 °F)
- Mogočnost izbiranja °C ali °F
- Avtomatska uključevanje/izključevanje kada se sonda izvuče/izvuče
- Tokama tablica varenja kuhanja
- Lako čitljiv zaslon od 180° s automatskom rotacijom
- Kننجن levokuhalno 180° ای displeji automatskim fungiranjem
- Energiatakarékosság: kikapcsolódik 60 másodpercen belül
- Méretek 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (h x Sz x M)
- Tömeg 65 g
- Műanyag / kiváló minőségű rozsdamentes acél

5. Megfelelőségi nyilatkozat

A GEFU GmbH ezennel kijelenti, hogy a 21821 AUREMA összecsukható digitális hőmérő termek megfelel a 2014/30/EU EMC irányelv, a 2011/65/EU RoHS irányelv és a 2023/1542 elemrendelet alapvető követelményeinek. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen érhető el: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Gombok és kezelőszervek

1. Gomb a °C és °F közötti váltaszra
2. Kijelző
3. Elemtartó rekesz a hátoldalon
4. Mérőszonda
5. Fokozat szint táblázat

7. Első használat

- Minden használat előtt ellenőrizze a termométer sérülések szempontjából. A hőmérő tilos használni, ha látható sérüléseket mutat.
- Használat előtt tisztítsa meg a szondát nedves ruhával. Kérjük, olvassa el a "Tisztítás" címszó alatt található utasításokat is.
- A digitális hőmérő első használatakor védőfólia kerül a kijelzőre. Kérjük, első használat előtt távolítsa el.

Használati utasítás: Hőmérő

1. Hajtsa ki a szondát a hőmérő bekapcsolásához. A kijelzőn látható az aktuális környezeti hőmérséklet. A hőmérő elején található gombbal váltható a mértékegység és a járműegység között.
2. A kívánt kijelző megjelenítéséhez merítse vagy helyezze be a hőmérőszondát körülbelül 2 cm mélyen a mérendő ételbe. A mérés akkor befejeződik be, amikor a leolvasott érték állandó marad (körülbelül 5 másodpercig).
3. Sütés vagy pihentetés közben szeretné

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. Stechen Sie Sonde nach Gebrauch und Reinigung wieder ein.
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.
8. Die Sonde kann nach dem Gebrauch heiß sein. Lassen Sie diese erst abkühlen, bevor Sie mit den Reinigen beginnen, um Verbrennungen zu vermeiden.
9. Achten Sie auf die Verwendung des richtigen Batterietyps und setzen Sie diese immer in der vorgeschriebenen Polrichtung ein.
10. Verwenden Sie zum Austausch nur frische Batterien des gleichen Typs und niemals welche mit sichtbaren Beschädigungen — in seltenen Ausnahmefällen kann es zu Leckagen kommen.
11. Batterien niemals kurzschließen, Ausnahmsweise oder in Verbindung mit anderen verfahren. Explosionsgefahr!
12. Die Batterie dieses Thermometers ist nicht wiederaufladbar.
13. Die Batterie sollte entweder entfernt werden, sobald die LCD-Anzeige schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Batterie unter dem Punkt Batterieentsorgung.
14. Falls zum Thermometer Schalter aufweisen, benutzen Sie dazu 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 Küppbaer Digital-Thermometer AUREMA 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 Messung von Temperaturen verschiedener Lebensmittel geeignet.
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 CR2032 Knopfzellen Batterie
- Bedienungsanleitung
- Hersteller-Informationen

gemäß § 18 Abs. 4 ElektroG

4. Spezifikationen

- hohe Messgenauigkeit, reagiert sekundenschnell
- extrem große Messbereich von –50 °C bis 300 °C (–58 °F bis 572 °F)
- wählbar in °C oder °F
- automatisches Ein-/Ausschalten beim Aus-/Einklappen der Sonde
- aufgeprägte Gantzfutterhalle
- gut bedienen 180° Display mit automatischer Drehung
- energieeffizient: Abschaltung nach 60 Sekunden Inaktivität
- Abmessungen 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (L x B x H)
- Gewicht 66 g
- Kunststoff / hochwertiger Edelstahl

5. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die GEFU GmbH, dass das Produkt 21821 Küppbaer Digital-Thermometer AUREMA die grundlegenden Anforderungen der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und der Battery-Regulation 2023/1542 erfüllt. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Anzeige und Bedienelemente

