

**Datos técnicos**

- Visualización de las temperaturas de los alimentos y de cocción.
- Selección de la temperatura en °C o °F.
- Retroiluminación.
- Rango de temperaturas: -40°C ~ 200°C / +40 °F ~ 392 °F.
- Fuente de energía: 3 pilas (LR44) / 1,5 V.

**Puesta en marcha**

- Limpie el termómetro antes del primer uso.
- Desatornille la tapa con la anilla para colgar.
- Introduzca las 3 pilas en el compartimento de pilas situado debajo de la tapa. Observe la polaridad (+/-). El polo positivo (+) de las pilas debe señalar hacia arriba, hacia la tapa.
- Vuelva a atornillar la tapa.

**Cambio de pilas**

- Las pilas deben cambiarse cuando la pantalla empiece a perder intensidad.

**Observaciones:**

- Cambie siempre todas las pilas a la vez.
- Utilice únicamente el tipo de pilas especificado en «Datos técnicos».

**Uso**

- Retire el capuchón protector de la punta de la sonda.
- Pulse la tecla ◯/HOLD para encender el termómetro. La pantalla se iluminará durante unos 15 segundos indicando la temperatura ambiente actual.
- Sumerja o inserte la punta de la sonda a una profundidad mínima de 2 cm en el alimento cuya temperatura desee medir.
- Espere unos segundos. Al cabo de 4 a 10 segundos, el valor a visualizar se habrá estabilizado y podrá leerse en la pantalla.

**Observaciones**

- Si desea que el valor se visualice de forma continua en la pantalla, pulse brevemente la tecla ◯/HOLD. Las unidades de temperatura °C/°F parpadearán. Para volver a visualizar la unidad de temperatura de forma continua y poder realizar una nueva medición, es necesario volver a pulsar brevemente la tecla ◯/HOLD.
- Pulse la tecla ◯/HOLD durante al menos 1 segundo para apagar el termómetro.
- Limpie la punta de la sonda con un paño suave y húmedo.
- Una vez terminada la medición, vuelva a colocar el capuchón protector en la punta de la sonda.

- Si no pulsa ninguna otra tecla, el termómetro se desconectará automáticamente al cabo de unos 19 minutos.
- La iluminación de la pantalla se apaga automáticamente al cabo de unos 15 segundos.

**Medición de la temperatura durante el horneado**

- Abra el horno y saque el alimento.
- Mida la temperatura según se ha descrito anteriormente.
- Retire el termómetro antes de volver a introducir el alimento en el horno.
- Apague el termómetro y vuelva a colocar el capuchón protector en la punta de la sonda.

Alimento a medir	Temperatura óptima en °C	
Frigorífico	4-8	
Congelador	- 18 a - 22	
Solomillo de vacuno poco hecho	38-55	Temp. int.*
-/- medio hecho	55-58	Temp. int.*
Rosbif en su punto	53	Temp. int.*
-/- medio hecho	55-60	Temp. int.*
Medallones de cerdo	65	Temp. int.*
Chuleta con hueso	75-80	Temp. int.*
Cuello de cerdo	70-75	Temp. int.*
Asado de cordero muy hecho	80-85	Temp. int.*
Ave	85-90	Temp. int.*
Pescado	60-70	Temp. int.*

(\* La temperatura interior es la que hay en el centro del alimento a medir).

**Visualización de la temperatura en °C/°F**

La temperatura puede medirse en grados centígrados (°C) o en grados Fahrenheit (°F).

- Pulse la tecla ◯/HOLD para encender el termómetro.
- Pulse la tecla °C/°F en la parte posterior del termómetro para seleccionar la unidad de medición deseada.

**Limpieza**

- ¡Existe peligro de lesionarse con la punta de la sonda!
- ¡Precaución al manejar el termómetro de cocina! Vuelva a colocar el capuchón protector en la punta de la sonda inmediatamente después de cada uso!
- El termómetro no es impermeable. No lo sumerja completamente en agua y no lo lave nunca en el lavavajillas.
- Limpie el termómetro con un paño húmedo y un poco de jabón lavavajillas, si fuera necesario. Séquelo con cuidado.

