PL

1. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i pielęgnacji

1. Osobom o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub niepossiadającym doświadczenia i/lub wiedzy nie wolno używać termometru kuchennego. chyba że są kontrolowane i instruowane przez opiekuna.
2. Produkt wraz z akcesoriami nie jest zabawką. Termometr kuchenny i sondę przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Nie narażać termometru kuchennego na silne wibracje, wysokie temperatury lub wysoką wilgotność i unikać silnych obciążeń mechanicznych.
4. Termometr kuchenny należy przechowywać i użytkować jedynie w suchym otoczeniu.
5. Podczas odchodzenia się z sondą pozlepej zistrzelne, ponieważ jest ona spiczasta.
6. Sondę stryzymy w czystości, ponieważ ma ona kontakt z żywnością.
7. Nigdy nie ciągnąć wyciągnięcia ze zamkniętym piekarnika, grilla lub kuchenne mikrofalowej.
8. Sonda może być używana jedynie do maksymalnej temperatury 250°C (482°F). W przypadku temperatur wynoszących powyżej 250°C (482°F) zachodzi ryzyko uszkodzenia. PAMIĘTAJ: w grillach wypożaściwych w zamykane pokrywy szybka powstają temperatury sięgające ponad 250°C (482°F).
9. Wymagane jest stosowanie właściwego typu baterii i wkładanie ich zawsze zgodnie z układem biegunów.
10. Zużyte baterie należy zawsze wymieniać na nowe tego samego typu. Nie ładować pozostałych nie używać baterii z widocznymi uszkodzeniami — może dojść do przerzgania lub wybuchu.
11. Nigdy nie należy zwierać baterii, rozbierać ich na części lub wrzucać do ognia. Niebezpieczeństwo wybuchu!
12. Baterie używane w termometrze kuchennym nie mogą się do powtórnego ładowania.
13. Jeżeli termometr kuchenny nie jest używany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych ich eventualnym wyciekiem.
14. Baterie należy wymienić na nowe, gdy informacje ukazujące się na wyświetlaczu LCD stają się niewyraźne. Przyczyną zwykle jest wyczerpanie się ładowania utylizacja baterii w punkcie Utylizacja baterii.
15. W przypadku uszkodzenia termometru kuchennego należy zaprzestać używania urządzenia i zlecić jego naprawę fachowcowi lub skontaktować się z producentem. Uszkodzenie obudowy lub sondy może powodować należy samodzielnie rozkładać na części i naprawiać, ingerencja w urządzenie spowoduje wygaśnięcie gwarancji.

Wskazówki pielęgnacyjne

Cyfrowy termometr kuchenny TEMPERE nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce. Nie zanurzać termometru w płynach i uważaj, aby do pokrywy z przyciskami nie przedostały się żadne ciecze. Nie dotykać panelu z przyciskami mokrymi rękoma. Termometr kuchenny można przetrzeć wilgotną szmatką. PAMIĘTAJ: po zakończeniu użytkowania sonda może być gorąca. Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy poczekać aż ostygnie, aby uniknąć oparzeń.

Wymiana baterii

- Przesuń pokrywę komory baterii na tylnej stronie urządzenia i wyjmij baterię. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Utylizacja baterii.
- Umieść nowe baterie (AAA) w komorze baterii.
- Przesuwnie zasuń pokrywę komory baterii.

Utylizacja baterii

Baterii nie należy wyrzucać do zwykłego domowego odpadu. Każdy użytkownik jest zwyczajnie zobowiązany do ich zwrotu. Baterie można oddawać zbiórce w ogólnodostępnych punktach zbiórki w gminie lub w każdym innym miejscu, w którym sprzedawane są tego rodzaju baterie.

Utylizacja cyfrowego minutnika

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 dotyczących dostarczania się takiego produktu władzami, firmą zajmującą się usuwaniem odpadów komunalnych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

2. Przeznaczenie i użytkowanie

Dziękujemy bardzo za zakup cyfrowego termometru kuchennego. Urządzenie zostało zaprojektowane w celu monitorowania temperatury wewnętrznej różnych rodzajów mięsa i jest wyposażone w minutnik z funkcją alarmu służącym do kontrolowania czasu gotowania.
Używać urządzenia jedynie zgodnie z przeznaczeniem. Proszę zachować instrukcję obsługi i opakowanie na wypadek pytań pojawiających się w przyszłości oraz w celu późniejszego sprzedawania i dołączyć ją do produktu w razie jego przekazania osobom trzecim.

3. Zakres dostawy

1 x 1,5 V bateria typu AAA
Instrukcja obsługi
Informacje producenta zgodnie z § 18 ust. 4 Elektro6

4. Specyfikacje

- Zintegrowany magnes i podstawka
- Łatwy do odczytania wyświetlacz o wysokości znaków 17 mm
- Graficznie przedstawiony wybór miejc i ich domyślnie ustawione temperatury
- Wskaźnik temperatury do 250°C/482°F
- Wyświetlacz temperatury i możliwością przełączania pomiędzy °C i °F
- Minutnik z funkcją alarmu maks. 99 godzin i 59 minut
- Zawiera 1,5 V baterie AAA
- Wymiary: ok. 65 x 72 x 19 mm (dł. x szer. x wys.)
- Waga: 60 g (bez baterii)
- Tworzywo sztuczne / wysokiej jakości stal nierdzewna

5. Deklaracja zgodności

GEFU Innovation + Logistic GmbH oświadcza niniejszym, że produkt 21840 — cyfrowy termometr kuchenny TEMPERE — spełnia zasadniczo wymagania i obowiązujące przepisy dyrektywy EMC 2014/30/UE i dyrektywy RoHS 2011/65/UE. Kompletną deklarację zgodności oraz niniejszą instrukcję obsługi w formacie PDF można znaleźć w Internecie pod adresem www.gefu.com/k21840.pdf

6. Wyświetlacz i elementy obsługi

7. Pierwsze użycie

- Przez każdym użyciem sprawdź produkt pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy używać termometru kuchennego w przypadku jego widocznych uszkodzeń.
- Czuła końcówka sondy jest zabezpieczona ochronną nasadką. Przed kąpielą zdejmij nasadkę z sondy i ponownie nałóżcz na sondę po zakończeniu użytkowania i czyszczenia.
- Przed użyciem sondę należy wyczyścić wilgotną szmatką. Przez także stosować się do wskazówek w punkcie Czyszczenie.
- Przed pierwszym użyciem cyfrowego termometru kuchennego na ekranie znajduje się folia ochronna. Należy usunąć ją przed pierwszym użyciem.
- Przed pierwszym użyciem baterii termometru kuchennego jest chronione za pomocą folii ochronnej. Należy usunąć ją przed pierwszym użyciem. Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Wymiana baterii.

Instrukcja używania termometru

- Przesuń kroy regulator (na tylnej stronie urządzenia) w kierunku symbolu minutnika. Na wyświetlaczu zostaną wyświetlone godziny (HR) i minuty (MIN).
Odliczanie czasu do tyłu (minutnik ▼):
- Za pomocą przycisków ▲ /HR dla godzin i ▼ /MIN dla minut możesz ustawiać pożądany czas.
- Aby uruchomić minutnik, należy nacisnąć MEM/S5. Na wyświetlaczu migają symbole ▲ i ▼.
- Aby zatrzymać minutnik, należy ponownie nacisnąć MEM/S5.
- Aby ponownie ustawić minutnik na zero, najpierw należy go zatrzymać, a następnie jednocześnie nacisnąć przyciski ▲ /HR i ▼ /MIN.
Odliczanie czasu do przodu (minutnik ▲):
- Aby uruchomić minutnik, należy nacisnąć MEM/S5. Na wyświetlaczu migają symbole ▲ i ▼.
- Aby zatrzymać minutnik, należy ponownie nacisnąć MEM/S5.
- Aby ponownie ustawić minutnik na zero, najpierw należy go zatrzymać, a następnie jednocześnie nacisnąć przyciski ▲ /HR i ▼ /MIN.
- Gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy, zatrzymaj go, naciskając przycisk MEM/S5.

