PL

1. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i pielęgnacji

Instrukcje bezpieczeństwa

1. Osobom o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub niepossiadającym doświadczenia i/lub wiedzy nie wolno używać termometru, chyba że są kontrolowane i instruowane przez opiekuna.
2. Produkt wraz z akcesoriami nie jest zabawką. Przechowywać termometr w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Nie narażać termometru na silne wibracje, wysokie temperatury lub wysoką wilgotność i unikać silnych uderzeń mechanicznych.
4. Termometr nadaje przechowywać i użytkować jedynie w suchym otoczeniu.
5. Zabrania się samodzielnie dokonywać jakichkolwiek napraw, modyfikacji lub zmian na urządzeniu.
6. Sondę czyścimy w czystości, ponieważ ma ona kontakt z żywnością.
7. Nigdy nie używać termometru do podgrzewania, gotowania lub kuchenek.
8. Po zakończeniu użytkowania sonda może być gorąca. Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy poczekać aż ostygnie, aby uniknąć oparzeń.
10. Wymagane jest stosowanie właściwego typu baterii i wkładanie ich zawsze zgodnie z układem biegunów.
11. Użyte baterie należy zawsze wymieniać na nowe tego samego typu. Pod żadnym pozorem nie używać baterii z widocznymi uszkodzeniami — może dojść do przegrzania lub wybuchu.
12. Nigdy nie należy zwierać baterii, rozbierać ich ani czyścić lub wrzucać do ognia. Niebezpieczeństwo wybuchu!
13. Baterie szybowe ze termometrów nie nadają się do przełknięcia. Jak zawsze, trzymać je z dala od dzieci.
14. Jeśli termometr nie jest używany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych ich ewentualnym wyciekiem.
15. Baterie należy wymieniać na nowe, gdy informacje ukazujące się na wyświetlaczu LCD stają się nieczytelne. Proszę zwrócić uwagę na przyjazną dla środowiska utylizację baterii w punkcie sprzedaży baterii.
16. W przypadku uszkodzenia termometru należy zaprzestać używania urządzenia i dzwi/jego naprawę fachowcowi lub skontaktować się z naszym działem obsługi klienta. Termometru nie należy samodzielnie rozkładać na części i naprawiać, ingerencja w urządzenie spowoduje przegrzanie.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji

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

Utylizacja baterii

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

Utylizacja cyfrowego termometru

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

2. Przeznaczenie i użytkowanie

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

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

3. Zakres dostawy

- Zakres dostawy
- Instrukcja obsługi

4. Specyfikacje

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

5. Ekskarazję zgodności

GEFU Innovation + Logistic GmbH oświadcza niniejszym, że produkt 21820 — cyfrowy termometr SCALA® — spełnia zasadnicze wymagania i obowiązujące przepisy dyrektywy EMC 2014/30/UE i dyrektywy RoHS 2011/65/UE. Kompletną deklarację zgodności można znaleźć w Internecie pod adresem: www.gefu.com/K21820.pdf.

6. Wyświetlacz i elementy obsługi

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

7. Pierwsze użycie

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

Instrukcja używania termometru

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

Wymiana baterii

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

Tabela temperatur

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

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

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

SI

1. Pokyny k bezpečnosti a péči

Bezpečnostní pokyny

1. Osoby se omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem dovedností a/ nebo nedostatečnými znalostmi nesmí termometr, pokud se nejedná o případ, kdy na ně dohlídá a instruuje je příslušná osoba.
2. Produkt wraz z akcesoriami nie jest zabawką. Przechowywać termometr w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Nie narażać termometru na silne wibracje, wysokie temperatury lub wysoką wilgotność i unikać silnych uderzeń mechanicznych.
4. Termometr nadaje przechowywać i użytkować jedynie w suchym otoczeniu.
5. Zabrania się samodzielnie dokonywać jakichkolwiek napraw, modyfikacji lub zmian na urządzeniu.
6. Sondę czyścimy w czystości, ponieważ ma ona kontakt z żywnością.
7. Nigdy nie używać termometru do podgrzewania, gotowania lub kuchenek.
8. Po zakończeniu użytkowania sonda może być gorąca. Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy poczekać aż ostygnie, aby uniknąć oparzeń.
10. Wymagane jest stosowanie właściwego typu baterii i wkładanie ich zawsze zgodnie z układem biegunów.
11. Użyte baterie należy zawsze wymieniać na nowe tego samego typu. Pod żadnym pozorem nie używać baterii z widocznymi uszkodzeniami — może dojść do przegrzania lub wybuchu.
12. Nigdy nie należy zwierać baterii, rozbierać ich ani czyścić lub wrzucać do ognia. Niebezpieczeństwo wybuchu!
13. Baterie szybowe ze termometrów nie nadają się do przełknięcia. Jak zawsze, trzymać je z dala od dzieci.
14. Jeśli termometr nie jest używany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych ich ewentualnym wyciekiem.
15. Baterie należy wymieniać na nowe, gdy informacje ukazujące się na wyświetlaczu LCD stają się nieczytelne. Proszę zwrócić uwagę na przyjazną dla środowiska utylizację baterii w punkcie sprzedaży baterii.
16. W przypadku uszkodzenia termometru należy zaprzestać używania urządzenia i dzwi/jego naprawę fachowcowi lub skontaktować się z naszym działem obsługi klienta. Termometru nie należy samodzielnie rozkładać na części i naprawiać, ingerencja w urządzenie spowoduje przegrzanie.

