

## Termometro digitale per arrosti I

Congratulazioni per l'acquisto del nostro Termometro digitale per arrosti. Grazie all'ampia scala di misurazione il termometro può essere utilizzato per svariate applicazioni.

### Istruzioni d'uso:

Impiego del termometro per la carne

**1.** Posizionare il pulsante situato sul retro dell'apparecchio su COOK. **2.** Fissare il sensore lateralmente sul termometro per la carne. Il sensore è termostabile fino a 250 °C (482 °F). **3.** Il display può visualizzare la temperatura in gradi Celsius o gradi Fahrenheit. Per impostare la scala termometrica preferita premere °C/°F. **4.** Per impostare la temperatura desiderata premere ▲ (temperatura più alta) o ▼ (temperatura più bassa). **5.** Infilare la punta del sensore nella carne. La temperatura appare a sinistra sul display. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, viene emesso un segnale.

Impiego del contaminuti

**1.** Posizionare il pulsante situato sul retro dell'apparecchio su TIMER. **2.** Sul display vengono visualizzati i minuti (MIN) e i secondi (SEC). Per impostare i minuti premere MIN. Per impostare i secondi premere su SEC. **3.** Per avviare e arrestare il contaminuti premere S/S. **4.** Per azzerare il contaminuti premere contemporaneamente MIN e SEC.

Da sapere

Il contaminuti può essere impostato su massimo 99 minuti e 59 secondi e il termometro per la carne su massimo 250 °C (482 °F). L'apparecchio possiede sul retro un magnete, che consente di apporarlo ad esempio sul frigorifero.

### Sostituzione delle batterie:

**1.** Togliere il coperchio sul retro. **2.** Inserire 1 pila a bottone nuova LR03 AAA rispettando la polarità indicata. **3.** Chiudere il vano delle batterie. **4.** Dopo la sostituzione delle batterie la temperatura verrà indicata in °C.

### Attenzione:

- È assolutamente vietato utilizzare il termometro in un forno chiuso.
- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il sensore.
- Il termometro non è lavabile in lavastoviglie e non va completamente inserito in acqua. È però possibile pulirlo con un panno umido.
- Le batterie vanno sostituite quando la visualizzazione del display LCD risulta fioca. Si prega di smaltire le batterie usate nel rispetto dell'ambiente.\*

### Prodotto misurato Gradi ottimali in °C

Filetto di manzo all'inglese - rosa	38 - 55° C
Arrosto di manzo	85 - 90° C
Petto di manzo	90 - 95° C
Filetto di vitello, rosa	50 - 55° C
Dorso di vitello, rosa	50 - 55° C
Arrosto di vitello	68 - 74° C
Arrosto di maiale	70 - 75° C
Dorso di maiale	55 - 60° C
Coscia d'agnello, rosa tenero	65 - 70° C
Coscia d'agnello, cotta	80 - 85° C
Arrosto di capriolo	75 - 80° C
Arrosto di cinghiale	75 - 78° C
Pollo	80 - 85° C
Anatre	80 - 90° C
Tacchina	80 - 90° C

GEFU Vi augura buon divertimento durante la preparazione dei cibi!

\*Smaltimento:

#### Batterie usate:

Le batterie non vanno smaltite come rifiuti domestici. Ogni utilizzatore è obbligato per legge a smaltire in modo corretto le batterie presso i punti di raccolta allestiti nei negozi che commerciano batterie.

#### Apparecchio:

Al termine del suo ciclo di vita l'apparecchio non va smaltito in alcun caso come un normale rifiuto domestico. Si informi presso l'amministrazione comunale o presso un'impresa di smaltimento in merito alla possibilità di uno smaltimento eco-compatibile.



## Termómetro digital para asados E

Felicitaciones por la compra de nuestro Termómetro digital para asados. Por su amplio rango de medición este termómetro es usable en diferentes campos de aplicación.

### Instrucciones de manejo:

Uso del termómetro para carnes:

**1.** Colocar el botón de la parte posterior en posición COOK. **2.** Asegurar el sensor al costado del termómetro para carnes. El sensor es resistente al calor hasta los 250°C (482°F). **3.** El display puede indicar la temperatura tanto en grados Celsius como en Fahrenheit. Para ajustarlo a la escala de temperatura requerida presionar en °C/°F. **4.** Para el ajuste de la temperatura deseada presionar en ▲ (temperatura más alta) o en ▼ (temperatura más baja). **5.** Introducir la punta del sensor en el trozo que se quiere asar. La temperatura del alimento aparecerá a la izquierda en el display. En cuanto se alcance la temperatura deseada, sonará una señal.