CZ

1. Pokyny k bezpečnosti a péči

1. Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatečnými znalostmi nesmí používat termometr pro kuchyně, ibe ak si pod dohľadom opatrovateľkyi opatrovateľa s bolí nim poučené.
2. Výrobek a jeho příslušenství není hračka. Uchovávejte termometr do masa a sondu mimo dosah dětí.
3. Nevystavujte termometr do masa silným vibracím, vysokým teplotám nebo vysoké vlhkosti a vyhýbejte se silnému mechanickému namáhání.
4. Termometr do masa ukládejte a používejte výhy v suchém prostředí.
5. Buďte opatrní při zacházení se sondou, je špičatá.
6. Sondu udržujte v naprosté čistotě, protože přichází do kontaktu s potravinami.
7. Dbejte na nikdy nesmí používat v zavřené troubě, grilu nebo mikrovlnné troubě.
8. Sonda smí být vystavena pro teplotám maximálně do 250 °C (482 °F). Při teplotách nad 250 °C (482 °F) hrozí nebezpečí poškození. UPOZORNĚNÍ: V grillech se zavřeným víkem mohou teploty rychle vystoupat nad 250 °C (482 °F).
9. Dbejte na použití správného typu baterie a vždy ji vložte podle předepsané orientace polů.
10. K výměně použijte vždy nové baterie stejného typu a nikdy ne takové, které vykazují viditelná poškození — mohou být příčinou úniku nebo k výbuchu.
11. Baterie nikdy neskratujte, nerozebírejte a nevhazujte do ohně. Hrozí nebezpečí výbuchu!
12. Baterie tohoto typoMemo do masa neumožňují dobíjení.
13. Vyjměte baterie, pokud nemá termometr do masa delší dobu používám, abyste zabránili případnému úniku elektrolytu z baterií.
14. Baterie by měla být vyměněny, jakmile LCD displej svítí slabě. Obvyle provází na ekologický šetrnou likvidaci baterie pomocí sběrného místa.
15. Pokud dojde k poškození termometru do masa, přestroj už nepoužívejte a nechte ho opravit odborníkem nebo se obraťte na náš zákaznický servis. Nerozebírejte a nesprovádějte žádné opravy sami, po zásahu do přístroje zaniká záruka.

Pokyny k péči:

Digitální termometr do masa TEMPERE není vhodný do myčky. Neponořuje termometr do tekutiny a dbejte na to, aby se do tlačítek nedostaly tekutiny. Nedotýkejte se tlačítek mokrýma rukama. Termometr do masa můžete otřít vlhkým hadříkem. UPOZORNĚNÍ: Sonda může být po použití horká. Než začnete s čištěním, nechte ji nejprve vychladnout, abyste se vyhnuli popálení.

Výměna baterie:

- Posuňte kryt přihrádky na baterie na zadní straně přístroje a vyjměte baterii. Přiřtom prosím dodržujte pokyny uvedené v bodě Likvidace baterií.
- Do přihrádky na baterie vložte novou baterii (AAA).
- Zavřete spodní kryt přihrádky na baterie.

Likvidace baterií

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

Likvidace digitálního teploměru

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

2. Účel a použití

Děkujeme mnohokrát za zakoupení tohoto digitálního teploměru do masa. Tento přístroj je určen ke sledování teploty v jádře různých druhů masa a má zabudovaný časovač s funkcí alarmu pro kontrolu doby vaření. Nikdy nepoužívejte přístroj jiným účelům, než ke kterému je určen. Návod k obsluze a obal dobře uschovejte pro budoucí otázky a později použití a v případě, že budete teploměr do masa předávat třetí straně, předejte i návod k obsluze a obal.

3. Rozsah dodávky

1 x 1,5 V baterie typu AAA
Návod k obsluze
Informace výrobce podle § 18 odb. 4 Elektro6 (z. o elektrických zařízeních)

4. Specifikace

- Integrovaný magnet a stojan
- dobře čitelný displej s výškou znaku 17 mm
- grafický znázorněná volba druhů masa a jejich předepsané teploty v jádře
- rozsah teploty do 250 °C / 482 °F
- možnost přepnutí zobrazení mezi °C a °F
- minutník s funkcí alarmu max. 99 hodin a 59 minut
- včetně baterie 1,5 V AAA
- rozměry 65 mm x 72 mm x 19 mm (D x Š x V)
- váha 60 g (bez baterie)
- plast / kvalitní nerezová ocel

5. Prohlášení o shodě

Společnost GEFU Innovation + Logistic GmbH tímto prohlašuje, že výrobek 21840 Digitální teploměr do masa „TEMPERE" 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 a tento návod k obsluze ve formátu PDF najdete na internetové stránce www.gefu.com/k21840.pdf

6. Zobrazení a ovládací prvky

7. Uvedení do provozu

- Před každým použitím zkontrolujte výrobek vzhledem na poškození. Teploměr na masa nesmí být používán, pokud vykazuje viditelná poškození.
- Citlivý hrot sondy je chráněný ochranným krytem. Před každým použitím ho odstraňte a po použití a vyčistení sondy ho opět nasaďte.
- Před každým použitím očistěte sondu vlhkým hadříkem. Přitom prosím dodržujte pokyny uvedené v bodě Čištění.
- Při prvním použití digitálního teploměru do masa se na displeji nachází ochranná fólie. Před prvým použitím ji prosím odstraňte.
- Baterie je při prvním použití digitálního teploměru do masa chráněna ochrannou fólií. Před prvým použitím ji odstraňte. Dodržujte přitom pokyny uvedené v bodě Výmena baterií.

Návod na použití teploměru:

- Posuňte kryt regulátor (na zadní straně přístroje) směrem k symbolu teploměru.
- Na displeji se zobrazí blikající symbol °C a na displeji se zobrazí blikající symbol °C.
- Pomocí tlačítek ▲ /HR pro hodiny a ▼ /MIN pro minuty můžete nastavit požadovaný čas.
- Stiskněte tlačítko MEM/S5 pro spuštění časovače. Symboly ▲ a ▼ na displeji blikají.
- Zastavení časovače MEM/S5 pro zastavení nebo pokračování časovače.
- Pro nastavení časovače zpět na nulu ho nejprve zastavte a poté stiskněte zároveň tlačítka ▲ /HR a ▼ /MIN.
Odpočítání nahoru (časovač ▲):
- Stiskněte tlačítko MEM/S5 pro spuštění časovače. Symboly ▲ a ▼ na displeji blikají.
- Znovu stiskněte tlačítko MEM/S5 pro zastavení nebo pokračování časovače.
- Pro nastavení časovače zpět na nulu ho nejprve zastavte a poté stiskněte zároveň tlačítka ▲ /HR a ▼ /MIN.
- Jakmile zazní signál zvuku, vypněte ho pomocí tlačítka MEM/S5.

SK

1. Bezpečnostné upozornenia a pokyny na údržbu

1. Osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami a osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo poznatkami nesmú prístroj používať, ibe ak sú pod dohľadom opatrovateľky/opatrovateľa s bolí nim poučené.
2. Výrobok vrátane príslušenstva je určený na hranie. Teplomer na pečenie a sondu uschovajte na mieste, ktoré je nepristupné pre deti.
3. Teplomer na pečenie nevystavujte silným vibráciám, horúčave alebo vysokej vlhkosti a vyhýbajte sa silnému mechanickému namáhaniu.
4. Teplomer na pečenie skladajte vždy v suchom prostredí.
5. Pri manipulácii so sondou buďte opatrný, pretože je špicatá.
6. Sondu bezpodmienečne udržiavajte čistú, pretože tiež prichádza do kontaktu s potravinami.
7. Dbajte nikdy nesmú používať v zavretej troube, grile nebo mikrovlnnej troubě.
8. Sonda smí být vystavena pro teplotám maximálně do 250 °C (482 °F). Při teplotách nad 250 °C (482 °F) hrozí nebezpečí poškození. UPOZORNĚNÍ: V grillech se zavřeným víkem mohou teploty rychle vystoupat nad 250 °C (482 °F).
9. Používajte iba správny typ batérie a vkladajte ju vždy v podľahlej polarite podľa predpísanej orientácie polů.
10. K výmene použite vždy nové batérie stejného typu a nikdy ne takové, které vykazují viditelná poškození — mohou být příčinou úniku nebo k výbuchu.
11. Baterie nikdy nezkratujte, nerozebírejte a nevhazujte do ohně. Hrozí nebezpečí výbuchu!
12. Baterie tohoto typoMemo do masa neumožňují dobíjení.
13. Vyjměte baterie, pokud nemá termometr do masa delší dobu používám, abyste zabránili případnému úniku elektrolytu z baterií.
14. Baterie by měla být vyměněny, jakmile LCD displej svítí slabě. Obvyle provází na ekologický šetrnou likvidaci baterie pomocí sběrného místa.
15. Pokud dojde k poškození termometru do masa, přestroj už nepoužívejte a nechte ho opravit odborníkem nebo se obraťte na náš zákaznický servis. Nerozebírejte a nesprovádějte žádné opravy sami, po zásahu do přístroje zaniká záruka.