1. Knopf für Umstellung °C und °F
2. Display
3. Batteriefach auf der Rückseite
4. Messsonde
5. Gantzfutterhalle

7. Inbetriebnahme

- Überprüfen Sie den Artikel vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Das Thermometer darf nicht verwendet werden, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- 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. Klappen Sie die Sonde aus am Thermometer einzuschalten. Das Display zeigt die aktuelle Umgebungstemperatur. Der Knopf auf der Vorderseite des Thermometers ermöglicht die Umstellung in die Messeinheit Fahrenheit.
2. Nach Einstellung der gewünschten Anzeige tauchen der stecken Sie den Temperaturfühler ca. 2 cm in das Messgut. Sobald die Anzeige konstant bleibt ist der Messvorgang abgeschlossen (ca. 5 Sek.).
3. Zur Temperaturmessung beim Braten und Backen klappen Sie die Sonde aus. Bei Messgut heraus und messen sie die Temperatur wie oben beschrieben. Nehmen Sie das Thermometer wieder heraus, bevor Sie die Speisen wieder in den Backofen zurückschieben.
4. Reinigen Sie die Sonde nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie die Sonde aber erst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden. Klappen Sie die Sonde ein um das Thermometer abzuschalten. Die gewählte Maßeinheit bleibt nach dem Ausschalten erhalten. Das Thermometer schaltet sich nach 60 Sekunden Inaktivität automatisch ab.

Batteriewechsel

1. Nehmen Sie den Deckel auf der Rückseite ab.
2. Entnehmen Sie die alte Batterie.
3. Setzen Sie eine neue CR2032-Knopfzelle unter Beachtung der richtigen Polarität ein.
4. Schließen Sie das Batteriefach.
5. Nach dem Batteriewechsel wird die Temperatur in °C angezeigt.

Temperaturtabelle

Messobjekt	optimale Temperatur in °C
Kühlschrank	4-8
Tiefkühltruhe	-18 bis - 22
Rinderbraten blutig	52-54 Kern*
-"- medium	60-65 Kern*
-"- durchgebraten	70-80 Kern*
Schweinebraten	70-85 Kern*
Lammbraten rosa	70-80 Kern*
Lammbraten durch	80-85 Kern*
Gans, Ente, Huhn	85-90 Kern*
Fisch	60-70 Kern*

(* Kern temperature is the temperature in the centre of the object being measured)

Messobjekt	optimale Temperatur in °C
Weißkrautsalat	14-18
Rotweiß, jung, trocken	14-16
Weißwein, jung, trocken	10-12
Sekt/Champagner	6-8
Milch für Latte Macciato	60-70
Extra natives Olivenöl	140-160
(nicht darüber hinaus erhitzen)	
Öl zum Braten	150-200
Frittierfett	160-170
Butter zum Braten	130-140
Butterschmalz	bis 200
Babynahrung	37

GB

1. Safety and care instructions

Safety instructions

1. Persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge should not use the thermometer unless they are supervised and instructed by a carer.
2. The product and its accessories are not toys. Keep the thermometer out of the reach of children.
3. Do not expose the thermometer to strong vibrations, heat or high humidity, and avoid heavy mechanical stress.
4. Always store and use the thermometer in a dry environment.
5. Be careful when handling the probe, as it is sharp. Fold the probe back in after use and cleaning.
6. Keep the probe clean at all times, as it comes into contact with food.
7. The thermometer must never be used in a closed oven, grill or microwave.
8. The probe can be hot after use. Allow it to cool down before cleaning to avoid burns.
9. Ensure you use the correct type of battery and always insert it in the correct polarity.
10. Only use new batteries of the same type when replacing them and never use batteries with visible damage — this could cause overheating or explosions.
11. Never short-circuit, disassemble or throw batteries into fire. Explosion hazard!
12. The battery in this thermometer is not rechargeable.
13. The battery should be replaced as soon as the LCD display becomes dim. Please observe the environmentally friendly disposal of the battery under the heading Battery disposal.
14. If the thermometer is damaged, stop using it and have it repaired by a specialist or contact our customer service. Do not disassemble or repair the thermometer yourself, as tampering with the device will void the warranty.

Care instructions

The foldable AUREMA digital thermometer is not dishwasher safe. Do not immerse the thermometer in liquids and ensure that no liquids can penetrate the keypad. Do not use the keypad with wet hands. The thermometer and probe can be wiped with a damp cloth.