**Eliminación de las pilas gastadas**

Las pilas no deben desecharse junto con la basura doméstica. Todo consumidor está obligado por ley a desechar las pilas en los puntos de recogida previstos a este fin en los correspondientes comercios de venta de pilas. Estas deben estar completamente descargadas.

**Eliminación del aparato**

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse, bajo ningún concepto, junto con la basura doméstica. Infórmese a través del Ayuntamiento o de las empresas locales de gestión de residuos sobre las posibilidades de eliminación respetuosa con el medio ambiente.



**Technische gegevens**

- Overdracht van de levensmiddelen- en gaartemperatuur
- Temperatuur aanduiding in °C/°F kiesbaar
- Achtergrondverlichting
- Temperatuurbereik: -40°C ~ 200°C / +40°F ~ 392°F
- Energiebron: 3 batterijen (LR44) / 1,5 V

**Ingebruikname**

- Reinig de thermometer vóór het eerste gebruik.
- Schroef het deksel met het ophangoog af.
- Leg de 3 batterijen in het daaronder gesitueerde batterijvak. Let op de polariteit (+/-). Het positieve contact (+) van de batterijen moet naar boven, naar het deksel, wijzen.
- Schroef het deksel waar vast.

**Batterijwissel**

- De batterijen moeten gewisseld worden wanneer het display zwakker wordt.

**Opmerking:**

- Wissel alle batterijen steeds gelijktijdig.
- Gebruik uitsluitend het onder “Technische gegevens” aangegeven batterijtype.

**Gebruik**

- Neem de beschermkap van de punt van de voeler af.
- Druk op ◯/HOLD om de thermometer in te schakelen. Het display wordt ca. 15 seconden lang verlicht en geeft de actuele omgevingstemperatuur aan.
- Dompel of steek de punt van de voeler minstens 2 cm diep in het te meten voedsel.
- Wacht een paar seconden. Na ca. 4-10 seconden is de aangegeven waarde gestabiliseerd.

**Opmerking**

- Wenst u dat de waarde op het display continu aangegeven wordt, dan drukt u even op de toets ◯/HOLD. De temperatuureenheden °C/°F knipperen. Pas nadat ◯/HOLD opnieuw even ingedrukt werd, wordt de temperatuureenheid weer continu aangegeven en kunt nog een meting uitvoeren.
- Druk de toets ◯/HOLD minstens 1 seconde lang in om de thermometer weer uit te schakelen.
- Maak de punt van de sensor met een zachte vochtige doek schoon.
- Steek na de meting de beschermkap weer op de punt van de voeler.

- Als u geen andere toetsen indrukt, schakelt de thermometer na ca. 19 minuten automatisch uit.
- De displayverlichting schakelt automatisch na ca. 15 seconden uit.

**Temperatuurmeting tijdens het bakken of braden**

- Open de bakoven en trek het gerecht eruit.
- Meet de temperatuur zoals hierboven beschreven.
- Verwijder de thermometer voordat u het gerecht terug in de bakoven schuift.
- Schakel de thermometer uit en breng de beschermkap weer op de punt van de voeler aan.

Te meten voedsel	Optimaal aantal graden °C	
Koelkast	4-8	
Diepvrieskast	- 18 tot - 22	
Runderhaas rare	38-55	kern*
-/- medium	55-58	kern*
Rosbief rosé	53	kern*
-/- medium	55-60	kern*
Varkensmedaillons	65	kern*
Karbonade met beenderen	75-80	kern*
Varkensnek	70-75	kern*
Lamsgebraad door	80-85	kern*
Gevogelte	85-90	kern*
Vis	60-70	kern*

(\* Kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het te meten voedsel)

**Temperatuur aanduiding in °C/°F**

De temperatuur kan in graden Celsius (°C) of graden Fahrenheit (°F) gemeten worden.

- Druk de toets ◯/HOLD in om de thermometer in te schakelen.
- Druk de toets °C/°F aan de achterzijde van de thermometer in om de gewenste maateenheid te selecteren.