Pokyny k péči:

Digitální teploměr do masa TEMPERE není vhodný do myčky. Neponořuje teploměr do tekutiny a dbejte na to, aby se do tlačítek nedostaly tekutiny. Nedotýkejte se tlačítek mokrýma rukama. Teploměr do masa můžete otřít vlhkým hadříkem. UPOZORNĚNÍ: Sonda může být po použití horká. Než začnete s čištěním, nechte ji nejprve vychladnout, abyste se vyhnuli popálení.

Výmena batérie:

- Posuňte kryt přihrádky na baterie na zadní straně přístroje a vyjměte baterii. Přiřtom prosím dodržujte pokyny uvedené v bodě Likvidace baterií.
- Do přihrádky na baterie vložte novou baterii (AAA).
- Zavřete spodní kryt přihrádky na baterie.

Likvidace baterií

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

Likvidácia digitálneho teplomeru

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

2. Účel a použitie

Ďakujeme vám, že ste si vyberali kúpeľ tento digitálny teplomer na pečenie. Tento prístroj je určený na monitorovanie teploty jadra rôznych druhov mäsa a má časovač s funkciou výstrahy na kontrolu času prípravy. Prístroj nepoužívajte na iný ako určený účel. Návod na obsluhu a obal si dobre uschovajte na prípadné budúce otázky, ako aj na neskoršie použitie a pri postúpení teplomeru na pečenie tiež takisto odovzdajte.

3. Obsah balenia

1 x 1,5 V batéria typu AAA
Návod na obsluhu
Informácie výrobcu podľa § 18 ods. 4 Elektro6 (z. o elektrických zariadeniach)

4. Špecifikácie

- Integrovaný magnet a vystavovací prvok
- Dobre čitateľný displej s výškou znakov 17 mm
- Obrazovo zobrazený výber druhov mäsa a ich určených teplôt jadra
- Zobrazenie teploty do 250 °C / 482 °F
- Prepínateľné zobrazenie teploty v °C a °F
- Časovač s funkciou výstrahy, max. 99 hodín a 59 minút
- Vrátil. 1,5 V batéria AAA
- Rozmery: 65 x 72 x 19 mm (d x š x v)
- Hmotnosť: 60 g (bez batérie)
- Plast/kvalitná oceľ/nehrdzavejúca oceľ

5. Vyhlásenie o zhode

Týmto spoločnosť GEFU Innovation + Logistic GmbH vyhlasuje, že výrobok 21840 – digitálny teplomer na pečenie TEMPERE – spĺňa základné požiadavky a platné predpisy smernice EMC 2014/30/EÚ a smernice RoHS 2011/65/EÚ. Úplné vyhlásenie o zhode a tento návod na obsluhu vo formáte PDF nájdete na internete na www.gefu.com/k21840.pdf

6. Displej a ovládacie prvky

7. Prvé použitie

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

Návod na použitie teplomeru:

- Zaisť posuvný spínač (na zadnej strane zariadenia) posuňte v smere symbolu teplomer.
- Teplomer vypnete tak, že ľavý posuvný spínač (na zadnej strane zariadenia) posuniete v smere symbolu O.
- Vážiť digitálny teplomer na pečenie môže ukazovať teploty v stupňoch Celzia °C alebo v stupňoch Fahrenheita °F. Pre nastavenie preferovanej teploty stupnice posuňte pravý posuvný spínač (na zadnej strane zariadenia) v smere ďalšej stupnice °C alebo °F.
- Zaisťovacia časť otvorte zasunutím do pozdĺžna na bočnom okraji digitálneho teplomeru na pečenie.
- Presnú vnútornú teplotu zistíte tak, že špičku snímača zasunete do stredu mennej pečienej sa surovinu. **POZOR:** Dbajte na to, aby sonda nemala nevyšla z menej surovinu a či sa nemôže dostať do kontaktu s otvorenými plameňmi. Môže by to viesť k ohrešeniu výrobkom.

Koľ zasnie signál, vypnite ho pomocou tlačidla MEM/S5.

Výber cieľovej druhu mäsa a ich vnútornej teploty

- Pre zobrazenie druhov mäsa a ich zadaných vnútorných teplôt stačte tlačidlo MEM/S5. Pomocou tlačidiel ▲ /HR a ▼ /MIN môžete prepínať medzi možnosťami „pork", „veal", „beef", „lamb", „poultry", „chicken" a „fish".
- Aktuálnu vnútornú teplotu daného druhu mäsa uvidíte na displeji vľavo. Zadanú vnútornú teplotu sa zobrazí na displeji vpravo.
- Akonáhle niečo dosiahne zadanú vnútornú teplotu, zazne signál. **POZOR:** Snímač bude vnútri horúci, nikdy ho nevyťahujte holou rukou, ale použite chňapku.

Manuálne nastavenie vnútornej teploty

- Stláčením tlačidla MEM/S5 prepínate medzi zobrazením zadaných druhov mäsa a manuálnej vnútornej teploty.
- Pomocou tlačidiel ▲ /HR a ▼ /MIN môžete zvýšiť/znížiť želanú vnútornú teplotu vpravo na displeji.
- Jakmile niečo dosiahne zadanú vnútornú teplotu, zaznie signál. **POZOR:** Snímač bude vnútri horúci, nikdy ho nevyťahujte holou rukou, ale použite chňapku.

Varioa sa surovina	optimálna teplota °C
steak, rare	48 – 52 °C ročenie
steak, medium rare	52 – 55 °C tiedne prepečený
steak, medium	56 – 58 °C tiedne
steak, well done	65 – 68 °C dobre prepečený
pečené hovädzie	85 – 90 °C
hovädzia hrudník	90 – 92 °C
hrčať/lieť dozadu	50 – 55 °C
hrčať/chybí dozadu	50 – 55 °C
pečená bažant	68 – 74 °C
pečené bravčové	70 – 75 °C
bravčový chrbát	55 – 60 °C
jahňacie/ovčie dorazukazka	65 – 70 °C
jahňacie/ovčie prepečené	80 – 85 °C
pečená jahňacina	75 – 80 °C
pečená divina	75 – 78 °C
kura	80 – 85 °C
kačka	80 – 90 °C
morka	80 – 90 °C

Návod na použitie časovača

- Zaisť posuvný spínač (na zadnej strane zariadenia) posuňte v smere symbolu časovač. Na displeji sa zobrazia hodiny (HR) a minúty (MIN).
Odpočítavanie (časovač ▼):
- Pomocou tlačidiel ▲ /HR pre hodiny a ▼ /MIN pre minúty môžete nastaviť požadovaný čas.
- Stláčením tlačidla MEM/S5 pre spustenie časovača. Symboly ▲ a ▼ na displeji blikajú.
- Znovu stláčením tlačidla MEM/S5 pre zastavenie nebo pokračovania časovača.
- Pro nastavení časovače zpět na nulu ho nejprve zastavte a poté stiskněte zároveň tlačítka ▲ /HR a ▼ /MIN.
Odpočítavanie nahoru (časovač ▲):
- Stláčením tlačidla MEM/S5 pre spustenie časovača. Symboly ▲ a ▼ na displeji blikajú.
- Znovu stláčením tlačidla MEM/S5 pre zastavenie nebo pokračovania časovača.
- Pro nastavení časovače zpět na nulu ho nejprve zastavte a poté stiskněte zároveň tlačítka ▲ /HR a ▼ /MIN.
- Jakmile zazní signál zvuku, vypněte ho pomocí tlačítka MEM/S5.