Pokyny pro péči

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

Likvidace baterií

Baterie nejsou domovním odpadem. Každý uživatelský jest prawnie zobowiązany do zwrotu zużytych baterii. Zużyte baterie można utylizować w publicznych punktach zbiórki w gminie lub w każdym innym miejscu, w którym sprzedawane są tego rodzaju baterie.

Likvidace digitálního teploměru

Symbol na produktu nebo jeho obalu upozorňuje na to, že se s tímto produktem nemá nakládat jako s běžným domácím odpadem, ale že musí být odevzdán do určeného místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Další informace získáte od vašeho obce, v komunálních podnicích nebo u prodejce, ve kterém jste produkt koupili

2. Účel a použití

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

Nikdy nevypadejte přístroj k jinému účelu, než ke kterému je určen. Návod k obsluze a dbal dobře uschovejte po dobrou ostatky v pozdější budoucnosti a v případě, že budete topiem předávat třetí straně, předejte i návod k obsluze a obal.

3. Rozsah dodávky

- 1 kroužkovaná baterie LR1154
- Návod k obsluze

4. Specifikace

- Delší čitelný displej s výškou znaků 9 mm
- Zobrazení teploty od −45 °C do 200 °C / −49 °F do 392 °F (tolerance měření +/−1 °C)
- Displej teplotní zobrazení teploty v °C a °F
- Rozměry: 2,3 cm x 1,3 cm x 2,2 cm (d × š × v)
- Hmotnost: 23 g (bez baterie)
- Kvalitní nerezová ocel / plast / silikon

5. Prohlášení o shodě

Společnost GEFU Innovation + Logistic GmbH tímto digitální teploměr SCALA® výrobek 21820 prohlašuje, že výrobek splňuje základní požadavky a platné předpisy směrnice 2014/30/EU týkající se elektromagnetické kompatibility a směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních. Kompletní prohlášení o shodě najdete na internetové stránce www.gefu.com/K21820.pdf.

6. Zobrazení a ovládací prvky

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

7. Uvedení do provozu

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

Návod k použití teploměru

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

Výměna baterie

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

Tabulka teplot

Měřený produkt	optimální teplota v °C
Chladírička	4-8
Mrazírička	-18 bis - 22
Hovězí pečené krvavá	52-54 v stupně °C
-"- medium	60-65 v stupně°
-"- prepečená	70-80 v stupně°
Vepřová pečeně	70-85 v stupně°
Jehněčí pečeně	70-80 v stupně°
Jehněčí pečeně prepečená	80-85 v stupně°
Husa, kachna, kuře	85-90 v stupně°
Ryba	60-70 v stupně°

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

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

1. Navodila za varnost in nego

Napotki za varnost

1. Osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja ne smejo uporabljati termometra, razen if so pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost koja le opucuje uporabo proizvoda.
2. Proizvod, uključujoči i njegove priboje, nije igračka. Termometar držite izvan dohvata djece.
3. Izvrgnite izbjegavati termometar jakim vibracijama, toplini ili visokoj vlazi i izbjegavajte jaka mehanička optrećenja.
4. Termometar upotrebljavajte i čuvajte uvijek u suhom okruženju.
5. Bušite ograničenje ili nekvalificirani ne smiju izvršiti nikakve popravke ili izmjene na uređaju.
6. Sondu čistimo u čistoći, ona je u kontaktu s hranom.
7. Termometra nikoli ne uporabljati za ogrevanje, kuhanje ali v mikrovalovni.
8. Sonda je lahko po uporabi vroča. Počakajte, da se ohladi pred čiščenja kako bite izbjegli opekline.
10. Potrebno je uporabiti pravilne vrste baterije in pri vnašanju vstavite v pravilno polarnost.
11. Za zamenjavo uporabljajte samo svežte baterije istega tipa, nikoli pa baterij z vidnimi poškodbami – lahko pride do pregretja ali eksplozije.
12. Nikoli ne poskušajte kratkega stika baterij, jih razstavljajte ali mečite v ogenj. Nevarnost eksplozije!
13. Baterij iz termometra ne moraš se pojesti.
14. Ako duže vrijeme nećete koristiti termometar, izvadite baterije da biste izbjegli oštećenja koja mogu nastati zbog baterija koje curi.
15. Baterije treba zamijeniti čim prikaz na LCD zaslonu otkaži. Pritom vodite računa o ekološki prihvatljivom zbrinjavanju baterija opisanom pod točkom Zbrinjavanje baterije.
16. Ako je termometar oštećen, nemojte ga sami popravljati, a popravak povjerite stručnoj osobi ili se obratite našoj korisničkoj službi. Termometar nemojte sami rastavljati i popravljati, neovlaštene intervencije na uređaju povlačiju jamstvo.