**Reiniging**

- Er bestaat gevaar voor verwondingen door de punt van de voeler!
- Wees voorzichtig bij de omgang met de huishoudthermometer! Breng telkens na gebruik de beschermkap direct weer op de punt van de voeler aan.
- De thermometer is niet waterbestendig. Dompel hem niet volledig in water en tracht nooit, hem in de vaatwasmachine te reinigen.
- Maak de thermometer, indien nodig, met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel schoon. Droog hem zorgvuldig af.

**Afvoer van oude batterijen:**

Batterijen mogen niet samen met het huisvuil weggegooid worden. Elke consument is er wettelijk toe verplicht, batterijen zoals voorgeschreven op de voorziene inzamelpunten in de batterijhandel af te voeren. Deze moeten volledig ontladen zijn.

**Apparaat:**

Werp het apparaat op het einde van de levensduur daarvan in geen geval bij het normale huisvuil. Informeer bij uw gemeentebestuur of bij uw plaatselijk afvalverwerkend bedrijf naar mogelijkheden voor een milieuvriendelijke afvoer.

\*



**Спецификации:**

- Индикация температуры продукта и температуры приготовления
- Отображение температуры в °C / °F по выбору
- Подсветка
- Температурный диапазон: -40°С ~ 200°С / +40°F ~ 392°F
- Источник питания: 3 батареи (LR44) / 1,5 В

**Ввод в эксплуатацию**

- Очистить термометр перед первым использованием.
- Отвинтить крышку с петелькой для подвешивания.
- Вставить 3 батарейки в батарейный отсек внизу. Обратите внимание на полярность (+/-). Положительный контакт (+) батарейки должен быть направлен вверх к крышке.
- Снова прикрутить крышку.

**Смена батареек**

- Батарейки необходимо заменить, если дисплей слабеет.

**Примечание:**

- Всегда заменять одновременно все батарейки.
- Использовать только батарейки, указанные в разделе «Технические характеристики».

**Использование**

- Снять защитный колпачок с наконечника шупа.
- Нажать на ◯/HOLD, чтобы включить термометр. Дисплей загорается примерно на 15 секунд и показывает температуру окружающей среды на данный момент.
- Погрузить или вставить наконечник шупа на глубину не менее 2 см в продукт. Подождать несколько секунд. Примерно через 4-10 секунд значение на дисплее установится и его можно будет считать.

**Указание**

- Если вы хотите, чтобы значение обозначалось на дисплее непрерывно, то нажмите коротко кнопку ◯/HOLD. Единицы измерения температуры °C / °F начнут мигать. Только после короткого нажатия на ◯/HOLD единица измерения температуры снова будет обозначаться постоянно, и вы сможете произвести измерение.
- Нажмите кнопку ◯/HOLD и удерживайте не менее 1 секунды, чтобы выключить термометр.
- Очистите наконечник датчика мягкой влажной тканью.
- После измерения наденьте защитный колпачок на наконечник шупа.

- Если не задействуются никакие другие кнопки, термометр автоматически отключится примерно через 19 минут.
- Подсветка дисплея отключается автоматически примерно через 15 секунд.

**Измерение температуры во время выпекания или жарки**

- Открыть духовку и вынуть блюдо.
- Измерить температуру, как описано выше.
- Убрать термометр, прежде чем поставить блюдо обратно в духовку.
- Выключить термометр и надеть защитный колпачок на наконечник шупа.

Приготавливаемый продукт	оптимальная тем-ра °C	
Холодильник	4-8	
Морозильная камера	- 18 до - 22	
Филе говядины редкое	38-55	Кern*
-/- средней прожарки	55-58	Кern*
Ростбиф розовый	53	Кern*
-/- средней прожарки	55-60	Кern*
Медальоны из свинины	65	Кern*
Отбивная с косточкой	75-80	Кern*
Свиная шейка	70-75	Кern*
Жаркое из баранины, прожаренное	80-85	Кern*
Птица	85-90	Кern*
Рыба	60-70	Кern*

(\*Серцевина - это температура в середине приготавливаемого продукта)

**Индикация температуры в °C / °F**

Температура может измеряться в градусах Цельсия (°C) или Фаренгейта (°F).