SI

1. Napotki za varnost in nega

1. Osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja ne smejo uporabljati termometra za pečenje, razen če so pod nadzorom oseb odgovornih za njihovo ugotovitev koja in upoštevajo uporabo prirocnika.
2. Izdelek, vključno z dodatki, ni igrača. Termometer za pečenje in sondo hranite izven dosega otrok.
3. Termometra za pečenje ne izpostavljajte močnim tresljajem, visoki ali visoki vlažnosti in se izogibajte močnim mehanskim obremenitvam.
4. Termometer za pečenje vedno hranite in uporabljajte v suhem okolju.
5. Bodite previdni pri rokovanju s sondo, saj je ostra.
6. Poskrbite, da bo sonda čista, saj pride v stik s hrano.
7. Zaščena naklon ne uporabljajte v zaprti pečici, z žarom ali v mikrovalovni pečici.
8. Sonda je lahko izpostavljena samo temperaturam do najvišje: 250 °C (482 °F). Pri temperaturah nad 250 °C (482 °F) obstaja nevarnost poškodb. UPOZEVALITE: Zari z zaprtim pokrovom lahko hitro dosežejo temperature nad 250 °C (482 °F).
9. Prepričajte se, da uporabljate pravilno vrsto baterije in je vedno vstavite v pravilno polarnostjo.
10. Pri izbiranem zamenjavi uporabljaj samo nove baterije iste vrste i nikada one s vidljivim oštećenjima — mogle bi za posljedicu ili eksplodirati.
11. Nikada nemojte kratko spajati ili rastavljati baterije ili ih bacati u vatru. Opasnost od eksplozije!
12. Baterie ovog termometra za meso nisu punjive.
13. Ako se termometar neće koristiti duže vrijeme izvadite baterije kako biste izbjegli oštećenja izazvana mogućim curenjem baterija.
14. Baterija treba zamijeniti čim prva kad LCD zaslon oslabi. Pritom vodite računa o ekološki prihvatljivom zbrinjavanju baterije sporazumom pod točkom Zbrinjavanje baterije.
15. Ako je termometar za meso oštećen prestanite se koristiti njime i povjerite popravak stručnoj osobi ili se obratite našoj korisničkoj službi. Nemojte sami rastavljati i popravljati termometar za meso, neovlaštene intervencije na uređaju poništavaju jamstvo.

Upute za održavanje

Digitalni termometar za meso TEMPERE nije prikladan za pranje u perilici posuđa. Nemojte uranjati termometar u tekućine i pazite da nikakva tekućina ne dospije u područje tipkovnice. Nemojte upotrebljavati tipkovnicu mokrim rukama. Termometar za meso možete pobrisati vlažnom krpom. OBRATITE PAŽNJU: sonda je nakon pečenja vrlo vruća. Pričekajte, da se ohladi, prije čišćenja kako biste izbjegli opekline.

Menjava baterije

- Gurnite klizni poklopac ispod baterije na zadnoj strani naprave in odstranite baterijo. Pri tem upoštevajte tudi napotke za uporabo pod točko Odlaganje baterij.
- Vstavite novo baterijo (AAA) v prostor za baterije.
- Ponovno zapri ali pokrov prostora za baterije.

Zbrinjavanje baterije

Baterije ne spadajo v kuhinski odpad. Kot potrošač zakonski ste obvezni vrniti izkoriščene baterije. Stare baterije morate 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 odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Za informacije morebiti dobiti v svoji občini, kod komunalnih služb za zbrinjavanje otpada ili u prodavaonici u kojoj ste kupili proizvod.

2. Namen in uporaba

Zahvaljujemo vam na kupnji ovog digitalnog termometra za meso. Ovaj uređaj namijenjen je za praćenje temperature unutarnjih razlitih vrsta mesa i ima timer s funkcijom alarma za kontrolu vremena pečenja.
Nikada nemojte upotrebljavati uređaj za bilo što drugo osim za predviđenu namjenu. Sačuvajte upute za uporabu i pakiranje za budoče potrebe i svakako ih priložite uz termometar za meso ako ga predajete drugim osobama.

3. Obseg dobave

1 x 1,5 V baterija tipa AAA
Navodila za uporabo
Informacije o proizvajalcu v skladu s 4. odstavkom 18. člena zemeljskega zakona o elektriki in elektronski opremi

4. Specifikacije

- Integrirani magnet in stojalo
- Dobro berljiv zaslon z višino znakov 17 mm
- Grafično prikazana izbira vrst mesa in njihove temperature sredice
- Prikaz temperature do 250 °C/482 °F
- Preklop prikaza temperature med °C in °F
- Časovnik s funkcijo alarma najmanj 99 ur in 59 minut
- Vključno z 1,5 V baterijo AAA
- Dimenzije: 65 x 72 x 19 mm (D x Š x V)
- Teža: 60 g (brez baterije)
- Plastika / visokokakovostno nerjavno jeklo

5. Izjava o skladnosti

Podjetje GEFU Innovation + Logistic GmbH s tem izjavlja, da izdelek 21840 – digitalni termometer za pečenje TEMPERE – izpolnjuje osnovne zahteve in ustrezne predpise direktive o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU in direktive RoHS 2011/65/EU. Celotno izjavo o skladnosti in to navodila za uporabo v obliki PDF najdete na spletnem mestu www.gefu.com/k21840.pdf

6. Prikaz in upravljalni elementi

7. Pred uporabo

- Pred vsako uporabo preverite, ali je izdelek morgoče poškodovan. Termometra za pečenje ne smete uporabljati, če kaže vidne poškodbe.
- Občutljiva konica sonde je zaščitena z zaščitnim pokrovom. Odstranite jo pred vsako uporabo in jo namestite nazaj po opravilu in čiščenju sonde.
- Sondo pred uporabo očistite z vlažno krpo. Pri tem upoštevajte tudi napotke za uporabo pod točko Čiščenje.
- Ko prvič uporabite digitalni termometer za pečenje, je na zaslonu zaščitna folija. Pred prvo uporabo jo odstranite.
- Baterija se ob prvem uporabi digitalnega termometra za pečenje je ob prvi uporabi zaščitena z zaščitno folijo. Pred prvo uporabo jo odstranite. Pri tem upoštevajte tudi napotke za uporabo pod točko Menjava baterije.

Navodila za uporabo termometra:

- Levi regulirni gumb (ob strani naprave) potisnite v smeri simbola termometra.
- Za izklop termometer upet izklopi, potisnite levi regulirni gumb (ob strani naprave) v smeri simbola O.
- Vaši digitalni termometer za pečenje lahko prikazujeta-peratura v stopinjah Celzija °C ali stopinjah Fahrenheita °F. Za nastavitev preferiranega temperaturnega lestvice potisnite desni regulirni gumb (ob stranina naprave) v smeri želene lestvice v °C ali °F.
- Zaščitna časti odmaknite tako, da jo ob robu ob strani digitalnega termometra za pečenje.
- Presnimi vnutrnji temperaturo sondo tako, da špico snimača zasunete do sredu mennej pečenej sa surovinu. **POZOR:** Dbajte na to, da sonda ne bo izvlečena iz surovine in da se ne bo dotikala odprtih plamenov. Lahko bi tu viedli k ohrešenju izdelka.