Upute za održavanje

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

Odlaganje baterij

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

Odlaganje digitalnega termometra

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da s tem izdelkom ne bi smeli ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki, ampak ga je treba odnesti na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih zaščitni. Dalji informacje získáte od vašeho obce, v komunálních podnicích nebo u prodejce, ve kterém jste produkt koupili

2. Namen in uporaba

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

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

3. Obseg dobave

- 1 gumbna celica LR1154
- Navodila za uporabo

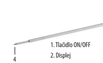
4. Specifikacije

- Daljši prikaz z višino znakov 9 mm
- Zobrazenie teploty od −45 do 200 °C / −49 do 392 °F (tolerance merítka: +/−1 °C)
- Preklop prikaza temperature med °C in °F
- Dimenzije: 2,3 cm x 1,3 cm x 2,2 cm (Š x V x G)
- Teža: 23 g (brez baterije)
- Visokokakovostno nerjavno jeklo / plastika / silikon

5. Izjava o skladnosti

Podjetje GEFU Innovation + Logistic GmbH s tem izjavlja, da izdelek 21820 digitalni termometer SCALA® — izpolnjuje osnovne zahteve in veljavne predpise direktive o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU in direktive RoHS 2011/65/EU. Celotno izjavo o skladnosti najdete na spletnem mestu: www.gefu.com/K21820.pdf

6. Prikaz in upravljalni elementi



1. Tipka ON/OFF
2. Zaslon
3. Prestav za baterijo na stranjski strani, s gumbom za namiestanje °C i °F
4. Sonda za mjerenje

7. Početak rada

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

Upute za upotrebu termometra

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

Zamjena baterije

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

Tabela s temperaturami

Merilnik	optimalna temperatura v °C
hladilnik	4-8
zamrzovalnik	-18 bis - 22
govejo pečenka rare	52-54 v stopnjah°
-"- medium	60-65 v stopnjah°
-"- prepečena	70-80 v stopnjah°
svinjska pečenka	70-85 v stopnjah°
jagnječja pečenka	70-80 v stopnjah°
jagnječja pečenka prepečena	80-85 v stopnjah°
gos, raca, jerebica	85-90 v stopnjah°
ribe	60-70 v stopnjah°

(* "vrednota temperatura je temperatura v sredini mesnega kosa).

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

HR

1. Upute za sigurnost i održavanje

Upute za sigurnost

1. Termometrom se ne smije koristiti osobe ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i/ili znanja, osim ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost koja je upoznala s uporabom proizvoda.
2. Proizvod, uključujući i njegove priboje, nije igračka. Termometar držite izvan dohvata djece.
3. Izvrgnite izbjegavati termometar jakim vibracijama, toplini ili visokoj vlazi i izbjegavajte jaka mehanička opterećenja.
4. Termometar upotrebljavajte i čuvajte uvijek u suhom okruženju.
5. Bušite ograničenje ili nekvalificirani ne smiju izvršiti nikakve popravke ili izmjene na uređaju.
6. Sondu čistimo u čistoći, ona je u kontaktu s hranom.
7. Termometra nikoli ne uporabljati za ogrevanje, kuhanje ali v mikrovalovni.
8. Sonda je lahko po uporabi vroča. Počakajte, da se ohladi pred čiščenja kako bite izbjegli opekline.
10. Potrebno je uporabiti pravilne vrste baterije in pri vnašanju vstavite v pravilno polarnost.
11. Za zamenjavo uporabljajte samo svežte baterije istega tipa, nikoli pa baterij z vidnimi poškodbami – lahko pride do pregretja ali eksplozije.
12. Nikoli ne poskušajte kratkega stika baterij, jih razstavljajte ali mečite v ogenj. Nevarnost eksplozije!
13. Baterij termometra ne moraš se pojesti.
14. Ako duže vrijeme nećete koristiti termometar, izvadite baterije da biste izbjegli oštećenja koja mogu nastati zbog baterija koje curi.
15. Baterije treba zamijeniti čim prikaz na LCD zaslonu otkaži. Pritom vodite računa o ekološki prihvatljivom zbrinjavanju baterija opisanom pod točkom Zbrinjavanje baterije.
16. Ako je termometar oštećen, nemojte ga sami popravljati, a popravak povjerite stručnoj osobi ili se obratite našoj korisničkoj službi. Termometar nemojte sami rastavljati i popravljati, neovlaštene intervencije na uređaju povlačiju jamstvo.