- Нажмите кнопку ◯/HOLD, чтобы включить термометр.
- Нажмите кнопку °C / °F на задней панели термометра, чтобы выбрать нужную единицу измерения.

**Чистка**

- Наконечником датчика можно пораниться!
- Будьте осторожны при обращении с бытовым термометром! Сразу после каждого использования надевайте защитный колпачок на наконечник шупа.
- Термометр не является водонепроницаемым. Не погружайте его полностью в воду и никогда не пытайтесь чистить его в посудомоечной машине.
- При необходимости протрите термометр влажной тряпкой и моющим средством для мытья посуды. Тщательно высушите его.

**Утилизация использованных батареек:**

Батарейки нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Каждый потребитель по закону обязан сдавать использованные батарейки надлежащим образом в специальных местах сбора в торговых точках. Батарейки должны быть полностью разряжены.

**Прибор:**

Ни в коем случае не выбрасывайте прибор после его срока службы в обычные бытовые отходы. Осведомитесь в вашей городской администрации или местной компании по удалению отходов о возможностях экологически безопасной утилизации.



Bedienungsanleitung  
User manual  
Notice d'utilisation  
Istruzioni d'uso  
Instrucciones de uso  
Gebruiksaanwijzing  
Инструкция по  
пользованию

**LUST AUF BRATEN?  
FEEL LIKE ROASTING?**



Digital-Thermometer  
BBQ  
Digital thermometer  
BBQ

Art.-Nr.: 89247

**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.  
GEFU – Discover Culinary Artistry.**

[www.gefu.com](http://www.gefu.com)

#### Technische Daten

- Übermittlung der Lebensmittel- und Gartemperatur
- Temperaturanzeige in °C/°F wählbar
- Hintergrundbeleuchtung
- Temperaturbereich: -40°C ~ 200°C / +40 °F ~ 392 °F
- Energiequelle: 3 Batterien (LR44) / 1,5 V

#### Inbetriebnahme

- Reinigen Sie das Thermometer vor der ersten Benutzung.
- Schrauben Sie den Deckel mit der Aufhängeöse ab.
- Legen Sie die 3 Batterien in das darunter befindliche Batteriefach. Achten Sie auf die Polarität (+/-). Der positive Kontakt (+) der Batterien muss nach oben, zum Deckel, zeigen.
- Schrauben Sie den Deckel wieder an.

#### Batteriewechsel

- Die Batterien müssen gewechselt werden, wenn die Anzeige schwächer wird.

#### Hinweis:

- Wechseln Sie stets alle Batterien gleichzeitig.
- Verwenden Sie ausschließlich den unter “Technische Daten” angegebenen Batterietyp.

#### Benutzung

- Nehmen Sie die Schutzkappe von der Spitze des Fühlers ab.
- Drücken Sie auf ⓘ/HOLD, um das Thermometer anzuschalten. Das Display wird für ca. 15 Sekunden erleuchtet und zeigt die aktuelle Umgebungstemperatur an.
- Tauchen oder stecken Sie die Fühlerspitze mindestens 2 cm tief in das Messgut.
- Warten Sie einige Sekunden. Nach ca. 4-10 Sekunden hat sich der Anzeigewert stabilisiert und kann am Display abgelesen werden.

#### Hinweis

- Möchten Sie den Wert auf dem Display kontinuierlich angezeigt haben, drücken Sie kurz auf die Taste ⓘ/HOLD. Die Temperatureinheiten °C/°F blinken. Erst nach erneutem, kurzem Druck auf ⓘ/HOLD wird die Temperatureinheiten wieder kontinuierlich angezeigt und Sie können eine weitere Messung vornehmen.
- Drücken Sie die Taste ⓘ/HOLD mindestens 1 Sekunde lang, um das Thermometer wieder auszuschalten.
- Säubern Sie die Sensorspitze mit einem weichen feuchten Tuch.
- Stecken Sie nach der Messung die Schutzkappe wieder auf die Fühlerspitze.

Die Messung des Innentemperatur mit dem Thermometer

- Wenn Sie keine weiteren Tasten drücken, schaltet sich das Thermometer nach ca. 19 Minuten von selbst aus.
- Die Displaybeleuchtung schaltet sich automatisch nach ca. 15 Sekunden aus.