Izbran vrsta mesa in njegova temperatura v jedru

- Pritisnite tipko MEM/S5 za prikaz vrste mesa in predvideno temperature v jedru. S tipkama ▲ /HR in ▼ /MIN lahko izbirate med poljubnimi, govedino «rare» / riba, lunka, „govedina «medium», svinjskim mesom svojemu mesom «well done». Izbrana vrsta mesa pri temnutrja.
- Levo se na zaslonu izpiše trenutna temperatura v jedru. Desno pa se na zaslonu izpiše predvidena temperatura v jedru.
- Takoj ko mesa dosežе predvideno temperaturo v jedru, se oglasi zvočni signal. **PROSIMO UPOŠTEVAJTE:** Sonda vezeto segreje, zato termometra nikoli ne odstranjujte brez krpe.

Ročna nastavitev temperature v jedru.

- Pritisnite tipko MEM/S5 v spomenute vrsta mesa ter na ročno popravite temperature v jedru.
- S tipkama ▲ /HR in ▼ /MIN lahko zvišate ali znižate želeno temperaturo v jedru, ki je izpisana desno na zaslonu.
- Takoj ko želeno dosežе predvideno temperaturo v jedru, se oglasi zvočni signal. **PROSIMO UPOŠTEVAJTE:** Sonda vezeto segreje, zato termometra nikoli ne odstranjujte brez krpe.

Meniltok	optimalna temperatura v °C
goveji file angleško do rosa	38 – 55 °C redki
goveja pečenka	85 – 90 °C srednje pečen
goveja pečenka	90 – 95 °C srednje
telečji file rosa	50 – 55 °C dobro opraženo
telečji brbot rosa	50 – 55 °C
telečja pečenka	68 – 74 °C
svinjska pečenka	70 – 75

DE

1. Sicherheits- und Pflegehinweise

1. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen dürfen das Bratethermometer nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine Betreuerin/einen Betreuer beaufsichtigt und unterwiesen.
2. Das Produkt inklusive Zubehör ist kein Spielzeug. Bewahren Sie das Bratethermometer und die Sonde für Kinder unzugänglich auf.
3. Setzen Sie das Bratethermometer keinen starken Vibrationen, Hitze oder hoher Feuchtigkeit aus und vermeiden Sie eine starke mechanische Beanspruchung.
4. Lagern und verwenden Sie das Bratethermometer immer in trockener Umgebung.
5. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Sonde, da diese spitz ist.
6. Halten Sie die Sonde unbedingt sauber, da diese mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
7. Das Display darf niemals im geschlossenen Backofen, Grill oder Mikrowelle verwendet werden.
8. Die Sonde darf nur Temperaturen bis maximal 250 °C (482 °F) ausgesetzt werden. Bei Temperaturen über 250 °C (482 °F) besteht die Gefahr einer Beschädigung. BITTE BEACHTEN: In Grills mit geschlossenem Deckel können schnell Temperaturen über 250 °C (482 °F) entstehen.
9. Achten Sie auf die Verwendung des richtigen Batterietyps und setzen Sie diese immer in der vorgesehenen Polrichtung ein.
10. Verwenden Sie zum Austausch nur frische Batterien des gleichen Typs und niemals welche mit sichtbaren Beschädigungen – es könnten Überhitzung oder Explosionen auftreten.
11. Batterien niemals Kurzschlüssen, Auseinandernehmen oder Hitze von Feuer werfen. Explosionsgefahr!
12. Die Batterien dieses Bratethermometers sind nicht wiederaufladbar.
13. Batterien herausnehmen, wenn das Bratethermometer längere Zeit nicht benutzt wird, um Schaden durch evtl. auslaufende Batterien zu vermeiden.
14. Die Batterie sollte ersetzt werden, sobald die LCD Display Anzeige schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Batterie unter dem Punkt Batterieentsorgung.
15. Falls am Bratethermometer Schäden auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und lassen Sie es durch einen Fachmann instand setzen oder wenden Sie sich an unseren Kundenservice. Zerlegen und reparieren Sie das Bratethermometer nicht selbst, bei Eingriff in das Gerät erlischt der Garantie.

Pflegehinweise:

Das Digitale Bratethermometer TEMPERE ist nicht spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie das Thermometer nicht in Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Batteriefeld eindringen können. Benutzen Sie das Brateiten nicht mit feuchten Händen. Das Brateiten sollte nicht mit feuchten Händen. Tuch abgewischt werden. BITTE BEACHTEN: Die Sonde kann nach dem Gebrauch heiß sein. Lassen Sie diese erst abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Batteriewechsel:

- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs auf der Geräterückseite auf und nehmen Sie die Batterie heraus. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Batterieentsorgung.
- Legen Sie eine neue Batterie (AAA) in das Batteriefach ein.
- Schieben Sie den Deckel des Batteriefachs wieder zu.

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-Timers ♻

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

Herzlich Dank für den Kauf dieses digitalen Brateinthermometers. Dieses Gerät ist zum Überwachen von Kerntemperaturen verschiedener Fleischsorten gedacht und besitzt einen Timer mit Alarmfunktion zum Kontrollieren der Garzeit.
Benutzen Sie das Gerät nie zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die Verpackung für zukünftige Fragen sowie für spätere Anwendungen gut auf und geben Sie sie bei Weitergabe des Brateinthermometers an Dritte ebenfalls weiter.

3. Lieferumfang

1 x 1,5 V Batterie Typ AAA
Bedienungsanleitung
Herstellerinformationen gemäß § 18 Abs. 4 ElektrG

4. Spezifikationen

- integrierter Magnet und Aufhänger
- gut ablesbares Display mit 17 mm Zeichenhöhe
- bildlich dargestellte Wahl der Fleischsorten und deren vorgegebenen Kerntemperaturen
- Temperaturanzeige bis 250°C / 482°F
- umschaltbare Temperaturanzeige zwischen °C und °F
- Timer mit Alarmfunktion max. 99 Stunden und 59 Minuten
- inkl. Batterie 1,5V AAA
- Abmessungen 65 mm x 72 mm x 19 mm (L x B x H)
- Gewicht 60g (ohne Batterie)
- Kunststoff / hochwertiger Edelstahl

5. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die GEFU Innovation + Logistic GmbH, dass das Produkt 21840 Digitales Brateinthermometer „TEMPERE" die grundlegenden Anforderungen und geltenden Vorschriften der EMF- Richtlinie 2014/30/EU und RoHS- Richtlinie 2011/65/EU erfüllen. Die vollständige Konformitätserklärung und diese Bedienungsanleitung im PDF- Format finden Sie im Internet unter www.gefu.com/k21840.pdf

6. Anzeige und Bedienelemente

1. MEM/S/S
2. ▲ /HR
3. ▼ /MIN
4. Zeitempfänger
5. aktuell gemessene Temperatur der Sonde

7. Inbetriebnahme

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

Gebrauchsanweisung Thermometer:

- Schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Thermometer- Symbols 🌡.
- Wenn Sie Ihr Thermometer wieder ausschalten möchten, schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Symbols 0.
- Ihr digitales Brateinthermometer kann die Temperatur in Grad Celsius °C oder Grad Fahrenheit °F anzeigen. Zur Einstellung der bevorzugten Temperaturskala, schieben Sie den rechten Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung der gewünschten Skala °C oder °F.
- Stecken Sie nun den Stecker der Sonde in die Buchse am seitlichen Rand des digitalen Brateinthermometers.
- Führen Sie die Spitze der Sonde in die Mitte des zu messenden Gargutes ein, um eine genaue Kerntemperatur ermitteln zu können. **BITTE BEACHTEN:** Kontrollieren Sie, dass die Sondenspitze nicht aus dem zu messenden Gargut herausschaut oder mit einer offenen Flamme in Berührung kommen kann. Dieses kann ihr Messergebnis verfälschen.