Upute za održavanje

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

Zbrinjavanje baterije

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

Zbrinjavanje digitalnog termometra

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

2. Namjena i upotreba

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

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

3. Opseg isporuke

- 1 gumbasta ćelija LR1154
- Upute za uporabu

4. Tehnički podaci

- Lako čitlju zaslon visine slova od 9 mm
- Prikaz temperature od −45 do 200 °C / −49 °F do 392 °F (mjerna odstupanja: +/−1 °C)
- Promjenjivi prikaz temperature između °C i °F
- Dimenzije: 2,3 cm x 1,3 cm x 2,2 cm (Š x V x G)
- Težina: 23 g (bez baterije)
- Visokokvalitetno nehrđajući čelik/plastika/silikon

5. Potpuna izjava o sukladnosti

Tvrtka GEFU Innovation + Logistic GmbH ovime izjavljuje da proizvod 21820 — digitalni termometar „SCALA®" — ispunjava osnovne zahtjeve i ostale odredbe EMC Direktive 2014/30/EU i RoHS Direktive 2011/65/EU. Potpuna izjava o sukladnosti dostupna je na www.gefu.com/K21820.pdf

6. Zaslon i upravljački elementi

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

7. Početak rada

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

Upute za upotrebu termometra

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

Zamjena baterije

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

Temperaturna tablica

Izmjereni proizvod	Idealna temperatura u °C
Hladnjak	4-8
Zamrzivač	-18 till -22
Pečena goveđina, slabo pečena	52-54 u jeziku°
Pečena goveđina, srednje pečena	60-65 u jeziku°
Pečena goveđina, dobro pečena	70-80 u jeziku°
Svinjska pečenka	70-85 u jeziku°
Janjeća pečenka, srednje pečena	70-80 u jeziku°
Janjeća pečenka, dobro pečena	80-85 u jeziku°
Gaćica, patka, jerebica	85-90 u jeziku°
Riba	60-70 u jeziku°

(*Temperatura jezgre je temperatura u sredini mediju kojeg mjerimo)

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

HU

1. Biztonságra és ápolásra vonatkozó utasítások

Biztonságra utasítások

1. Korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek nem használhatják a hőmérőt, kivéve, felügyeletet biztosító személy utasítása esetén.
2. A termék – tartozékai is beleértve – nem gyermekjáték. Tartsa olyan helyen a hőmérőt, ahol nem férhetnek hozzá gyerekek.
3. Az hogy ne a hőmérőt erős rezgéseknek, forróságnak vagy magas páratartalomnak, és kerülje az nagy mechanikai terhelést.
4. Mindig szárazon tárolja és használja a hőmérőt.
5. Legyen óvatos a szonda kezelésekor, mivel az hogyan, használat és tisztítás után tegye vissza a védőkupakot.
6. Feltétlenül tartsa a szondát tiszta, hiszen élelmiszerrel kerül érintkezésbe.
7. A hőmérőt tilos azt sütés, főzés céljából kicsinálni bár- vagy cukrászdákban.
8. A szonda használat után forró lehet. Hagyja lehűlni és csak utána kezdjen neki a tisztításnak, nehogy megégesse magát.
10. Ügyelem arra, hogy a megfelelő típusú elemet használja, és mindig a megfelelő polaritásnak megfelelő módon helyezze be.
11. Az elemek cserét csak azonos típusú, azonos típusú elemekkel használjon, és soha ne használjon látható sérült elemeket – ezek túlmelegedhetnek vagy felrobbanhatnak.
12. Az elemeket soha ne zárja rövidre, ne szerelje szét, és ne dobja tűzbe. Robbanásveszély!
13. A hőmérő elemei nem ajánlottak fogyasztani.
14. Vegye ki az elemeket, ha a hőmérőt hosszabb ideig nem használja, hogy megelőzze a kifolyó elem által okozott esetleges károkat.
15. Az elemet le kell cserélni, ha az LCD-kijelző fénye gyengül. Ügyeljen az elemek ártalmatlanítása – pontban leírt szabályok szerint az elemek szétválasztásáról és szelektív.
16. Ha a hőmérőn sérülés keletkezik, ne használja tovább a készüléket, és javítását bízza szakembere, vagy forduljon ügyfélszolgálatunkhoz. Ne szerelje szét, és ne próbálja megjavítani a hőmérőt, a készülékben végzett módosítás esetén a garancia érvényét veszti.