#### Temperaturmessung während des Backens oder Bratens

- Öffnen Sie die Backröhre und ziehen das Gericht heraus.
- Messen Sie die Temperatur wie oben beschrieben.
- Entnehmen Sie das Thermometer, bevor Sie das Gericht zurück in die Backröhre schieben.
- Schalten Sie das Thermometer aus und stecken die Schutzkappe wieder auf die Fühlerspitze.

<b>Messgut</b>	<b>optimale Gradzahl °C</b>
Kühlschrank	4-8
Tiefkühltruhe	- 18 bis - 22
Rinderfilet rare	38-55 <span> </span> Kern*
-/- medium	55-58 <span> </span> Kern*
Roastbeef rosa	53 <span> </span> Kern*
-/- medium	55-60 <span> </span> Kern*
Schweinemedaillons	65 <span> </span> Kern*
Kotelette mit Knochen	75-80 <span> </span> Kern*
Schweinenacken	70–75 <span> </span> Kern*
Lammbraten durch	80-85 <span> </span> Kern*
Geflügel	85-90 <span> </span> Kern*
Fisch	60-70 <span> </span> Kern*

(\* Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Messgutes)

#### Temperaturanzeige in °C/°F

Die Temperatur kann in Grad Celsius (°C) oder Grad Fahrenheit (°F) gemessen werden.

- Drücken Sie die Taste ⓘ/HOLD, um das Thermometer einzuschalten.
- Drücken Sie die Taste °C/°F auf der Rückseite des Thermometers, um die gewünschte Maßeinheit auszuwählen.

#### Reinigung

- Es besteht Verletzungsgefahr durch die Fühlerspitze!
- Vorsicht im Umgang mit dem Haushaltsthermometer! Stecken Sie unmittelbar nach jeder Benutzung die Schutzkappe wieder auf die Fühlerspitze.
- Das Thermometer ist nicht wasserfest. Tauchen Sie es nicht vollständig ins Wasser und versuchen Sie nie, es in der Spülmaschine zu reinigen.
- Säubern Sie das Thermometer mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel, falls nötig. Trocknen Sie es sorgfältig ab.

Die Entsorgung von Batterien

#### Entsorgung von Altbatterien:

Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Jeder Verbraucher ist gesetzlich dazu verpflichtet, Batterien ordnungsgemäß an den vorgesehenen Sammelstellen im Batterie vertreibenden Handel zu entsorgen. Diese müssen vollständig entladen sein.

RAL

Gerät: Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder Ihrem örtlichen Entsorgungsbetrieb nach Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung.

#### Technical Data

- Transmission of food and doneness temperature
- Temperature display in choice of °C/°F
- Backlighting
- Temperature range: -40°C - 200°C / +40 °F - 392 °F
- Power supply: 3x Batteries (LR44) / 1,5V

#### First-time use

- Prior to initial use, clean the thermometer
- Unscrew the cap with the suspension loop.
- Insert the batteries in the battery compartment underneath.
- Pay attention to the polarity (+/-). The positive terminal (+) of the batteries must be pointing upwards toward the cap.
- Replace the cap by screwing on.

#### Changing batteries

- The batteries must be replaced if the display becomes weaker.

#### Notice:

- Always replace all batteries simultaneously.
- Exclusively use the battery type specified in the “Technical data”.

Die Messung des Innentemperatur mit dem Thermometer

#### Use

- Remove the protective cap from the tip of the sensor.
- Press the ⓘ/HOLD, to switch on the thermometer. The display lighting will be activated for approx. 15 seconds and the current measured ambient temperature will be shown in the display.
- Immerse or insert the sensor tip a minimum of 2 cm into the food to be measured.
- Wait for several seconds. After approx. 4 to 10 seconds, the display value has stabilized and can be read off of the display.

#### Notice

- If you would like to have the displayed value shown permanently, press the ⓘ/HOLD key briefly. The °C/°F temperature units flash. Only when you have then pressed ⓘ/HOLD briefly again, will the temperature unit be displayed permanently again and you can carry out a new measurement.
- Press the ⓘ/HOLD key for a minimum of 1 second in order to switch the thermometer off again.
- Wipe the sensor tip with a soft, damp cloth.
- After measuring, replace the protective cap onto the sensor tip.