Vorgegebene Auswahl der Fleischsorte und deren Kerntemperatur

- Drücken Sie die Taste MEM/S/S, um die Fleischsorten und deren vorgegebenen Kerntemperaturen aufzurufen. Mit den Tasten ▲/HR und ▼/MIN können Sie zwischen Hähnchen, Rinderbraten „rare" / Fisch, rohem Schinken, Rinderbraten „medium", Schweinebraten und Rinderbraten „well done" wählen. Ihre angewählte Fleischsorte blinkt dabei auf.
- Die aktuelle Kerntemperatur der Fleischsorte wird Ihnen im Display links angezeigt. Die vorgegebene Kerntemperatur erscheint rechts im Display.
- Sobald das Fleisch die Temperatur Ihrer vorgegebenen Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signal. **BITTE BEACHTEN:** Die Sonde wird sehr heiß, bitte ziehen Sie diese niemals mit Ihren bloßen Händen heraus, sondern verwenden Sie einen Topflappen.

Manuell einzustellende Kerntemperatur

- Drücken Sie die Taste MEM/S/S, um zwischen der Anzeige vorgegebener Fleischsorten und manueller Kerntemperatur zu wechseln.
- Mit den Tasten ▲/HR und ▼/MIN können Sie Ihre gewünschte Kerntemperatur rechts im Display hoch- und runterstellen.
- Sobald das zu messende Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signal. **BITTE BEACHTEN:** Die Sonde wird sehr heiß, bitte ziehen Sie diese niemals mit Ihren bloßen Händen heraus, sondern verwenden Sie einen Topflappen.

Gargut	optimale Gradzahl °C
Steak	48 - 52 °C rare
	52 - 55 °C medium rare
	56 - 58 °C medium
	65 - 68 °C well done
Rinderbraten	85 - 90 °C
Rinderbrust	90 - 95 °C
Kalbsfilet rosa	50 - 55 °C
Kalbsrücken rosa	50 - 55 °C
Kalbsbraten	68 - 74 °C
Schweinebraten	70 - 75 °C
Schweinerücken	55 - 60 °C
Lammrücken zartrosa	65 - 70 °C
Lammkeule durchgebraten	80 - 85 °C
Rehbraten	75 - 80 °C
Wildschweinbraten	75 - 78 °C
Hähnchen	80 - 85 °C
Enten	80 - 90 °C
Puten	80 - 90 °C

Gebrauchsanweisung Timer

- Schieben Sie den linken Regler (auf der Geräterückseite) in die Richtung des Timer-Symbols ⏱. Im Display werden Ihnen Stunden (HR) und Minuten (MIN) angezeigt.
Runterzählen (Timer ▼):
- Mit den Tasten ▲/HR für Stunden und ▼/MIN für Minuten können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S zum Starten des Timers. Die Symbole ▲ und ▼ auf dem Display blinken.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S erneut zum Stoppen oder Weiterlaufen des Timers.
- Um den Timer zurück auf Null zu stellen, stoppen Sie diesen zunächst und drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten ▲/HR und ▼/MIN.
Raufzählen (Timer ▲):
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S zum Starten des Timers. Die Symbole ▲ und ▼ auf dem Display blinken.
- Drücken Sie die Taste MEM/S/S erneut zum Stoppen oder Weiterlaufen des Timers.
- Um den Timer zurück auf Null zu stellen, stoppen Sie diesen zunächst und drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten ▲/HR und ▼/MIN.
- Bei Erreichen des Signaltons, stoppen Sie diesen mit der Taste MEM/S/S.

GB

1. Safety and care 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 roasting thermometer unless they are being supervised and instructed by a carer.
2. The product, including its accessories, is not a toy. Keep the roasting thermometer and the probe out of reach of children.
3. Do not expose the roasting thermometer to excessive vibrations or heat or high levels of humidity and avoid excess mechanical stress.
4. Always store and use the roasting thermometer in a dry environment.
5. Be careful when handling the probe, as it is sharp.
6. Always keep the probe clean as it comes into contact with food.
7. The display must never be used in a closed oven, grill/barbecue or microwave
8. The probe may only be exposed to a maximum temperature of 250 °C (482 °F). Temperatures over 250 °C (482 °F) risk damage to the device. PLEASE NOTE: Ovens with a closed lid can quickly reach temperatures of over 250 °C (482 °F).
9. Make sure that the correct battery type is used and always insert these with the correct polarity.
10. When replacing batteries, always use new ones of the same time and never with visible damage – this could lead to overheating or explosions.
11. Never short-circuit or dismantle batteries or throw them into the fire. Risk of explosion!
12. The roasting thermometer's batteries are not rechargeable.
13. Remove the batteries if the roasting thermometer is not used for a longer period of time to avoid damage due to possible battery leakage.
14. 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.
15. Should the roasting thermometer exhibit damage, stop using the device and have it repaired by a specialist or contact our customer service. Do you attempt to disassemble or repair the thermometer yourself. Interfering with the device will void the guarantee.

Care instructions:

The Digital Roasting Thermometer TEMPERE 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 roasting thermometer can be wiped clean with a damp cloth. PLEASE NOTE: The probe can be hot after use. Let it cool down before starting with the cleaning.

Replacing the battery:

- Slide open the battery compartment lid on the rear of the device and remove the battery. Please note the details under battery disposal where doing so
- Place a new battery (AAA) into the compartment.
- Slide the battery compartment lid to close.

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 timer ♻

The symbol on the product or its packaging indicates that this product should not be treated as normal household waste. It 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.
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 device.

3. Scope of delivery

1 x 1,5 V battery type AAA
User manual
Manufacturing information in accordance with Section 18 (4) ElektrG

4. Specifications

- integrated magnet and stand
- easy-to-read display with 17 mm character height
- icons depicting a choice of meats and their given core temperatures
- temperature display up to 250°C / 482°F
- temperature display can be switched between °C and °F
- timer with alarm function max. 99 hours and 59 minutes
- incl. battery 1.5V AAA
- dimensions 65 mm x 72 mm x 19 mm (L x W x H)
- weight 60g (without battery)
- plastic and high-grade stainless steel

5.Declaration of Conformity

GEFU Innovation + Logistic GmbH hereby declares that the product 21840 Digital Roasting Thermometer "TEMPERE" complies with the essential requirements and applicable provisions 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/k21840.pdf

6. Display and operating elements

1. MEM/S/S
2. ▲ /HR
3. ▼ /MIN
4. Target temperature
5. probe's current measured temperature

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.
- 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 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.

Directions for Using the Thermometer:

- Push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the thermometer symbol 🌡.
- If you wish to turn off your thermometer again, push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the 0 symbol.
- Your digital roasting thermometer can display the temperature in Celsius °C or Fahrenheit °F. To set the preferred temperature scale, push the control on the right (on the back of the device) in the direction of the desired °C or °F scale.
- Now insert the probe connector into the socket on the side edge of the digital roasting thermometer.
- Insert the tip of the probe into the centre of the item to be measured so that the exact core temperature can be determined. **PLEASE NOTE:** It is important to make sure that the probe tip does not put out of the item that is being measured and that it cannot come into contact with an open flame as this could distort the measurement.

The pre-set selection of the types of meat and their core temperatures

- Press the MEM/S/S button to call up the types of meat and their pre-set core temperatures. Use the ▲/HR and ▼/MIN buttons to choose between chicken, "rare" roast beef / fish, raw ham, "medium" roast beef, roast pork and "well-done" roast beef. The picture of the type of meat you select will flash.
- The current core temperature in the respective meat type is shown on the left in the display. The pre-set core temperature appears on the right in the display.
- A signal sounds as soon as the temperature of the meat reaches the pre-set core temperature.
PLEASE NOTE: The probe is very hot. Never pull it out with your bare hands; always use an oven glove or pot holder.

Manual Setting of Core Temperature

- Press the MEM/S/S button to switch between the pre-set types of meat and the manual core temperature.
- Use the ▲/HR and ▼ /MIN buttons to increase or decrease the desired core temperature on the right in the display.
- A signal sounds as soon as the item to be measured reaches the pre-set core temperature. **PLEASE NOTE:** The probe is very hot. Never pull it out with your bare hands; always use an oven glove or pot holder.