Ápolási utasítások

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

Elemek ártalmatlanítása

Az elemek nem tartoznak a háztartási hulladékok közé. Fogyasztóként ön jogszabály kötelezi arra, hogy az elemeket visszaadja. A használt elemeket begyűjtőhelyek szabadul a lakóhelyének kisebb nyilvános gyűjtőpontokon, vagy bárhol, ahol az adott típusú elemek kaphatók.

A digitális hőmérő ártalmatlanítása

A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum arra utal, hogy a szóban forgó termék kitöltése a normál háztartási hulladékokkal nem megengedett, valamint kezdve elektronikus és elektromos készülékek újrafelhasználása alkalmas gyűjtőhelyen. Tovább információkat az Ön szolgáltatójától, a kommunális hulladékfeldolgozó üzemeiben vagy abban az üzletben kaphat, ahol a termeket vásárolta.

2. Rendeltetés és használat

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

Soha ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokhoz. Őrizze meg a kezelési útmutatót és a csomagolást a jövőben esetleg felmerülő kérdések és a későbbi használatok céljából, és akkor az esetben, ha átadja a hőmérőt, ezeket is adja a harmadik félnek.

3. Szállítási terjedelem

- 1 gombelem LR1154
- Kezelési útmutató

4. Specifikációk

- Jól olvasható kijelző 9 mm-es karakternagyságnál
- Hőmérséklet kijelzés -45°C mól 200°C-ig / -49°F-tól 392°F-ig (mérési hibák: +/- 1°C)
- Hőmérséklet kijelzés átváltható °C és °F között
- Méretek: 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm

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 Betreuungsperson Betreuer beaufsichtigt und entsprechend unterwiesen.
2. Das Produkt inklusive Zubehör ist kein Spielzeug. Bewahren Sie das Thermometer für Kinder unzugänglich auf.
3. Setzen Sie das Thermometer keinen starken Vibrationen, Hitze oder hoher Feuchtigkeit aus und vermeiden Sie eine starke mechanische Beanspruchung.
4. Lagern und verwenden Sie das Thermometer immer in trockener Umgebung.
5. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Sonde, da diese spitz ist, stecken Sie die Schutzkappe nach Gebrauch und Reinigung die Sonde wieder auf.
6. Halten Sie die Sonde unbedingt sauber, da diese sonst zu Infektionen führen kann.
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 dem Reinigen beginnen, um Verbrennungen zu vermeiden.
10. Achten Sie auf die Verwendung des richtigen Batterietyps und setzen Sie diese immer in der vorgeschriebenen Polrichtung ein.
11. Verwenden Sie zum Austausch nur frische Batterien des gleichen Typs und niemals welche mit stärkeren Beschädigungen — es können Überhitzung oder Explosionen auftreten.
12. Batterien niemals Kurzschließen, Auseinandernehmen oder in Feuer werfen. Explosionsgefahr!
13. Die Batterien dieses Thermometers sind nicht wiederaufladbar.
14. Batterien herausnehmen, wenn das Thermometer längere Zeit nicht benutzt wird, um Schaden durch evtl. auslaufende Batterien zu vermeiden.
15. Die Batterie sollte entsorgt werden, sobald die LCD-Anzeige schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Batterie unter dem Punkt Batterieentsorgung.
16. Falls am Thermometer Schäden auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und lassen Sie es durch einen Fachmann instandsetzen oder wenden Sie sich an unseren Kundenservice. Zerlegen und reparieren Sie das Thermometer nicht selbst, bei Eingriff in das Gerät erlischt die Garantie.

Pflegehinweise

Das Digitale Thermometer SCALA® ist nicht spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie das Thermometer nicht in Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Batteriefach eindringen können. Benutzen Sie das Taster/Feld 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 sichtprüfungsfreien Messung von Temperaturen verschiedener Lebensmittel geeignet.

Benutzen Sie das Gerät nur zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und reichen Sie sie zusammen mit weiteren für spätere Anwendungen gut auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Thermometers an Dritte ebenfalls weiter.