Die Messung des Innentemperatur mit dem Thermometer

- If you do not press any further keys, the thermometer will switch off automatically after approx.19 minutes.
- The display illumination will be switched off automatically after approx. 15 seconds.

#### Measuring the temperature during baking and roasting

- Open the oven and pull out the food.
- Measure the temperature as described above.
- Remove the thermometer before sliding the food back into the oven.
- Switch off the thermometer and put the protective cap in the sensor tip.

<b>Measured Product</b>	<b>ideal degrees °C</b>
Fridge	4-8
Freezer	- 18 bis - 22
Beef tenderloin rare	38-55 <span> </span> core*
-/- medium	55-58 <span> </span> core*
Roast beef	53 <span> </span> core*
-/- medium	55-60 <span> </span> core*
Pork medaillons	65 <span> </span> core*
Chop with bone	75-80 <span> </span> core*
Pork roast	70–85 <span> </span> core*
Roast lamb	80-85 <span> </span> core*
Poultry	85-90 <span> </span> core*
Fish	60-70 <span> </span> core*

(\*core temperature is the temperature in the middle of the medium being measured)

#### Temperature display in °C/°F

The temperature can be measured in degrees Celsius (°C) or degrees Fahrenheit (°F).

- Press the ⓘ/HOLD key to switch on the thermometer.
- Press the °C/°F key on the backside of the thermometer, in order to select the other respective unit of measurement.

#### Cleaning

- There is a risk of injury from the sensor tip!
- Be careful when handling the household thermometer. Always replace the protective cap onto the sensor tip immediately after use.
- The thermometer is not waterproof. Do not completely immerse in water and never attempt to clean it in a dishwasher.
- Clean with a damp cloth and some dishwashing detergent, if necessary.
- Thoroughly wipe the thermometer dry.

Die Entsorgung von Batterien

#### Disposal of Used Batteries:

Do not dispose of the batteries in household waste.

Every consumer is legally obliged to dispose of used batteries at the collection points provided for that purpose in the battery point of sale. The batteries must be fully discharged.

RAL

#### Device:

Never throw the device into normal household waste at the end of its service life. Please ask your local government or your local waste disposal company about environmentally compatible ways of disposing of used batteries.

#### Caractéristiques techniques :

- Indication de la température des aliments et de cuisson
- Affichage de la température en °C/°F sélectionnable
- Eclairage de fond
- Plage de température : -40°C ~ 200°C / +40 °F ~ 392 °F
- Alimentation : 3 piles (LR44) / 1,5 V

#### Mise en service

- Nettoyez le thermomètre avant de l'utiliser pour la première fois.
- Dévissez le couvercle avec l'œillet de suspension.
- Installez les 3 piles dans le compartiment à piles placé en dessous.
- Respectez la polarité (+/-). Le contact positif (+) des piles doit être orienté vers le haut et vers le couvercle.
- Revissez le couvercle.

#### Changement de piles

- Les piles doivent être remplacées lorsque l'affichage s'affaiblit.

#### NB :

- Remplacez toujours toutes les piles en même temps.
- Utilisez uniquement le type de pile indiqué sous « Caractéristiques techniques ».

La mesure de la température pendant la cuisson

#### Utilisation

- Retirez le capuchon protecteur de l'extrémité de la sonde.
- Appuyez sur ⓘ/HOLD pour mettre le thermomètre en marche. L'écran s'allume pendant environ 15 secondes et indique la température ambiante actuelle.
- Plongez ou insérez la pointe de la sonde à au moins 2 cm de profondeur dans le produit à mesurer.
- Attendez quelques secondes. Au bout de 4 à 10 secondes environ, la valeur affichée s'est stabilisée et peut être lue sur l'écran.