Food	Ideal Degree °C
Steak	48 - 52 °C rare
	52 - 55 °C medium rare
	56 - 58 °C medium
	65 - 68 °C well done
Roast beef	85 - 90 °C
Beef brisket	90 - 95 °C
Veal fillet medium	50 - 55 °C
Saddle of veal medium	50 - 55 °C
Roast veal	68 - 74 °C
Roast pork	70 - 75 °C
Saddle of pork	55 - 60 °C
Leg of lamb medium	65 - 70 °C
Leg of lamb, well done	80 - 85 °C
Roast venison	75 - 80 °C
Roast wild boar	75 - 78 °C
Chicken	80 - 85 °C
Duck	80 - 90 °C
Turkey	80 - 90 °C

Directions for using the timer

- Push the control on the left (on the back of the device) in the direction of the ⏱ timer symbol. You will see the hours (HR) and minutes (MIN) in the display.
Countdown (Timer ▼):
- Use the ▲/HR for hours and ▼/MIN for minutes buttons to set the desired time.
- Press the MEM/S/S button to start the timer. The ▲ and ▼ symbols will flash on the display.
- Press the MEM/S/S button again to stop or continue the timer.
- To reset the timer to zero, first stop it and then press the ▲/HR and ▼ /MIN buttons simultaneously.
Count up (Timer ▲):
- Press the MEM/S/S button to start the timer. The ▲ and ▼ symbols will flash on the display.
- Press the MEM/S/S button again to stop or continue the timer.
- To reset the timer to zero, first stop it and then press the ▲/HR and ▼ /MIN buttons simultaneously.
- When the signal goes on, stop it by pressing the MEM / S / S button.

FR

1. Consignes de sécurité et d'entretien

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 four à moins qu'elles ne soient formées et instruites par un superviseur.
2. Le produit, y compris les accessoires, n'est pas un jouet. Conservez le thermomètre à four et la sonde hors de portée des enfants.
3. N'exposez pas le thermomètre à four à de fortes vibrations, à la chaleur ou à une humidité élevée et évitez avoir excès mechanical stress.
4. Rangez et utilisez toujours le thermomètre à four dans un environnement sec.
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 ne doit jamais être utilisé dans un four fermé, un gril ou un micro-ondes
8. La sonde ne peut être exposée qu'à des températures maximales de 250 °C (482 °F). À des températures supérieures à 250 °C (482 °F), existe un risque d'endommagement. REMARQUE: Les grils avec un couvercle fermé peuvent rapidement atteindre des températures supérieures à 250 °C (482 °F).
9. Assurez-vous d'utiliser le bon type de pile et insérez les toujours dans la bonne polarité.
10. Lors du remplacement, assurez-vous que les piles neuves bénéficient du même laps de temps et jamais celles qui sont visiblement endommagées car elles pourraient surchauffer ou exploser.
11. Ne jamais court-circuiter, démonter ou jeter les piles au feu. Danger d'explosion !
12. Les piles de ce thermomètre à four ne sont pas rechargeables.
13. Retirer les piles si le thermomètre à four n'est pas utilisé pendant une longue période afin d'éviter les dommages dus à d'éventuelles fuites de piles.
14. La pile doit être remplacée dès que l'écran LCD s'affaiblit. Veuillez prendre connaissance de l'élimination écologique des piles au point Mise au rebut des piles.
15. Si le thermomètre à four est endommagé, arrêtez d'utiliser l'appareil et faites-le réparer par un spécialiste ou contactez notre service client. Ne démontez pas et ne réparez pas le thermomètre à four vous-même ; une altération de l'appareil annulera la garantie.

Conseils d'entretien :

Le thermomètre numérique à four TEMPERE ne va pas au lave-vaisselle. Ne plongez pas le thermomètre dans des liquides et assurez-vous qu'aucun liquide ne peut pénétrer dans le clavier. N'utilisez pas le clavier avec les mains mouillées. Le thermomètre à four peut être nettoyé avec un chiffon humide. REMARQUE : La sonde peut être chaude après utilisation. Laissez-la refroidir avant de commencer le nettoyage pour éviter les brûlures.

Remplacement de piles :

- Ouvrez le couvercle du compartiment à pile à l'arrière de l'appareil et retirez la pile. Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Mise au rebut des piles.
- Insérez une nouvelle pile (AAA) dans le compartiment à pile.
- Remettez le couvercle du compartiment à pile en place.

Mise au rebut des piles

Les piles n'ont pas leur place dans les ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes dans l'obligation légale de ramener les piles usagées à un point de collecte public de votre commune ou partout où des piles du type en question sont vendues.

Mise au rebut de la minuterie numérique ♻

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

2. But et utilisation

Nous vous remercions chaleureusement d'avoir acheté ce thermomètre numérique à four. Cet appareil est destiné à surveiller les températures à cœur de différents types de viande et dispose d'une minuterie avec une fonction d'alarme pour contrôler le temps de cuisson.
N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Veuillez conserver le notice d'utilisation et l'emballage pour questions et utilisations futures et les transmettre également en cas de cession du thermomètre à four à des tiers.

3. Contenu de la livraison

1 pile 1,5 V de type AAA
Notice d'utilisation
Informations du fabricant selon § 18 paragraphe 4 ElektrG

4. Spécifications

- Aimant et support intégrés
- Écran bien lisible avec une hauteur de caractère de 17 mm
- Choix graphiquement affiché des types de viande et de leurs températures à cœur spécifiées
- Affichage de la température jusqu'à 250°C / 482°F
- Affichage de la température commutable entre °C et °F
- Minuterie avec fonction d'alarme jusqu'à 99 heures et 59 minutes
- Pile 1,5V AAA incluse
- Dimensions 65 mm x 72 mm x 19 mm (L x l x H)
- Poids 60 g (sans pile)
- Plastique / acier inoxydable de haute qualité

5. Déclaration de conformité

Par la présente, GEFU Innovation + Logistic GmbH déclare que le produit 21840 thermomètre numérique à four « TEMPERE » est conforme aux exigences fondamentales et des dispositions applicables de la directive CEM 2014/30/UE et de la directive RoHS 2011/65/UE. La déclaration de conformité complète et cette notice d'utilisation au format PDF sont disponibles sur Internet à l'adresse www.gefu.com/k21840.pdf

6. Affichage et commandes

1. MEM/S/S
2. ▲ /HR
3. ▼ /MIN
4. Température cible
5. Température actuellement mesurée de la sonde

7. Mise en service

- Vérifiez que l'article n'est pas endommagé avant chaque utilisation. Le thermomètre à four 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 à four pour la première fois, un film protecteur est apposé sur l'écran. Veuillez le retirer avant la première utilisation.
- La pile de votre thermomètre numérique à four est protégée par un film protecteur lors de la première utilisation. Veuillez le retirer avant la première utilisation. Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Mise au rebut des piles.

Mode d'emploi du thermomètre :

- Faites glisser le bouton gauche (au dos de l'appareil) dans le sens du symbole 🌡du thermomètre.
- Si vous souhaitez arrêter à nouveau le thermomètre, faites glisser le bouton gauche (au dos de l'appareil) dans le sens du symbole 0.
- Votre thermomètre numérique pour rôti peut afficher la température en degrés Celsius °C ou en Fahrenheit °F. Pour régler l'échelle de température souhaitée, faites glisser le bouton droit (au dos de l'appareil) dans le sens de l'échelle de température souhaitée en °C ou en °F.
- Raccordez ensuite la fiche de la sonde dans la prise placée sur le côté du thermomètre numérique pour rôti.
- Placez la pointe de la sonde dans le centre du produit à mesurer pour établir la température à cœur exacte. **ATTENTION :** la pointe de la sonde ne doit pas ressortir du produit en relevant en contact avec une flamme ouverte au risque de fausser le résultat des mesures.