Battery disposal

Batteries do not belong in household waste. As a consumer, you are legally obliged to return used batteries. You can return your old batteries to public collection points in your local municipality or anywhere where batteries of the type in question are sold.

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 must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For further information, please contact your local authority, municipal waste disposal services or the shop where you purchased the product.

2. Intended use

Thank you for purchasing this digital thermometer. This device is intended for measuring the temperatures of various foods.
Never use the device for any purpose other than that for which it is intended. Please keep the operating instructions and packaging in a safe place for future reference and for later use, and pass them on to any third party to whom you give the thermometer.

3. Scope of delivery

- 1 CR2032 button cell battery
- Operating instructions
- Manufacturer information in accordance with § 18 (4) ElektroG

4. Specifications

- extremely wide measuring range from –50 °C to 300 °C (–58 °F to 572 °F)
- selectable in °C or °F
- automatic on/off when folding or unfolding the probe
- printed cooking level chart
- easy-to-read 180° display with automatic rotation
- energy-saving: shuts off after 60 seconds of inactivity
- dimensions 15 cm x 4 cm x 1.5 cm (L x W x H)
- weight 66 g
- plastic / high-quality stainless steel

5. Declaration of conformity

GEFU GmbH hereby declares that the product 21821 Foldable Digital Thermometer AUREMA complies with the basic requirements of the EMC Directive 2014/30/EU, the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the Battery Regulation 2023/1542. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Affichage et éléments de commande

1. Bouton pour passer de °C à °F
2. Ecran
3. Compartiment à piles à l'arrière
4. Sonde de mesure
5. Tablettes des temperatures de cuisson

7. Mise en service

- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'article n'est pas endommagé. Le thermomètre ne doit plus être utilisé s'il présente des dommages visibles.
- Nettoyez la sonde avec un chiffon humide avant utilisation. Veuillez également tenir compte des remarques figurant au point Nettoyage.
- Lors de la première mise en service de votre thermomètre numérique, un film protecteur recouvre l'écran. Veuillez le retirer avant la première utilisation.

Mode d'emploi du thermomètre

1. Déplier la sonde pour allumer le thermomètre. L'écran affiche la température ambiante actuelle. Le bouton situé à l'avant du thermomètre permet de passer à l'unité de mesure Fahrenheit.
2. Après avoir réglé l'affichage souhaité, plongez ou enfoncez la sonde de température d'environ 2 cm dans le produit à mesurer. Dès que l'affichage reste constant, la mesure est terminée (environ 5 secondes).
3. Pour mesurer la température lors de la cuisson, ouvrez le four, retirez le produit à mesurer et mesurez la température comme décrit ci-dessus. Retirez le thermomètre avant de remettre les aliments au four.
4. Nettoyez la sonde après utilisation avec un chiffon humide. Laissez d'abord refroidir la sonde afin d'éviter toute brûlure. Rabattre la sonde pour éteindre le thermomètre. L'unité de mesure sélectionnée reste enregistrée après la mise hors tension. Le thermomètre s'éteint automatiquement après 60 secondes d'inactivité.

Remplacement de la pile

1. Retirez le couvercle à l'arrière.
2. Retirez l'ancienne pile.
3. Insérez une nouvelle pile bouton CR2032 en respectant la polarité.
4. Refermez le compartiment à piles.
5. Après le remplacement de la pile, la température s'affiche en °C.

Tableau des temperatures

Object mesuré	Objet mesuré Température optimale en °C
Réfrigérateur	4-8
Congélateur	-18 à - 22
Rôti de bœuf saignant	52-54 Centrale*
-"- à point	60-65 centrale*
-"- bien cuit	70-80 centrale*
Rôti de porc	70-85 centrale*
Rôti d'agneau saignant	70-80 centrale*
Rôti d'agneau bien cuit	80-85 centrale*
Oie, canard, poulet	85-90 centrale*
Poisson	60-70 centrale*

(* La température à cœur est la température au centre de l'objet à mesurer)

Object mesuré	Objet mesuré Température optimale en °C
Vine rouge, jeune, sec	14-16
Vin rouge, jeune, sec	10-12
Vin blanc, jeune, sec	10-12
Vin mousseux/champagne	6-8
Lait pour latte macchiato	60-70
Huile d'olive extra vierge	140-160
(ne pas chauffer au-delà)	
Huile pour la cuisson	150-200
Huile de friture	160-170
Beurre pour la cuisson	130-140
Beurre clarifié jusqu'à	200
Aliments pour bébés	37

