

1. Sicherheits- und Pflegehinweise

Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen dürfen das Braatenethermometer nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch einen Betreuer/in Betreuer beaufsichtigt und unterrichtet.

2. Das Produkt ist als Zuhilfenahme zum Grillen Spielzeug. Benutzen Sie das Braatenethermometer und die Sonde für Kinder unzugänglich auf.

3. Setzen Sie das Braatenethermometer keinen starken Vibrationen, Hitze oder hoher Feuchtigkeit aus und vermeiden Sie das Braatenethermometer in einer dry environment.

4. Lagern und verwenden Sie das Braatenethermometer immer in trockener Umgebung.

5. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Sonde, da diese splitzt ist.

6. Halten Sie die Sonde unbedingt sauber, da diese mit Lebensmittel in Berührung kommt.

7. Das Display darf niemals im geschlossenen Backofen, Grill oder Mikrowelle verwendet werden.

Die Sonde darf nur Temperaturen bis maximal 230 °C (447 °F) ausgesetzt werden. Bei Temperaturen über 230 °C (447 °F) besteht die Gefahr einer Beschädigung. BITTE BEACHTEN: In Kombination mit geschlossenen Deckel können schnell Temperaturen über 230 °C (447 °F) entstehen.

4. Achten Sie auf die Verwendung des richtigen Batterietyps und setzen Sie diese immer in der vorgeschriebenen Polarisierung ein.

10. Verwenden Sie zum Austausch nur frische Batterien des gleichen Typs und niemals wieder mit schädlichen Beschädigungen – können Überhitzung oder Explosionen auslösen.

11. Batterien niemals Kurzschließen, Auseinandernehmen oder ins Feuer werfen. Explosionsgefahr.

12. Die Batterien dieses Braatenethermometers sind nicht wiederaufladbar.

13. Batterien herausnehmen, wenn das Braatenethermometer längere Zeit nicht benutzt wird, um Schäden durch eine aufkühlende Batterie zu vermeiden.

14. Die Batterie sollte entfernt werden, bevor das LCD Display zerlegt wird. Beachten Sie bitte die umweltschonende Entsorgung der Batterie unter dem Punkt Batterieentsorgung.

Care instructions:
The Digital Roasting Thermometer PUNTO is not dishwasher-safe. Do not submerge the thermometer in liquid and take care to avoid liquids penetrating the probe and/or the keypad with wet hands. The roasting thermometer can be wiped clean with a damp cloth. PLEASE NOTE: The probe may be hot after use. To avoid burns, let it cool down before using with the cleaning.

Pflegehinweise:
Das Digitale Braatenethermometer PUNTO 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. Die Batterien herausnehmen, wenn das Braatenethermometer längere Zeit nicht benutzt wird, um Schäden durch eine aufkühlende Batterie zu vermeiden.

Batteriewechsel:
Schäben Sie den Deckel des Batteriefachs auf der Ge-Seite/Backseite auf und nehmen Sie die Batterie heraus. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Batterieentsorgung.

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

2. Purpose and use
Thank you very much for purchasing this digital roasting thermometer. This device is intended for the purposes of monitoring core temperatures of various types of meat and has a timer with alarm function for controlling the cooking time.

3. Scope of delivery
1 x 1.5 V battery Type AAA
User manual

4. Specifications
Integrated magnet and stand
• easy-to-read LCD display with 10 mm character height
• icons depicting a choice of meats and their given core temperatures
• Temperature display range from 0 °C - 230 °C / 32 °F - 447 °F
• Temperature display can be switched between °C and °F
• timer with alarm function max. 99 minutes and 59 seconds
• incl. battery 1.5 V AAA
• Background lighting
• Dimensions 85 mm x 85 mm x 24 mm (L x W x H)
• Weight 75.1 g (without battery)
• Plastic and high-grade stainless steel

5. Declaration of conformity
The manufacturer, Logis GmbH hereby declares that the product 21790 Digital Roasting Thermometer "PUNTO" complies with the essential requirements and applicable regulations of the EMC Directive 2014/30/EU and RoHS Directive 2011/65/EU. The full declaration of conformity and this user manual in PDF format are available online at www.gefu.com and www.gefu.com.

6. Display and operating elements
The target temperature will appear on the LCD display and the cooking time will appear on the timer.

7. First use
• Check the item for damage before each use. The roasting thermometer must not be used if it exhibits visible signs of damage.
• Use a damp cloth to clean the probe before use. Please note the details under cleaning when doing so.
• Before first use, your digital roasting thermometer's display will be covered by a protective film. Please remove this before first use.
• Before first use, your digital roasting thermometer's battery is covered with a protective film. Please remove this before first use. Please note the details under Replacing the battery when doing so.