#### Remarque

- Appuyez brièvement sur la touche ⓘ/HOLD si vous voulez que la valeur soit affichée en continu sur l'écran. Les unités de température °C/°F d'ignotent. Ce n'est qu'après avoir appuyé à nouveau brièvement sur ⓘ/HOLD que l'unité de température s'affiche à nouveau en continu. Vous pouvez alors prendre une autre mesure.
- Appuyez sur la touche ⓘ/HOLD pendant au moins 1 seconde pour éteindre le thermomètre.
- Nettoyez la pointe du capteur avec un chiffon doux et humide.
- Remplacez le capuchon de protection sur la pointe du capteur après utilisation.
- Le thermomètre s'éteint automatiquement après environ 19 minutes si vous n'appuyez sur aucune autre touche.
- L'éclairage de l'écran s'éteint automatiquement après environ 15 secondes.

La mesure de la température pendant la cuisson

#### Mesure de la température pendant la cuisson au four

- Ouvrez le four et sortez le plat à préparer.
- Mesurez la température comme décrit ci-dessus.
- Sortez le thermomètre avant de remettre le plat au four.
- Eteignez le thermomètre et remplacez le capuchon de protection sur l'extrémité de la sonde.

<b>Cuisson des aliments</b>	<b>Degrés optimales °C:</b>
Réfrigérateur	4-8
Congélateur	- 18 à - 22
Filet de bœuf bleu	38-55 <span> </span> A cœur*
-/- à point	55-58 <span> </span> A cœur*
Rôti de bœuf saignant	53 <span> </span> A cœur*
-/- à point	55-60 <span> </span> A cœur*
Médailleurs de porc	65 <span> </span> A cœur*
Côtelette avec os	75-80 <span> </span> A cœur*
Echine de porc	70–85 <span> </span> A cœur*
Rôti d'agneau bien cuit	80-85 <span> </span> A cœur*
Volaille	85-90 <span> </span> A cœur*
Poisson	60-70 <span> </span> A cœur*

(\* La température à cœur est la température au milieu du produit à mesurer)

#### Affichage de la température en °C/°F

La température peut être mesurée en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

- Appuyez sur le bouton ⓘ/HOLD pour mettre le thermomètre en marche.
- Appuyez sur la touche °C/°F à l'arrière du thermomètre pour sélectionner l'unité de mesure souhaitée.

#### Nettoyage

- La pointe du capteur présente un risque de blessure !
- Attention lors de la manipulation du thermomètre de cuisine ! Remplacez le capuchon protecteur sur la pointe du capteur immédiatement après chaque utilisation.
- Le thermomètre n'est pas étanche. Ne l'immergez pas complètement dans l'eau et n'essayez jamais de le nettoyer dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le thermomètre avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle si nécessaire. Séchez-le soigneusement.

La mesure de la température pendant la cuisson

#### Elimination des piles usagées :

Les piles ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères.

Les consommateurs sont tous tenus d'éliminer correctement les piles aux points de collecte prévus à cet effet dans les commerces/magasins vendant des piles. Celles-ci doivent être entièrement déchargées.

La mesure de la température pendant la cuisson

#### Appareil :

Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il est arrivé en fin de cycle de vie. Renseignez-vous auprès de votre administration municipale ou de votre service de recyclage local sur les possibilités d'élimination respectueuses de l'environnement.

#### Dati tecnici

- Rilevamento della temperatura degli alimenti e di cottura
- Indicazione della temperatura impostabile in °C/°F
- Illuminazione dello sfondo
- Range di temperatura: -40°C ~ 200°C / +40 °F ~ 392 °F
- Fonte di energia: 3 batterie (LR44) / 1,5 V

#### Messa in funzione

- Pulire il termometro prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Svitare il coperchio con l'occhietto di sospensione.
- Sistemare le 3 batterie nel vano-batterie sottostante.
- Fare attenzione alla polarità (+/-). Il contatto positivo (+) della batteria deve essere rivolto verso l'alto, ovvero verso il coperchio.
- Riavvitare il coperchio con l'occhietto di sospensione.

#### Sostituzione della batteria

- È necessario sostituire le batterie quando il display diventa meno leggibile.

#### Avvertenza:

- Cambiare sempre tutte le batterie insieme.
- Utilizzare esclusivamente il tipo di batteria indicato nei “Dati tecnici”.