FR

1. Instruzioni per la sicurezza e la cura

Istruzioni per la sicurezza

1. Le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o prive di esperienza e/o conoscenza, non devono utilizzare il termometro se non sotto la supervisione e le istruzioni di un adulto.
2. Il prodotto, inclusi gli accessori, non è un giocattolo. Tenere il termometro fuori dalla portata dei bambini.
3. Non esporre il termometro a forti vibrazioni, calore o elevata umidità ed evitare eccessivi stress meccanici.
4. Conservare e utilizzare sempre il termometro in un ambiente asciutto.
5. Maneggiare la sonda con cura, poiché è affilata. Ripiegare la sonda dopo l'uso e la pulizia.
6. Mantenere la sonda sempre pulita, poiché entra in contatto con gli alimenti.
7. Non utilizzare mai il termometro in un forno, cucina o microonda cerrados.
8. La sonda potrebbe essere calda dopo l'uso. Lasciare raffreddare il termometro prima di pulirlo per evitare ustioni.
9. Assicurarsi di utilizzare il tipo di batteria corretto e di inserirla sempre con la polarità corretta.
10. Utilizzare solo batterie nuove dello stesso tipo per la sostituzione e non sostituire mai batterie con danni visibili: potrebbero verificarsi perdite in rare occasioni.
11. Non cortocircuitare, smontare o gettare le batterie nel fuoco. Rischio di esplosione!
12. La batteria di questo termometro non è ricaricabile.
13. Se non si riesce più a leggere il display LCD, sostituire la batteria. Osservare la corretta smaltimento delle batterie per uno smaltimento ecocompatibile.
14. La pile dot être remplacée dès que l'affichage LCD devient faible. Veuillez respecter les consignes d'élimination écologique des piles indiquées à la rubrique Élimination des piles.
15. Si le thermomètre est endommagé, cessez de l'utiliser et faites-le réparer par un spécialiste ou contactez notre service clientèle. Ne démontez et ne réparez pas le thermomètre vous-même, car toute intervention sur l'appareil annule la garantie.

Consigli d'entretino

Il termometro digitale pieghevole AUREMA non è lavabile in lavastoviglie. Non immergere il termometro in liquidi e assicurarsi che nessun liquido penetri nella tastiera. Non utilizzare la tastiera con le mani bagnate. Il termometro e la sonda possono essere puliti con un panno umido.

Smaltimento delle batterie

Le batterie non devono essere smaltite con i rifiuti domestici. In qualità di consumatori, vi siete obbligati a restituire le batterie usate. Puoi restituire le tue vecchie batterie presso i punti di raccolta pubblici del tuo comune o ovunque vendano batterie del tipo in questione.

Eliminazione del termometro digitale

Il simbolo sul prodotto o sulla sua confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Puoi ottenere ulteriori informazioni dal tuo comune, dall'azienda municipalizzata per lo smaltimento dei rifiuti o dal negozio in cui hai acquistato il prodotto.

2. Uso e scopo previsti

Grazie per aver acquistato questo termometro digitale. Questo dispositivo è progettato per misurare la temperatura di vari alimenti.
Non utilizzare mai il dispositivo per scopi diversi da quello previsto. Conservare il manuale di istruzioni e la confezione in un luogo sicuro per future consultazioni e per un utilizzo successivo, e consegnarli a terzi che ricevono il termometro.

3. Contenuto della confezione

- 1 pile bouton CR2032
- Mode d'emploi
- Informations du fabricant conformément au § 18 al. 4 ElektroG

4. Spécifications

- Grande précision de mesure, réagit en quelques secondes
- Plage de mesure très large de –50 °C à 300 °C (–58 °F à 572 °F)
- Sélectionnable en °C ou °F
- Mise en marche/arrêt automatique lors du pliage/dépliage de la sonde
- Tableau des cuissons imprimé
- Écran rotatif à 180° facile à lire avec rotation automatique
- Économie d'énergie : arrêt après 60 secondes d'inactivité
- Dimensions 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (L x l x h)
- Poids 66 g
- plastic / high-quality stainless steel
- Plastique / acier inoxydable de haute qualité