Uso del temporizador :

**1.** Poner el botón que está en la parte posterior del artefacto en TIMER. **2.** En el display se indicarán los minutos (MIN) y los segundos (SEC). Para ajustar los minutos se presiona en el MIN, para ajustar los segundos se presiona en el SEC. **3.** Para iniciar o detener el funcionamiento del temporizador presionar en S/S. **4.** Para poner el temporizador en posición cero, presionar simultáneamente sobre MIN y SEC.

Datos de interés:

El temporizador puede ser regulado a un máximo de 99 minutos y 59 segundos, y el termómetro para carnes a un máximo de 250° C (482° F). El aparato tiene un imán en la parte posterior, de manera que puede ser fijado, p. ej. en el refrigerador.

### Cambio de baterías:

**1.** Retire la tapa en la parte posterior. **2.** Coloque 1 pila LR03 AAA nueva, observando la polaridad. **3.** Cierre la caja de la batería. **4.** Después del cambio de la pila la temperatura volverá a indicar en °C.

### Atención:

- El termómetro no podrá nunca ser utilizado dentro del horno cerrado.
- Limpie siempre bien el sensor después de haberlo usado.
- Este termómetro no es apto para ser lavado en el lavaplatos automático y no debe ser sumergido dentro del agua. Pero con un paño húmedo es sumamente sencillo de limpiar.
- Las baterías deberían ser cambiadas cuando se debilita el display LCD. Tenga en cuenta resguardar las baterías gastadas de manera amigable para el medio ambiente.

### Producto a medir temperatura óptima en °C

Solomillo de buey poco a medio hecho	38 - 55°C
Asado de buey	85 - 90°C
Pecho de buey	90 - 95°C
Solomillo de ternera medio hecho	50 - 55°C
Lomo de ternera medio hecho	50 - 55°C
Asado de ternera	68 - 74°C
Pierna de cordero medio hecha	65 - 70°C
Pierna de cordero muy hecha	80 - 85°C
Asado de corzo	75 - 80°C
Asado de jabalí	75 - 78°C
Pollo	80 - 85°C
Pato	80 - 90°C
Pavo	80 - 90°C

¡GEFU le desea mucho placer en el preparado de sus comidas!

\*Eliminación:

#### Pilas usadas:

Las pilas no se deben desechar junto con la basura doméstica. Los consumidores están obligados por ley a desechar las pilas en los puntos de recogida ubicados en los comercios vendedores de pilas.

#### Aparato:

No tirar el aparato al final de su vida útil en la basura doméstica. Los ayuntamientos y las empresas de recogida informan sobre los lugares disponibles de recogida ecológica.



**GEFU**<sup>®</sup>  
GENIAL GENIESSEN

Digitales Bratenthermometer

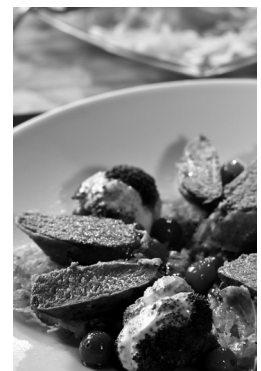
Bedienungsanleitung

Instructions for use

Mode d'emploi

Instrucciones de servicio

Istruzioni d'uso



## Digitales Bratenthermometer

D

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres Digitalen Backofenthermometers. Durch seinen weiten Messbereich ist dieses Thermometer für viele Anwendungsbereiche nutzbar.

### Gebrauchsanweisung:

Verwendung des Thermometers

1. Den Knopf auf der Geräterückseite auf COOK stellen. 2. Den Fühler (hitzebeständig bis 250 °C/ 482 °F) seitlich am Fleischthermometer befestigen. 3. Das Display kann die Temperatur in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit anzeigen. Zur Einstellung der bevorzugten Temperaturskala auf °C/°F drücken. 4. Zur Einstellung der gewünschten Temperatur auf ▲ (höhere Temperatur) oder ▼ (niedrigere Temperatur) drücken. 5. Die Spitze des Fühlers in das Bratgut stecken. Die Temperatur des Gerichts erscheint links im Display. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal.