3. Lieferumfang

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

4. Spezifikationen

- gut ablesbares Display mit 9 mm Zeichenhöhe
- Temperaturanzeige von -40°C bis 200°C / -49 °F bis 392 °F (Messbereich +/- 1 °C)
- umschaltbare Temperaturanzeige zwischen °C und °F
- Abmessungen 23,8 x 3,1 cm x 2,2 cm (L x B x H)
- Gewicht 23 g (ohne Batterie)
- hochwertiger Edelstahl / Kunststoff / Silikon

5. Konformitätserklärung

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

6. Anzeige und Bedienelemente

7. First use

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

Thermometer usage instructions

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

Changing the batteries

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

Temperature table

Measured Product	Ideal Degree °C	Measured Product	Ideal Degree °C
Fridge	4-8	Wine cellar temperature	14-18
Freezer	-18 till -22	Red wine, young, dry	14-16
Roast beef rare	52-54 cent°	White wine, young dry	10-12
Roast beef medium	60-65 cent°	Sparkling wine/Champagne	6-8
Roast beef well-one	70-80 cent°	Milk for Latte Macchiato	60-70
Pork roast	70-85 cent°	Extra virgin olive oil (don't boil beyond that temperature!)	140-160
Roast lamb medium	70-80 cent°	Oil to fry	150-200
Roast lamb well-done	80-85 cent°	Frying oil	160-170
Goose, duck, poultry	85-90 cent°	Butter for frying	130-140
Fish	60-70 cent°	Concentrated butter	80 200
Game, Hubn	85-90 cent°	Baby food	37
Fish	60-70 Kern°		
Game, Hubn	85-90 Kern°		
Roast beef medium	60-65 Kern°		
Roast beef well-one	70-80 Kern°		
Pork roast	70-85 Kern°		
Roast lamb medium	70-80 Kern°		
Roast lamb well-done	80-85 Kern°		
Goose, duck, poultry	85-90 Kern°		
Fish	60-70 Kern°		
Game, Hubn	85-90 Kern°		
Poisson	60-70 Kern°		
Bœuf saignant	52-54 Kern°		
Bœuf à point	60-65 Kern°		
Bœuf bien cuit	70-80 Kern°		
Porc	70-85 Kern°		
Agneau rosé	70-80 Kern°		
Agneau bien cuit	80-85 Kern°		
Oie, Canard, Poulet	85-90 Kern°		
Poisson	60-70 Kern°		
Gibier	85-90 Kern°		
Pesce	60-70 cent°		
Pesce	60-70 Kern°		

Temperature table			
Vino rosso, giovane e secco	14-16	Cottage	4-8
Vino bianco, giovane e secco	10-12	Latte per latte macchiato	60-70
Spumante / champagne	6-8	Olio di oliva extra nativo (non superare la temperatura)	140-160
Latte per latte macchiato	60-70	Olio per arrostire	150-200
Olio di oliva extra nativo (non superare la temperatura)	140-160	Olio per friggere	160-170
Olio per arrostire	150-200	Burro per arrostire	130-140
Olio per friggere	160-170	Strutto	fino a 200
Burro per arrostire	130-140	Alimenti per neonati	37
Strutto	fino a 200		
Alimenti per neonati	37		

8. Consigli per la cura

Consigli di sicurezza

1. Non immergete la sonde in acqua o altri liquidi. Non immergete il termometro nei liquidi e prestare attenzione affinché non penetri nessun liquido nell'area dei tasti. Non utilizzare il termometro in ambienti umidi.
2. Non esporre il termometro a forti vibrazioni, calore e elevata umidità ed evitare eccessive sollecitazioni meccaniche.
4. Conservare e utilizzare il termometro sempre all'asciutto.
5. Utilizzare la sonda con cautela poiché è acuminata; mettete sempre il cappuccio protettivo sulla sonda dopo l'uso e la pulizia.
6. Conservare la sonda sempre completamente pulita poiché entra in contatto con gli alimenti.
7. Non utilizzare mai il termometro all'interno di forni, barbecue o fornelli a microonde chiusi.
8. Dopo l'uso, la sonda può scottare. Lasciarla raffreddare prima di iniziare a pulirla per prevenire bruciature.
9. Al raccuratezza di utilizzare il tipo di batterie corrette e di inserirle sempre nel verso prescritto.
11. Utilizzare solo batterie nuove e dello stesso tipo per la sostituzione e non utilizzare mai batterie con caratteristiche diverse.
12. Non mettere mai le batterie in corto circuito, non smontarle e non gettarle nel fuoco. Pericolo di esplosione!
13. Le batterie di questo termometro non sono ricaricabili.
14. Rimuovere le batterie se il termometro non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato per evitare danni dovuti a possibili perdite dalle batterie.
15. Se consegna di sostituire la batteria non appena le indicazioni sul display LCD diminuiscono. Smaltire la batteria nel rispetto dell'ambiente e delle indicazioni riportate al punto Smaltimento della batteria.
16. In caso di danni al termometro, non utilizzare più il dispositivo e farlo riparare da un tecnico, oppure rivolgersi al nostro servizio clienti. Non smontare e riparare il termometro autonomamente: ogni intervento comporterà il decadimento della garanzia.