La misura della temperatura durante la cottura

#### Utilizzo

- Rimuovere il cappuccio protettivo dalla punta con il sensore.
- Premere ⓘ/HOLD, per accendere il termometro. Il display si illumina per circa 15 secondi e indica la temperatura ambiente attuale.
- Immergere o inserire la punta con il sensore per una profondità di almeno 2 cm nel liquido o nella vivanda di cui si desidera misurare la temperatura.
- Attendere qualche secondo. Dopo circa 4-10 secondi, il valore visualizzato si stabilizza ed è possibile leggerlo sul display.

#### Avvertenza

- Se desiderate che il valore resti visualizzato sul display per più tempo, basta premere brevemente il tasto ⓘ/HOLD. Le unità di misura della temperatura °C/°F lampeggiano. Solo dopo avere premuto nuovamente e brevemente il tasto ⓘ/HOLD, l'unità di misura della temperatura resta di nuovo visualizzata fissa sul display ed è possibile eseguire una nuova misurazione.
- Per spegnere il termometro, tenere premuto il tasto ⓘ/HOLD per almeno un secondo.
- Pulire la punta con il sensore utilizzando un panno morbido e umido.
- Dopo la misurazione rimettere il cappuccio di protezione sulla punta con il sensore.

La misura della temperatura durante la cottura

- Se non si premono altri tasti, il termometro si spegne da solo dopo circa 19 minuti.
- La luce del display si spegne automaticamente dopo circa 15 secondi..

La misura della temperatura durante la cottura

#### Misurazione della temperatura durante la cottura sul fornello o in forno

- Aprire il forno e prelevare la pietanza.
- Misurare la temperatura come descritto sopra.
- Rimuovere il termometro prima di rimettere il cibo nel forno.
- Spegnere il termometro e rimettere il cappuccio di protezione sulla punta con il sensore.

<b>Gibo</b>	<b>Temperatura ottimale in °C</b>
Frigorifero	4-8
Freezer	da - 18 a - 22
Filetto di manzo al sangue	38-55 <span> </span> core*
Filetto di manzo media cottura	55-58 <span> </span> core*
Roastbeef rosa	53 <span> </span> core*
Roastbeef cottura media	55-60 <span> </span> core*
Medaglione di maiale	65 <span> </span> core*
Bistecca con l'osso	75-80 <span> </span> core*
Capocollo di maiale	70–85 <span> </span> core*
Arrosto d'agnello ben cotto	80-85 <span> </span> core*
Pollo	85-90 <span> </span> core*
Pesce	60-70 <span> </span> core*

(\*La temperatura al cuore è quella misurata al centro della pietanza)

#### Indicazione della temperatura in °C/°F

La temperatura può essere misurata in gradi Celsius (°C) oppure in gradi Fahrenheit (°F).

- Premere il tasto ⓘ/HOLD per accendere il termometro.
- Premere il tasto °C/°F sulla parte posteriore del termometro per scegliere l'unità di misura desiderata.

#### Pulizia

- La punta con il sensore può essere pericolosa e causare ferite!
- Il termometro da cucina deve essere utilizzato con attenzione! Dopo ogni misurazione, rimettere subito il cappuccio di protezione sulla punta con il sensore.
- Questo termometro è caldo non è resistente all'acqua. Non immergerlo completamente in acqua ed evitare assolutamente di lavarlo in lavastoviglie.
- Pulire il termometro con un panno umido e poco detersivo per stoviglie, se necessario. Asciugare con cura.

#### Smaltimento di batterie esauste:

È proibito smaltire le batterie nei rifiuti domestici. Ogni consumatore è per legge obbligato a consegnare le batterie presso un apposito centro di raccolta oppure al negozio dove l'ha comprata. Le batterie devono essere completamente scariche.

La misura della temperatura durante la cottura

#### Apparecchio:

Non gettare l'apparecchio nei rifiuti domestici una volta giunto al termine del suo ciclo di vita. Informarsi presso l'amministrazione comunale o la

società di smaltimento locale del proprio comune di residenza, chiedendo quali sono le modalità di smaltimento.