Verwendung des Timers

1. Den Knopf auf der Geräterückseite auf TIMER stellen. 2. Im Display werden Minuten (MIN) und Sekunden (SEC) angezeigt. Zum Einstellen der Minuten auf MIN und zum Einstellen der Sekunden auf SEC drücken. 3. Zum Starten und Stoppen des Timers auf S/S drücken. 4. Um den Timer auf Null zu stellen, gleichzeitig auf MIN und SEC drücken.

### Wissenswertes

Timer: max. 99 Minuten und 59 Sekunden  
Backofenthermometer: max. 250 °C (482 °F)  
Das Gerät hat einen Magneten auf der Rückseite, sodass es zum Beispiel am Kühlschrank angebracht werden kann. Das Gerät ist dauerhaft betriebsbereit.

### Batteriewechsel:

1. Nehmen Sie den Deckel auf der Rückseite ab. 2. Setzen Sie 1 neue LR03 AAA unter Beobachtung der Polarität ein. 3. Schließen Sie das Batteriefach. 4. Nach dem Batteriewechsel wird die Temperatur in °C angezeigt.

### Achtung:

- Das Thermometer darf niemals im geschlossenen Backofen verwendet werden.
- Reinigen Sie den Fühler nach jedem Gebrauch sorgfältig.
- Das Thermometer ist nicht spülmaschinengeeignet und darf nicht ganz unter Wasser gehalten werden. Es lässt sich aber mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Batterie sollten erneuert werden, wenn der LCD Display schwach wird. Beachten Sie bitte die umweltgerechte Entsorgung der Altbatterien.\*

Messprodukt	optimal Gradzahl °C
Rinderfilet englisch bis rosa	38 - 55° C
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
Lammkeule zartrosa	65 - 70° C
Lammkeule durchgebraten	80 - 85° C
Rehrbraten	75 - 80° C
Wildschweinbraten	75 - 78° C
Hähnchen	80 - 85° C
Enten	80 - 90° C
Puten	80 - 90° C

GEFU wünscht Ihnen viel Spaß beim Zubereiten Ihrer Speisen!

\*Entsorgung:

**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.

**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.



CE

## Digital roast thermometer

GB

We congratulate and thank you for purchasing our digital meat thermometer. Due to its wide measuring range this thermometer is utilizable for a great number of applications.

### Operating instructions:

How to use the meat thermometer

1. Push the button on back of the meat thermometer to COOK mode. 2. Connect the cord to one side of the meat thermometer. The cord is heat resistant up to 250°C (482°F) 3. The display show the temperature in Celsius or Fahrenheit. To select the preferred temperature scale, press °C/°F. 4. To set the desired temperature, press ▲ (for higher temperature) or ▼ (for lower temperature). 5. Inset the probe on the cord into the food to be cooked. The temperature of the food is shown to the left on the display. When the food reached the chose temperature, the thermometer will beep.

How to use the timer

1. Push the button on the back of the timer to TIMER mode. 2. The display shows ( MIN ) and seconds ( SEC ). To set minutes, press MIN and to set seconds, press SEC. 3. To start and stop the timer, press S/S. 4. To reset the timer: press and hold MIN and SEC simultaneously

### Good to know

Timer: max. 99 minutes and 59 seconds.  
Meat thermometer: max.250°C (482°F)  
The timer/meat thermometer has a magnet on back to stick on to a fridge for example

### Battery replacement:

1. Open the battery compartment. 2. Replace 1 LR03 AAA button cell according to the polarity. 3. Close the battery compartment. 4. After battery replacement the temperature will be indicated in °C.

### Notice:

- Never use the thermometer in the closed oven.
- Clean the sensor thoroughly after each use.
- The thermometer is not water-proof and not dishwasher safe. Do not immerse the whole product into water. You can clean it with a damp cloth.
- Please replace the batteries when the display becomes dim. Please well deal with the used batteries.\*

### Measured Product Ideal Degree °C

fillet of beef, rare/medium rare	38 - 55° C
roast beef	85 - 90° C
brisket of beef	90 - 95° C
fillet of veal	50 - 55° C
saddle of veal, medium-rare	50 - 55° C
roast veal	68 - 74° C
roast pork	70 - 75° C
saddle of pork	55 - 60° C
leg of mutton, medium-rare	65 - 70° C
leg of mutton, well-done	80 - 85° C
roast venison	75 - 80° C
roast boar	75 - 78° C
chicken	80 - 85° C
duck	80 - 90° C
turkey	80 - 90° C

Have a good time when preparing your meal!