Istruzioni per la conservazione

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

Smaltimento della batteria.

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

Misa su reboi pels

Les piles ci-tint pas leur place dans les ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes légalement tenu de restituer les piles usagées. Vous pouvez déposer vos anciennes piles dans les points de collecte publics de votre commune ou auprès de tout lieu où des piles de ce type sont vendues

Misa su rebut du thermomètre numérique

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

9. Cura e conservazione

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

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

Fornitura

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

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

Specifiche

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

Dichiarazione di conformità

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

Display e comandi

Messa in funzione

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

Istruzioni per l'uso del termometro

1. Premere il tasto ON/OFF per accendere il termometro. Sul display compare la temperatura ambiente attuale. Tramite un interruttore posto nel vano batteria è possibile commutare l'unità di misura in gradi Fahrenheit
2. Dopo aver impostato l'indicazione desiderata, mai generare o introdurre il sensore di temperatura sono 2 cm e di objeto da medicion. En cuanto la indicación permanenza constante, el proceso de medición habrá concluido (4-10 segundos).
3. Para medir la temperatura mientras se asa o horna, abrir el horno, extraer el objeto de medición y medir la temperatura según lo descrito anteriormente. Extraer nuevamente el termómetro antes de volver a colocar los alimentos en el horno.
4. Pulsar nuevamente el botón ON/OFF para apagar el termómetro. La unidad de medición seleccionada se mantiene tras apagar el termómetro. El termómetro se apaga automáticamente pasados 15 minutos.
5. Pulire la sonda e rimettere la cappa di protezione.

Sostituzione della batteria

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

Tabella delle temperature

Prodotto misurato	Gradi ottimali in °C
Frigoriferi	4-8
Congelatore	-18 a -22
Arrosto di manzo al sangue	52-54 cuore°
-° medio	60-65 cuore°
-° ben cotto	70-80 cuore°
Arrosto di maiale	70-85 cuore°
Arrosto di agnello rosa	70-80 cuore°
Arrosto di agnello ben cotto	80-85 cuore°
Oca, anatra, pollo	85-90 cuore°
Pesce	60-70 cuore°
(* La temperatura del cuore è la temperatura al centro della zona più alta).	

Tabelle delle temperature	
Carne de cerdo	70-85 cuore°
Carne de ternera asada mal pasada	52 a 54 cuore°
-° medio	60 a 65 cuore°
-° bien pasada	70 a 80 cuore°
Carne de cordero asada	70 a 85 cuore°
Carne de cordero asada bien pasada	80 a 85 cuore°
Pato, ganso, pollo	85 a 90 cuore°
Pesce	60 a 70 cuore°
Caza	85 a 90 cuore°
(* La temperatura del cuore es la temperatura de la parte más alta del producto.)	

FR

1. Safety and care instructions

Safety instructions

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

Care instructions

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

Battery disposal

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

Disposing of the digital thermometer

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

2. Purpose and use

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

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

3. Scope of delivery

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

4. Specifications

- easy-to-read display with 9mm character height
- Temperature display of -45°C bis 200°C / -49 °F to 392°F (measurement tolerance +/- 1°C)
- temperature display can be switched between °C and °F
- Dimensions 23,8 cm x 3,1 cm x 2,2 cm (L x W x H)
- Weight 23g (without battery)
- High-grade stainless steel / plastic / silicone

5. Declaration of conformity

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

6. Display and operating elements

7. Mise en service

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

Mode d'emploi du thermomètre

1. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour allumer le thermomètre. L'écran affiche la température ambiante actuelle. Un interrupteur posto nel vano batteria è possibile commutare l'unità di misura in gradi Fahrenheit
2. Après avoir réglé l'affichage souhaité, plongez ou insérez la capteur de température d'environ 2 cm dans le matériau à mesurer. Dès que l'affichage reste constant, le processus de mesure est terminé (4 - 10 secondes).
3. Pour mesurer la température lors du rôtissage et de la cuisson, ouvrez le four, sortez les aliments et mesurez la température comme décrit ci-dessus. Retirez le thermomètre avant de remettre les aliments dans le four.
4. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton « ON/OFF » pour éteindre le thermomètre. L'unité de mesure sélectionnée est conservée après la mise hors tension. Le thermomètre s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.
5. Pulire la sonda e rimettere la cappa di protezione.