5. Déclaration de conformité

Par la présente, la société GEFU GmbH déclare que le produit 21821 Thermomètre numérique pliable AUREMA est conforme aux exigences fondamentales énoncées de la directive CEM 2014/30/UE, de la directive BaBS 2011/65/UE et du règlement sur les piles 2023/1542. Le texte complet de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Pantalla y controles

1. Botón para cambiar entre °C y °F
2. Pantalla
3. Compartimento de batteria en la parte posterior
4. Sonda de medición
5. Tabla de niveles de cocción

7. Puesta en marcha

- Comprobar que el termómetro no presente daños antes de cada uso. No utilice el termómetro si presenta daños visibles.
- Limpie la sonda con un paño húmedo antes de usarla. Consulte también las instrucciones en el apartado "Limpieza".
- La pantalla del termómetro digital se cubre con una película protectora al utilizarlo por primera vez. Retírela antes del primer uso.

Instrucciones de uso: Termómetro

1. Despliegue la sonda para encender el termómetro. La pantalla muestra la temperatura ambiente actual. El botón en la parte frontal del termómetro permite cambiar entre la unidad de medición y la unidad del sistema Fahrenheit.
2. Tras configurar la pantalla deseada, sumerja o inserte la sonda de temperatura aproximadamente 2 cm en el alimento que se va a medir. La medición finaliza una vez que la lectura se mantiene constante (aproximadamente 5 segundos).
3. Para medir la temperatura mientras asa o hornea, abra el horno, retire el alimento y mida la temperatura como se describe anteriormente. Retire el termómetro antes de volver a colocar el alimento en el horno.
4. Limpie la sonda con un paño húmedo después de usarla. Deje que la sonda se enfríe primero para evitar quemaduras. Doble la sonda para apagar el termómetro. La unidad de medida seleccionada se conserva después de apagarlo. El termómetro se apaga automáticamente después de 60 segundos de inactividad.

Cambio de la pila

1. Retire la tapa trasera.
2. Retire la pila usada.
3. Inserte una pila de botón CR2032 nueva, observando la polaridad correcta.
4. Cierre el compartimento de la pila.
5. Después de cambiar la pila, la temperatura se mostrará en °C.

Tabella delle temperature

Temperatura ottimale dell'oggetto in °C
Frigorifero	4-8
Congelatore da	-18 a - 22
Roastbeef poco hecho	52-54 Temperatura centrale*
-" Al punto	60-65 temperatura centrale*
-" Bien cotto	70-80 Temperatura centrale*
Maiale arrosto	70-85 Temperatura centrale*
Agnello arrosto rosa	70-80 Temperatura centrale*
Agnello arrosto ben cotto	80-85 Temperatura interna*
Oca, anatra, pollo	85-90 Temperatura interna*
Pesce	60-70 Temperatura interna*

(* La temperatura interna è la temperatura al centro dell'oggetto)

Temperatura ottimale dell'oggetto in °C
Temperatura della cantina	14-18
Vino rosso, giovane, secco	14-16
Vino bianco, giovane, secco	10-12
Vino spumante/Champagne	6-8
Latte per latte macchiato	60-70
Olio extravergine di oliva	140-160
(non riscaldare oltre questa temperatura)	
Olio per friggere	150-200
Olio per friggere	160-170
Burro per friggere	130-140
Burro chiaro	200
Pappa per neonati	37

ES

1. Instrucciones de seguridad y cuidado

Instrucciones de seguridad

1. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimientos, no deben usar el termómetro a menos que sean supervisadas e instruidas por un cuidador.
2. El producto, incluidos los accesorios, no es un juguete. Mantenga el termómetro fuera del alcance de los niños.
3. No exponga el termómetro a vibraciones fuertes, calor o humedad alta, y evite la tensión mecánica excesiva.
4. Guarde y use el termómetro siempre en un ambiente seco.
5. Manipule la sonda con cuidado, ya que es afilada. Vuelva a plegarla después de usarla y limpiarla.
6. Mantenga la sonda siempre limpia, ya que entra en contacto con alimentos.
7. Nunca use el termómetro en un horno, parrilla o microondas cerrados.
8. La sonda puede estar caliente después de su uso. Deje que el termómetro se enfríe antes de limpiarlo para evitar quemaduras.
9. Asegúrese de usar el tipo de batería correcto e insértela siempre con la polaridad correcta.
10. Utilice únicamente pilas nuevas de mismo tipo para el reemplazo y nunca utilice pilas con daños visibles, ya que podrían producirse sobrecalentamiento o explosiones.
11. Nunca cortocircuite, desmonte ni arroje las pilas al fuego. ¡Riesgo de explosión!
12. La pila de este termómetro no es recargable.
13. Cuando la pantalla LCD se vuelva tenue, sustituya la batería. Observe el reciclaje ecológico de las pilas bajo el apartado Eliminación de pilas.
14. Si el termómetro está dañado, deje de usarlo y solicite la reparación de un técnico cualificado o póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente. No desmonte ni repare el termómetro usted mismo; si lo manipula, la garantía quedará anulada.