\*Disposal:

**Battery:**  
Please take note, that this unit contains a battery. Batteries or accumulators are not allowed to dispose of the unsorted municipal waste. Users of batteries and accumulators must use the available collection framework for the return, recycling and treatment of batteries and accumulators. Please take care of our environment and dispose your batteries accordingly. Thank you for your assistance.

**Item:**  
This product contains valuable parts that can be recycled to reduce the impact on the environment. Please use public municipal assembly for disposal.



CE

## Thermomètre de ménage numérique

F

Nous vous félicitons pour l'achat de notre thermomètre de ménage numérique. Par son échelle de mesure large, ce thermomètre est utilisable pour beaucoup de domaines d'application.

### Instructions d'opération:

Utilisation du thermomètre à viande

1. Placer le bouton à l'arrière de l'appareil sur COOK. 2. Fixer la sonde sur le côté du thermomètre à viande. La sonde résiste à une chaleur jusqu'à 250 °C (482 °F). 3. L'écran peut indiquer la température en degrés Celsius ou Fahrenheit. Pour choisir l'échelle de température désirée, appuyer °C/°F. 4. Pour régler la température désirée, appuyer sur ▲ (température plus élevée) ou sur ▼ (température plus basse). 5. Introduire la pointe de la sonde dans la viande à cuire. La température du plat apparaît à gauche à l'écran. Lorsque la température désirée est atteinte, un signal se fait entendre.

Utilisation de la minuterie courte durée

1. Placer le bouton à l'arrière de l'appareil sur TIMER. 2. A l'écran apparaissent les minutes (MIN) et les secondes (SEC). Pour régler les minutes, appuyer sur MIN, pour régler les secondes, appuyer sur SEC. 3. Pour démarrer ou arrêter la minuterie courte durée, appuyer sur S/S. 4. Pour mettre la minuterie courte durée à zéro, appuyer simultanément sur MIN et SEC.

### A savoir

Minuterie courte durée peut se régler sur 99 minutes et 59 secondes au maximum et le thermomètre à viande sur max. 250 °C (482 °F). L'appareil possède un aimant à l'arrière, il peut donc être placé par exemple au réfrigérateur.

### Changement de piles:

1) Ouvrez le compartiment de pile au verso du thermomètre. 2) Remplacez 1 nouvelle pile bouton LR03 AAA en respectant la polarité. 3) Fermez le compartiment de pile. 4) Après le changement des piles la température est indiquée en °C.

### Attention:

- Le thermomètre ne doit jamais être utilisé dans le four fermé!
- Nettoyez la sonde profondément après chaque utilisation.
- Le thermomètre n'est pas étanche et ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle ni mis dans l'eau. Vous pouvez le laver avec un torchon humide.
- Veuillez remplacer les piles quand l'écran devient faible. Les piles usagées doivent être mises dans les boîtes destinées. Merci de respecter notre environnement.\*

### Utilisation Degrés optimales °C

Filet de boeuf bleu à légèrement saignant	38 - 55° C
Rôti de boeuf	85 - 90° C
Poitrine de boeuf	90 - 95° C
Filet de veau légèrement saignant	50 - 55° C
Selle de veau légèrement saignante	50 - 55° C
Rôti de veau	68 - 74° C
Rôti de porc	70 - 75° C
Selle de porc	55 - 60° C
Gigot d'agneau légèrement saignant	65 - 70° C
Gigot d'agneau à point	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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la préparation de vos plats!

\*Élimination :

**Vieilles piles:**  
Les piles ne doivent pas être mises aux ordures ménagères. Tout consommateur est tenu légalement d'éliminer les piles en bonne et due forme aux lieux de collecte prévus dans le commerce de distribution de piles.

**Appareil:**  
Ne jetez en aucun cas l'appareil aux ordures ménagères normales lorsqu'il ne peut plus être utilisé. Renseignez-vous auprès de votre administration communale ou auprès de votre entreprise locale de collecte et de traitement des déchets afin d'apprendre les possibilités d'élimination conforme à l'environnement.



CE