Sélection spécifique des viandes et de leur température à cœur

- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour afficher les sortes de viandes et leurs températures à cœur spécifiées. Avec les touches ▲/HR et ▼/MIN, vous avez le choix entre poulet, bœuf « saignant » / poisson, jambon cru, bœuf « à point », viande de porc et viande de bœuf « bien cuite ». La viande que vous avez sélectionnée clignote.
- La température à cœur actuelle de la viande sélectionnée est affichée à gauche de l'écran. La température à cœur spécifiée est affichée à droite de l'écran.
- Un signal sonore retentit dès que la viande que vous avez sélectionnée a atteint la température spécifiée. **ATTENTION :** la sonde est très chaude. Ne la retirez jamais à mains nues et utilisez une manique de cuisine.

Réglage manuel de température à cœur

- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour passer de l'affichage des viandes spécifiées à celui de la température à cœur manuelle.
- Avec les touches ▲/HR et ▼/MIN, vous pouvez augmenter ou baisser la température à cœur souhaitée, à droite de l'écran.
- Un signal sonore retentit dès que le produit sélectionné a atteint la température spécifiée. **ATTENTION :** la sonde est très chaude. Ne la retirez jamais à mains nues et utilisez une manique de cuisine.

Cuisson des aliments	Degrés optimales °C
Steak	48 - 52 °C saignant
	52 - 55 °C moyennement saignant
	56 - 58 °C medium
	65 - 68 °C bien cuit
Rosbif	85 - 90 °C
Poitrine de bœuf	90 - 95 °C
Filet de veau à point	50 - 55 °C
Carré de veau à point	50 - 55 °C
Filet de veau	68 - 74 °C
Rôti de porc	70 - 75 °C
Carré de porc	55 - 60 °C
Gigot d'agneau à point	65 - 70 °C
Gigot d'agneau bien cuit	80 - 85 °C
Rôti de chevreuil	75 - 80 °C
Rôti de sanglier	75 - 78 °C
Poulet	80 - 85 °C
Canard	80 - 90 °C
Dinde	80 - 90 °C

Mode d'emploi minuteur

- Faites glisser le bouton gauche (à l'arrière de l'appareil) dans le sens du symbole du minuteur ⏱. Les heures (HR) et les minutes (MIN) s'affichent sur l'écran.
Décompte (minuteur Minuterie ▼) :
- Vous pouvez régler le temps de cuisson souhaité avec les touches ▲/HR pour les heures et ▼/MIN pour les minutes.
- Appuyez sur la touche MEM/S/S pour démarrer le minuteur. Les symboles ▲ et ▼ clignotent sur l'écran.
- Appuyez à nouveau sur les touches MEM/S/S pour stopper ou laisser le minuteur en marche.
- Pour remettre le minuteur à zéro, arrêtez-le tout d'abord et appuyez en même temps sur les touches ▲/HR et ▼/MIN.
Augmentez le température (Minuteur ▲) :
- Appuyez sur les touches MEM/S/S pour démarrer le minuteur. Les symboles ▲ et ▼ clignotent sur l'écran.
- Appuyez à nouveau sur la touche MEM/S/S pour stopper ou laisser le minuteur en marche.
- Pour remettre le minuteur à zéro, arrêtez-le tout d'abord et appuyez en même temps sur les touches ▲/HR et ▼/MIN.
- Lorsque le signal sonore retentit, appuyez sur la touche MEM/S/S pour l'arrêter.

IT

1. Istruzioni per la sicurezza e la conservazione

1. Il termometro per arrosto non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenze laddove non vi siano un supervisione e un tutore.
2. Il prodotto e i suoi accessori non sono giocattoli. Conservare il termometro per arrosto e la sonda fuori dalla portata dei bambini.
3. Non sottoporre il termometro per arrosto a forti vibrazioni, calore intenso o elevata umidità e non esercitare su di esso un'eccessiva forza meccanica.
4. Conservare e utilizzare il termometro per arrosto sempre in un ambiente asciutto.
5. Prestare attenzione nell'utilizzo della sonda poiché essa è affilata.
6. Mantenere sempre la sonda pulita poiché entra a contatto con gli alimenti.
7. Non utilizzare in nessun caso il display all'interno del forno chiuso, del barbecue e del microonde
8. La sonda può essere esposta esclusivamente a temperature pari a massimo 250 °C (482 °F). A dei temperature superiori a 250 °C (482 °F) sussiste il pericolo di danneggiamento. ATTENZIONE: all'interno di barbecue con il coperchio chiuso è facile raggiungere rapidamente una temperatura superiore ai 250 °C (482 °F).
9. Assicurarsi di utilizzare il tipo di batterie corretto e di inserirle sempre nel verso prescritto.
10. Utilizzare esclusivamente nuove delle pile per sostituire le vecchie e non usare pile danneggiate.
11. Non mettere mai le batterie in corto circuito, smontarle o non gettarle nel fuoco. Pericolo di esplosione!
12. Le batterie di questo termometro per arrosto non sono ricaricabili.
13. Rimuovere le batterie se il termometro per arrosto non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato per evitare danni dovuti a possibili perdite dalle batterie.
14. Sostituire la batteria non appena le indicazioni sul display LCD sbiadiscono. Garantire lo smaltimento rispettoso dell'ambiente della batteria come indicato al punto "Smaltimento della batteria".
15. Nel caso in cui il termometro per arrosto si danneggiasse, non utilizzarlo più e farlo riparare da un tecnico, oppure rivolgersi al nostro servizio clienti. Non smontare e riparare il termometro per arrosto autonomamente; in caso di manomissione del dispositivo cessa la garanzia.

Consigli d'entretien :

Il termometro per arrosto TEMPERE non è lavabile in lavastoviglie. Non immergere il termometro in liquidi e prestare attenzione affinché non permei alcun liquido nell'area dei tasti. Non utilizzare i tasti con le mani umide. Il termometro per arrosto può essere pulito con un panno umido. ATTENZIONE: Dopo l'uso, la sonda potrebbe essere bollente. Lasciarla raffreddare prima di pulirla per evitare scottature.

Sostituzione della batteria:

- Aprire facendo scorrere il coperchio del vano batterie sul retro del dispositivo ed estrarre la batteria. Prestare attenzione alle indicazioni riportate al punto "Smaltimento della batteria"
- Inserire una batteria (AAA) nuova nell'apposito vano.
- Chiudere nuovamente il coperchio del vano batterie facendolo scorrere.

Smaltimento della batteria

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

Smaltimento del timer digitale ♻

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

2. Scopo e utilizzo

Vi ringraziamo per aver acquistato questo termometro digitale per arrosto. Il dispositivo serve per monitorare la temperatura interna di diversi tipi di carne e dispone d'un timer con funzione di allarme per controllare il tempo di cottura.
Non utilizzare mai il dispositivo per uno scopo diverso da quello per cui è stato progettato. Conservare la istruzioni per l'uso e l'imballaggio per questioni e utilizzi futuri e consegnarle insieme al termometro per arrosto in caso di sua cessione a terzi.

3. Fornitura

1 x batteria da 1,5 V di tipo AAA
Manuale d'istruzioni
Informazioni del produttore come da § 18 par. 4 ElektrG

4. Specifiche

- magnete e sostegno integrati
- display di facile lettura con caratteri dell'altezza di 17 mm
- scelta grafica dei tipi di carne e della relativa temperatura interna mediante immagini
- indicazione della temperatura fino a 250°C/482°F
- indicazione della temperatura commutabile tra °C e °F
- timer con funzione di allarme max 99 ore e 59 minuti
- batteria AAA da 1,5 V inclusa
- dimensioni 65 mm x 72 mm x 19 mm (lungh. x largh. x alt.)
- peso 60 g (senza batteria)
- resina/acciaio inox pregiato

5. Dichiarazione di conformità

GEFU Innovation + Logistic GmbH dichiara con la presente che il prodotto 21840 Termometro digitale per arrosto TEMPERE 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 e le presenti istruzioni per l'uso sono disponibili in formato PDF su Internet all'indirizzo www.gefu.com/k21840.pdf

6. Display e comandi

1. MEM/S/S
2. ▲ /HR
3. ▼ /MIN
4. Temperatura da raggiungere
5. Temperatura attuale cama da sonda

7. Messa in funzione

- Prima di utilizzare l'articolo verificare che non presenti danni. Non utilizzare il termometro per arrosto