Instrucciones de cuidado

El termómetro digital plegable AUREMA no es apto para lavavajillas. No sumerja el termómetro en líquidos y asegúrese de que no penetren en el teclado. No utilice el teclado con las manos mojadas. El termómetro y la sonda se pueden limpiar con un paño húmedo.

Eliminación de pilas

Las pilas no deben desecharse con la basura doméstica. Como consumidor, tiene la obligación legal de devolver las pilas usadas. Puede devolverlas en los puntos de recogida públicos de su comunidad o en cualquier lugar que venda pilas del mismo tipo.

Eliminación del termómetro digital

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico normal, sino que debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede obtener más información en su ayuntamiento, en la empresa municipal de recogida de residuos o en la tienda donde adquirió el producto.

2. Uso previsto

Gracias por adquirir este termómetro digital. Este dispositivo está diseñado para medir la temperatura de diversos alimentos.
Nunca utilice el dispositivo para ningún otro fin que no sea el previsto. Conserve el manual de instrucciones y el embalaje para futuras consultas y usos, y entregaselos a cualquier tercero que pida el termómetro.

3. Contenido del suministro

- 1 pila de botón CR2032
- Manual de instrucciones
- Información del fabricante de conformidad con el artículo 18, apartado 4, de la Ley alemana de aparatos eléctricos y electrónicos (ElektroG)

4. Especificaciones

- Alta precisión de medición, reacción en segundos
- Amplio rango de medición de -50 °C a 300 °C (-58 °F a 572 °F)
- Seleccionable en °C o °F
- Encendido/apagado automático al extender/retraer la sonda
- Gráfico impreso del nivel de cocción
- Pantalla de 180° de fácil lectura con rotación automática
- Ahorro de energía: se apaga tras 60 segundos de inactividad
- Dimensiones: 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (largo x ancho x alto)
- Peso: 65 g
- Plástico/acero inoxidable de alta Calidad

5. Declaración de conformidad

GEFU GmbH declara que el termómetro digital plegable 21821 AUREMA cumple con los requisitos esenciales de la Directiva sobre CEM 2014/30/UE, la Directiva BaBS 2014/35/UE y el Reglamento sobre las pilas 2023/1542. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección web: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Display e elementi di comando

1. Knop voor het schakelen tussen °C en °F
2. Display
3. Batterijcompartiment aan de achterzijde
4. Meetsonde
5. Kooktemperatuurtabel

7. Eerste gebruik

- Controleer het apparaat vóór elk gebruik op beschadigingen. De thermometer mag niet worden gebruikt als er zichtbare schade is.
- Reinig de sonde voor de eerste gebruik met een vochtige doek. Raadpleeg ook de instructies onder het kopje "Reinigen".
- Er wordt een beschermfolie op het display aangebracht wanneer u uw digitale thermometer voor het eerst gebruikt. Verwijder deze vóór het eerste gebruik.

Gebruiksaanwijzing Thermometer

1. Klap de sonde uit om de thermometer in te schakelen. Op het display wordt de huidige omgevingstemperatuur weergegeven. Met de knop aan de voorzijde van de thermometer kunt u schakelen tussen de meeteenheid en de voorgeschreven.
2. Nadat u de gewenste weergave hebt ingesteld, dompelt u de temperatuursonde ongeveer 2 cm in het te meten voedsel. De meting is voltooid zodra de aflezing constant blijft (ongeveer 5 seconden).
3. Om de temperatuur te meten tijdens het bakken of bakken, opent u de oven, haalt u het voedsel eruit en meet u de temperatuur zoals hierboven beschreven. Verwijder de thermometer voordat u het voedsel terug in de oven plaatst.
4. Reinig de sonde na gebruik met een vochtige doek. Laat de sonde eerst afkoelen om brandwonden te voorkomen. Klap de sonde in om de thermometer uit te schakelen. De geselecteerde meeteenheid blijft behouden na het uitschakelen. De thermometer schakelt automatisch uit na 60 seconden inactiviteit.