8. Selecting type of meat and level of doneness
• Press the **MM** button to navigate and select the desired type of meat.
• Press the **S/T** button to choose the level of doneness (well done, medium, medium rare, rare).
• Press the **S/T** button to choose the level of doneness (well done, medium, medium rare, rare).
• Press the **S/T** button to choose the level of doneness (well done, medium, medium rare, rare).
• Press the **S/T** button to choose the level of doneness (well done, medium, medium rare, rare).

9. Wahl der Fleischsorte und der Garstufe
Drücken Sie die Taste **MM**, um die gewünschte Fleischsorte zu suchen und auszuwählen. Bei jedem Tastendruck wechselt die Anzeige in der folgenden Reihenfolge: Rindfleisch, Schweinefleisch, Rind, Truthahn, Kalbsratten, Lamm, Schinken, Fisch.

10. Manually set target temperature
Insert the probe into the meat.
Press and hold the **S/T** button for 2 seconds. The temperature display will flash.
Press **MM** to hold up and **S/T** to quit down to select the desired temperature.
Press **S/T** again to confirm the setting.
The desired target temperature appears on the LCD display. The cooking time begins. The desired alarm sounds as soon as the meat reaches the target temperature.

11. Backlighting
Press any button to illuminate the display for 10 seconds.
Wachen Sie die Sonde mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen.

Temperaturanzeige in °C/F
The temperature is displayed either in °C or °F. You can switch between both temperature units by pressing the **S/T** button for 5 seconds.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

Manuell eingestellte Zieltemperatur
Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
Drücken Sie die Taste **S/T** und halten Sie diese 2 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt auf.
Drücken Sie **MM** um hochzugehen und **S/T** zum runtergehen, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
Drücken Sie **S/T** um die Minuten zu stellen.
Drücken Sie **S/T** um die Sekunden einzustellen.
Die gewünschte Zieltemperatur erscheint auf dem LCD-Display. Die Garzeit beginnt. Das gewünschte Alarm wird um 00:00 bis 99:59 Minuten.

1. Consignes de sécurité et d'entretien

Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissances ne peuvent pas utiliser le thermomètre à four à moins qu'elles ne soient formées et instruites par un superviseur.

2. Le produit, y compris les accessoires, n'est pas à jeter. Conservez le thermomètre à four et la sonde hors de la portée des enfants.

3. N'exposez pas le thermomètre à four à de fortes vibrations, à une chaleur ou à une humidité élevée et évitez les fortes contraires mécaniques.

4. Évitez d'exposer le thermomètre à four aux températures supérieures à 230 °C (447 °F).

5. Soyez prudent lorsque vous manipulez la sonde car elle est tranchante.

6. Assurez-vous de garder la sonde propre lorsqu'elle entre en contact avec des aliments.

7. L'écran du produit n'est pas à utiliser dans un four fermé, un grill ou un micro-ondes.

8. L'écran du produit ne peut être exposé qu'à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

9. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

10. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

11. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

12. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

13. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

14. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

15. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

16. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

17. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

18. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

19. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

20. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

21. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

22. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

23. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

24. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

25. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

26. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

27. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

28. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

29. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

30. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

31. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

32. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

33. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

34. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

35. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

36. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

37. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

38. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

39. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

40. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

41. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

42. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

43. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

44. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

45. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

46. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

47. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

48. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

49. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

50. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

51. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

52. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

53. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

54. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

55. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

56. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

57. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

58. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

59. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

60. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

61. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

62. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

63. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

64. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

65. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

66. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

67. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

68. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

69. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

70. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

71. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

72. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

73. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

74. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

75. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

76. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

77. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

78. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

79. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

80. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

81. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

82. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

83. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

84. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

85. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

86. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

87. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

88. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

89. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

90. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

91. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

92. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

93. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

94. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

95. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

96. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

97. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

98. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

99. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

100. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

101. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

102. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

103. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

104. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

105. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

106. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

107. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

108. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

109. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

110. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

111. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

112. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

113. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

114. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

115. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

116. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

117. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

118. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

119. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

120. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

121. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

122. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

123. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

124. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

125. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

126. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

127. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

128. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

129. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

130. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

131. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

132. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

133. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

134. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

135. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

136. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

137. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

138. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

139. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

140. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

141. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

142. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

143. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

144. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

145. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

146. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

147. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

148. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

149. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

150. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

151. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

152. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

153. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

154. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F).

155. La sonde peut être exposée à des températures maximales de 230 °C (447 °F