Remplacement de la pile

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

Tableau des températures

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

8. Conseils de sécurité et d'entretien

Conseils de sécurité

1. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissances ne peuvent pas utiliser le thermomètre à moins qu'elles ne soient surveillées et instruites par un supervisseur.
2. Le produit, y compris les accessoires, n'est pas un jouet. Gardez le thermomètre hors de portée des enfants.
3. N'exposez pas le thermomètre à de fortes vibrations, à la chaleur ou à une humidité élevée et évitez les fortes contraintes mécaniques.
4. Rangez et utilisez toujours le thermomètre dans un environnement sec.
5. Soyez prudent lors de la manipulation de la sonde car elle est tranchante ; remettez le capuchon de protection après utilisation et nettoyage de la sonde.
6. Assurez-vous de garder la sonde propre lorsqu'elle entre en contact avec des aliments.
7. Le thermomètre ne doit jamais être utilisé dans un four fermé, un grill ou un micro-ondes.
8. Au sacarcare di utilizzare il tipo di batterie corrette di inserirle sempre nel verso prescritto.
11. Utilisez solo batterie nuove e dello stesso tipo per la sostituzione e non utilizzare mai batterie con caratteristiche diverse.
12. Non mettete mai le batterie in corto circuito, non smontarle e non gettarle nel fuoco. Pericolo di esplosione!
13. Le batterie di questo termometro non sono ricaricabili.
14. Rimuovere le batterie se il termometro non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato per evitare danni dovuti a possibili perdite dalle batterie.
15. Se consegna di sostituire la batteria non appena le indicazioni sul display LCD diminuiscono. Smaltire la batteria nel rispetto dell'ambiente e delle indicazioni riportate al punto Smaltimento della batteria.
16. In caso di danni al termometro, non utilizzare più il dispositivo e farlo riparare da un tecnico, oppure rivolgersi al nostro servizio clienti. Non smontare e riparare il termometro autonomamente: ogni intervento comporterà il decadimento della garanzia.

Istruzioni per la conservazione

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

Smaltimento della batteria.

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

Misa su reboi pels

Les piles ci-tint pas leur place dans les ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes légalement tenu de restituer les piles usagées. Vous pouvez déposer vos anciennes piles dans les points de collecte publics de votre commune ou auprès de tout lieu où des piles de ce type sont vendues

Misa su rebut du thermomètro numérique

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

9. Cura e conservazione

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

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

Fornitura

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

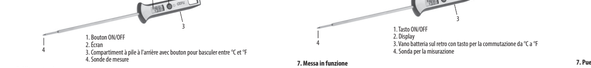
Specifiche

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

Dichiarazione di conformità

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

Display e comandi



Puesta en servicio

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

Instrucciones de uso del termómetro

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

Cambio de la pila

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

Tabla de temperaturas

Producto a medir	temperatura óptima en °C	Producto a medir	temperatura óptima en °C
Refrigerador	4-8	Temperatura cantina	14-18
Congelador	18 hasta - 22	Vino rosso, giovane e secco	14-16
Bœuf saignant	52-54 centro°	Vino bianco, giovane e secco	10-12
Bœuf à point	60-65 noyau°	Spumante / champagne	6-8
Bœuf bien cuit	70-80 noyau°	Latte per latte macchiato	60-70
Porc	70-85 noyau°	Olio di oliva extra nativo (non superare la temperatura)	140-160
Agneau rosé	70-80 noyau°	Olio per arrostire	150-200
Agneau bien cuit	80-85 noyau°	Olio per friggere	160-170
Oie, Canard, Poulet	85-90 noyau°	Burro per arrostire	130-140
Poisson	60-70 noyau°	Strutto	fino a 200
Gibier	85-90 noyau°	Alimenti per neonati	37
(* Temperatura del centro es la temperatura del centro de la carne.)			

ES

1. Instrucciones de seguridad y cuidado

Instrucciones de seguridad

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

Instrucciones de cuidado

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

Eliminación de las pilas

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

Eliminación del termómetro digital

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

2. Finalidad y uso

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

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

3. Volumen de suministro

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

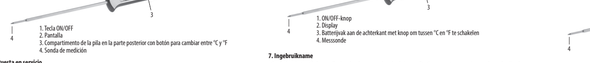
4. Especificaciones

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

5. Declaración de conformidad

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

6. Visualización y elementos de mando



7. Ingebruikname

- Controleer het artikel voor elke ingebruikname op beschadigingen. De thermometer mag niet worden gebruikt als bij beschadigingen vertoont.
- De gevoelige punt van de sonde wordt door een beschermkap beschermd. Verwijder deze voor elke ingebruikname en pla