Batterij verwangen

1. Verwijder het kleppe aan de achterkant.
2. Verwijder de oude batterij.
3. Plaats een nieuwe CR2032 knoopcelbatterij en let op de juiste polariteit.
4. Sluit het batterijcompartiment.
5. Na het verwangen van de batterij wordt de temperatuur in °C weergegeven.

Temperatuurtabel

Optimale temperatuur van het object in °C
Koelkast	4-8
Vriezer	-18 tot -22
Rundvlees rauw	52-54 Kerntemperatur*
-" Medium	60-65 Kerntemperatur*
-" Goed doorbakken	70-80 Kerntemperatur*
Rundvlees	70-85 Kerntemperatur*
Rundvlees lam rosé	70-80 Kerntemperatur*
Rundvlees lam goed doorbakken	80-85 Kerntemperatur*
Gans, eend, kip	85-90 Kerntemperatur*
Vis	60-70 Kerntemperatur*

(* Kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het object)

NL

1. Veiligheids- en onderhoudsinstructies

Veiligheidsinstructies

1. Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen zonder ervaring en/of kennis, mogen de thermometer niet gebruiken zonder toezicht en instructies van een verzorger.
2. Het product, inclusief accessoires, is geen speelgoed. Houd de thermometer buiten het bereik van kinderen.
3. Stel de thermometer niet bloot aan sterke trillingen, hitte of hoge luchtvochtigheid en vermijd overmatige mechanische belasting.
4. Bewaar en gebruik de thermometer altijd in een droge omgeving.
5. Ga voorzichtig om met de sonde, deze is scherp. Vouw de sonde na gebruik en reinigingen weer in.
6. Houd de sonde altijd schoon, aangezien deze in contact komt met voedsel.
7. Gebruik de thermometer nooit in een gesloten oven, grill of magnetron.
8. De sonde kan na gebruik heet zijn. Laat de thermometer afkoelen voordat u hem schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
9. Zorg ervoor dat u het juiste batterijtype gebruikt en plaats deze altijd met de juiste polariteit.
10. Gebruik alleen nieuwe batterijen van hetzelfde type als vervanging en gebruik nooit batterijen met zichtbare beschadigingen — dit kan leiden tot oververhitting of oplekken.
11. Sluit batterijen nooit kort, demonteer ze niet of gooi ze niet in het vuur. Explosiegevaar!
12. De batterij in deze thermometer is niet oplaadbaar.
13. De batterij moet worden vervangen zodra het LCD-scherm minder fel brandt. Raadpleeg het gedeelte over het weggooien van batterijen voor milieuvriendelijke verwijdering.
14. Als de thermometer beschadigd is, stop dan met het gebruik en laat deze repareren door een gekwalificeerde technicus of neem contact op met onze klantenservice. Demonteer of repareer de thermometer niet zelf, het manipuleren van het apparaat maakt de garantie ongeldig.

Onderhoudstips

De opvouwbare digitale thermometer van AUREMA is niet geschikt voor de vaatwasser. Dompel de thermometer niet onder in vloeistoffen en zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het toetsenbord kunnen komen. Gebruik het toetsenbord niet met natte handen. De thermometer en de sensor kunnen met een vochtige doek worden schoongemaakt.

Batterijen afvoeren

Batterijen horen niet bij het huisvuil. Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen in te leveren. U kunt uw oude batterijen inleveren bij openbare inzamelpunten in uw buurt of bij winkels die batterijen van dit type verkopen.

Afvoer van de digitale thermometer

Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet als normaal huisvuil mag worden behandeld, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt meer informatie verkrijgen bij uw gemeente, de gemeentelijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

2. Beoogd gebruik

Hartelijk dank voor de aanschaf van deze digitale thermometer. Dit apparaat is bedoeld voor het meten van de temperatuur van diverse voedingsmiddelen.
Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Bewaar de gebruiksaanwijzing en de verpakking voor toekomstig gebruik en geef deze door aan derden die de thermometer doorgeven.

3. Leveringsomvang

- 1 CR2032 knoopcelbatterij
- Gebruiksaanwijzing
- Fabrikantinformatie conform artikel 18, lid 4 van de Duitse wet op elektrische en elektronische apparatuur (ElektroG)

4. Specificaties

- Hoge meetnauwkeurigheid, reagert binnen enkele seconden
- Extreem breed meetbereik van -50 °C tot 300 °C (-58 °F tot 572 °F)
- Selecteerbaar in °C of °F
- Automatisch in- en uitschakelen wanneer de sonde wordt uitgeschoven/ingetrokken
- Gedrukte kookniveau-tabel
- Gemakkelijk afleesbaar 180°-display met automatische rotatie
- Energiebesparend: schakelt uit na 60 seconden inactiviteit
- Afmetingen 15 cm x 4 cm x 1,5 cm (L x B x H)
- Gewicht 66 g
- Kunststof / hoogwaardig roestvrij staal

5. Conformiteitsverklaring

GEFU GmbH verklaart hierbij dat het product 21821 AUREMA opvouwbare digitale thermometer voldoet aan de essentiële eisen van de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU en de Batterijverordening 2023/1542. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende webadres: www.gefu.com/k21821.pdf

6. Pantalla y controles

1. Botón para cambiar entre °C y °F
2. Pantalla
3. Compartimento de batería en la parte posterior
4. Sonda de medición
5. Tabla de niveles de cocción

7. Uso inicial

- Verifique se o produto apresenta danos antes de cada utilização. O termómetro não deve ser utilizado se apresentar danos visíveis.
- Limpe a sonda com um pano humido antes de utilizar. Consulte também as instruções na secção "Limpeza".
- Uma película protetora é aplicada no visor quando utiliza o termómetro digital pela primeira vez. Remova-a antes da primeira utilização.

Modo de Utilização: Termómetro

1. Desdobre a sonda para ligar o termómetro. O visor mostra a temperatura ambiente atual. O botão na parte frontal do termómetro permite alternar entre a unidade de medição e a unidade do sistema.
2. Após configurar a escala desejada, mergulhe ou insira a sonda de temperatura aproximadamente 2 cm no alimento a medir. A medição está concluída quando a leitura se mantiver constante (aproximadamente 5 segundos).
3. Para medir a temperatura durante a cozedura ou a cozedura, abra o forno, retire o alimento e meça a temperatura como descrito acima. Retire o termómetro antes de voltar a colocar o alimento no forno.
4. Limpe a sonda com um pano humido após a utilização. Deixe a sonda arrefecer completamente para evitar queimaduras. Dobre a sonda para desligar o termómetro. A unidade de medida seleccionada será mantida após o encerramento. O termómetro desliga-se automaticamente após 60 segundos de inactividade.

Substituição da bateria

1. Remova a tampa na parte traseira.
2. Remova a bateria usada.
3. Insira uma nova pilha tipo botão CR2032, observando a polaridade correta.
4. Feche o compartimento da bateria.
5. Após a substituição da bateria, a temperatura será apresentada em °C.

Temperature table

Temperatura ideal do Objeto em °C
Frigorífico	4-8
Congelador	-18 a -22
Rosbife Malpasado	52-54 Temperatura interna*
-- Ao Ponto	60-65 Temperatura interna*
-- Bem Passado	70-80 Temperatura interna*
Carne de Porco Assada	70-85 Temperatura interna*
Cordeiro Assado ao Ponto	70-80 Temperatura interna*
Cordeiro Assado Bem Passado	80-85 Temperatura interna*
Ganso, Pato, Frango	85-90 Temperatura interna*
Peixe	60-70 Temperatura interna*

(* A temperatura interior é a temperatura no centro do objeto)

Temperatura ideal do Objeto em °C
Temperatura da Cave de Vinhos	14-18
Vinho tinto jovem e seco	14-16
Vinho branco jovem e seco	10-12
Vinho espumoso/Champagne	6-8
Leite para latte macchiato	60-70
Azeite virgem extra	140-160
(não aquecer para além desta temperatura)	
Óleo para fritar	150-200
Óleo para fritura profunda	160-170
Manteiga para fritar	130-140
Ghee até	200
Comida para bebé	37

RU

1. Instrucciones de Seguranca y Cuidados

Instrucções de Segurança

1. As pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas