

Bedienungsanleitung

Instructions for use

Mode d'emploi

Instrucciones de servicio

Istruzioni d'uso

Gebruiksaanwijzing

Руководство по

использованию

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses modernen und hochwertigen GEFU Tee und Milch-Thermometers, welches mit Eleganz und Funktionalität Ihnen genaue Angaben zu den Aufguss-Temperaturen verschiedener Tee-Sorten (schwarzer Tee, grüner Tee, Früchtetee), Kaffeewasser, sowie für Milch liefert.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Nachstehend geben wir Ihnen einige wichtige Informationen zum Gebrauch des Thermometers.

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht in Kinderhände gelangt. Sie können sich am Dorn verletzen.
- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch.
- Das Thermometer kann heiß sein. Verwenden Sie Kochhandschuhe um sich nicht zu verbrennen.

Achtung: Das Thermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1. Gebrauch

Zunächst müssen Sie das Wasser – entweder mithilfe eines Wasserkochers oder Kochtopfes – erhitzen. Nach dem Kochen des Wassers geben / halten Sie das Thermometer in das heiße Wasser hinein. Mithilfe des Edelstahl-Clips können Sie das Thermometer ganz einfach in den Wasserkocher oder auch Kochtopf hineinhängen (Befestigung des Clips am Rand des Wasserkochers/Topfes). Sobald die Aufguss-Temperatur für den von Ihnen gewünschten Tee / Kaffee erreicht wurde, können Sie das Wasser über Ihren Tee oder das Kaffeemehl gießen. Für Milchschaum wird die Milch bis zur gewünschten Temperatur in einem Topf oder Aufschäumbecher erwärmt.

Das Thermometer ist ein präzises und schnell reaktionsfähiges Thermometer, welches Ihnen erlaubt, in wenigen Sekunden die Wassertemperatur zu überwachen. Um präzise Temperaturen zu erzielen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Thermometer tief genug ins Wasser/Milch eingetaucht wird.

Empfohlene Temperaturen

Grüner Tee	70 – 80°C
Früchte-Tee	80 – 90°C
Schwarzer Tee	95 – 100°C, kochend heiß
Milch zum Aufschäumen	60 – 65°C
Kaffeewasser	92 – 96°C

2. Reinigung

Das Thermometer ist spülmaschinenfest und kann auch einfach unter fließendem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden.

3. Technische Daten

Gewicht:	ca. 24 g
Messbereich:	40 bis 110°C / 120 bis 220°F
Messgenauigkeit:	±2 °C
Maße:	Ø 37mm x L 145 mm
Material:	Gehäuse und Messfühler aus Edelstahl, Clip aus Edelstahl mit Silikon



Congratulations on your purchase of this modern and high-quality GEFU tea and milk thermometer, which provides to you with elegance and functionality precise information about the brewing temperatures of different tea varieties (black tea, green tea, fruit tea), of coffee water and also milk.

Before using this product, please read this manual and especially the safety instructions completely and observe them. Keep the instructions for reference and hand them over when you pass the product to another user.

Below we give you some important information about the use of the thermometer.

Safety instructions:

- Keep packaging foil away from babies and small children.
- Make sure that the thermometer does not come into children's hands. They may be injured by the spike.
- Clean the thermometer before using it for the first time.
- The thermometer may be hot. Use cooking gloves to avoid getting burned.

Caution: Do not use the thermometer in microwave ovens.

1. Use

First of all you have to heat the water, either with a water cooker or in a pot. After boiling the water, put / hold the thermometer in the hot water. With the help of the stainless-steel clip, you can simply hang the thermometer in the water cooker or pot (fastening of the clip to the edge of the water boiler / pot). Once the brewing temperature for the tea / coffee you desire has been reached, you can pour the water over your tea or coffee powder. For milk froth, the milk is heated to the desired temperature in a pot or froth cup.

The thermometer is a precise and fast-response thermometer that allows you to monitor the water temperature in a matter of seconds. In order to achieve precise temperatures, please ensure that the thermometer is dipped deep enough into the water / milk.

Recommended temperatures

Green tea	70 - 80° C
Fruit tea	80 - 90° C
Black tea	95 - 100° C, boiling hot
Milk for foaming	60 - 65° C
Coffee water	92 - 96° C

2. Cleaning

The thermometer is dishwasher-proof and can also be cleaned easily with dishwashing soap under running water.

3. Specifications

Weight:	approx. 24 g
Measuring range:	40 to 110° C / 120 to 220° F
Measurement accuracy:	± 2° C
Measures:	Ø 37mm x L 145 mm
Material:	Housing and probe made of stainless steel, Clip made of stainless steel with silicone

Nous vous remercions d'avoir choisi ce thermomètre à thé et à lait moderne et de haute qualité de la marque GEFU. Élégance et fonctionnalité s'associent pour vous fournir les informations exactes sur les températures optimales de divers thés et tisanes (thé noir, thé vert, tisane aux fruits), de l'eau du café ainsi que de la température du lait.

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant l'utilisation du produit, notamment les instructions de sécurité à respecter. Conservez cette notice pour la consulter ultérieurement et joignez-la au produit si vous transmettez ce dernier à un tiers.

Vous trouverez ci-après quelques informations importantes relatives à l'utilisation du thermomètre.

Instructions de sécurité :

- Tenez les emballages plastiques hors de portée des bébés et des enfants afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Veillez à ce que le thermomètre reste hors de portée des enfants. Ils peuvent se blesser avec la pointe.
- Nettoyez le thermomètre avant sa première utilisation.
- Le thermomètre peut être chaud. Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler.

Attention : ne pas utiliser le thermomètre au four à micro-ondes.

1. Utilisation

Réchauffez tout d'abord l'eau dans une bouilloire électrique ou une casserole. Après ébullition de l'eau introduisez / placez le thermomètre dans l'eau chaude. Le clip en acier inoxydable vous permet de fixer facilement le thermomètre à la bouilloire électrique ou à la casserole (fixage du clip sur le bord de la bouilloire électrique/la casserole). Vous pouvez verser l'eau sur le thé ou le café moulu dès que la température de l'eau de votre boisson chaude est atteinte. Réchauffez le lait dans une casserole ou un pichet spécial mousse de lait pour obtenir un lait mousseux.

Le thermomètre est un ustensile précis et rapide qui vous permet de vérifier la température de l'eau en quelques secondes seulement. Pour atteindre des températures précises, veillez à ce que le thermomètre soit plongé assez profondément dans l'eau/le lait.

Températures recommandées

Thé vert	70 – 80°C
Tisane aux fruits	80 – 90°C
Thé noir	95 – 100°C, bouillant
Lait à faire mousser	60 – 65°C
Eau pour café	92 – 96°C

2. Nettoyage

Le thermomètre est lavable au lave-vaisselle et peut également être facilement nettoyé sous le robinet avec du liquide vaisselle.

3. Caractéristiques techniques

Poids :	ca. 24 g
Plage de températures :	40 bis 110°C / 120 bis 220°F
Précision des mesures :	±2 °C
Dimensions :	Ø 37mm x L 145 mm
Matériel :	Boîtier et capteur en acier inoxydable, clip en acier inoxydable avec silicone

GEFU®Termometro del tè e del latte GEFU
Cod. 21770

I

Congratulazioni per l'acquisto di questo termometro del tè e del latte GEFU di alta qualità, che vi fornisce in modo elegante e funzionale informazioni precise sulle temperature dell'acqua in infusione dei vari tipi di tè (tè nero, tè verde, tè alla frutta), come pure del latte e dell'acqua per il caffè.

Prima di utilizzare il prodotto si raccomanda di leggere completamente le istruzioni d'uso, soprattutto le informazioni di sicurezza, e di attenersi ad esse. Conservare le istruzioni per consultarle in seguito e consegnarle all'altro utilizzatore in caso di inoltro o vendita dell'apparecchio.

Qui di seguito troverete importanti informazioni sull'uso del termometro.

Istruzioni di sicurezza

- Tenere le pellicole di imballaggio lontano dalla portata dei neonati e dei bambini, pericolo di soffocamento.
- Assicurarsi che il termometro non giunga nelle mani dei bambini, poiché potrebbero ferirsi con la punta.
- Pulire il termometro prima dell'uso iniziale.
- Il termometro può essere molto caldo. Usare i guanti da forno per non scottarsi.

Attenzione: non usare il termometro in forni a microonde**1. Uso**

Riscaldare anzitutto l'acqua con un bollitore o una pentola. Dopo la fase di riscaldamento, immettere il termometro nell'acqua calda. Con il clip in acciaio inossidabile è possibile fissare il termometro nel bollitore o nella pentola (fissare il clic sul bordo del bollitore/pentola). Non appena si raggiunge la temperatura dell'acqua in infusione, versarla sul tè o sul caffè in polvere. Per montare il latte, riscaldarlo alla temperatura voluta in un recipiente o in un bicchio.

Il termometro è uno strumento preciso altamente reattivo che permette in pochi secondi di monitorare la temperatura dell'acqua. Per raggiungere temperature precise, assicurarsi che il termometro sia immerso ad una profondità sufficiente nel latte/acqua.

Temperature consigliate

Tè verde	70 – 80°C
Tè alla frutta	80 – 90°C
Tè nero	95 – 100°C, bollente
Latte da montare	60 – 65°C
Acqua per il caffè	92 – 96°C

2. Pulizia

Il termometro è lavabile in lavastoviglie e può essere pulito anche in acqua con un detergente.

3. Dati tecnici

Peso:	ca. 24 g
Campo di misura:	da 40 a 110°C / da 120 a 220°F
Precisione di misurazione:	±2 °C
Misure:	Ø 37mm x L 145 mm
Materiale:	Alloggiamento e sonda di misura in acciaio inossidabile, Clip in acciaio inossidabile con silicone

GEFU®Termómetro para té y leche GEFU
Número de artículo 21770

ES

Le felicitamos por la compra de este moderno termómetro para té y leche GEFU de alta calidad, elegante y funcional, que le proporciona información exacta sobre las temperaturas para la preparación de diferentes tipos de té (té negro, té verde, infusión de frutas), del agua para café, así como para leche.

Por favor, lea detenidamente las presentes instrucciones de uso antes de utilizar este producto, y observe especialmente las instrucciones de seguridad. Conserve estas instrucciones para futuras consultas. En caso de dar el producto a otro usuario, entréguele también estas instrucciones.

A continuación, le ofrecemos información importante sobre el uso del termómetro.

Instrucciones de seguridad:

- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de los bebés y niños pequeños, ya que existe riesgo de asfixia.
- Procure que el termómetro esté siempre fuera del alcance de los niños, ya que podrían lesionarse con la aguja.
- Limpie el termómetro antes del primer uso.
- El termómetro puede estar muy caliente. Utilice manoplas de cocina, para evitar quemaduras.

Precaución: No utilice el termómetro en el horno microondas.**1. Modo de uso**

En primer lugar, caliente el agua, ya sea en un hervidor eléctrico o en una olla. Una vez el agua haya hervido, introduzca el termómetro en el agua caliente. Con ayuda del clip de acero inoxidable, puede colgar el termómetro fácilmente en el hervidor o la olla (sujetando el clip en el borde del hervidor o la olla). Una vez el termómetro indique la temperatura ideal, ya puede verter el agua sobre su té o café molido. Para preparar espuma de leche, ésta debe calentarse en una olla o en el vaso espumador hasta que alcance la temperatura deseada.

El termómetro le ofrece una gran precisión de funcionamiento y una rápida respuesta, permitiéndole controlar la temperatura del agua en pocos segundos. Para obtener temperaturas exactas, procure que el termómetro esté lo suficientemente sumergido en el agua o la leche.

Temperaturas recomendadas

Té verde	70 – 80°C
Infusión de frutas	80 – 90°C
Té negro	95 – 100°C, hirviendo
Leche para espumar	60 – 65°C
Agua para café	92 – 96°C

2. Limpieza

El termómetro es apto para lavavajillas, aunque también puede lavarse bajo el agua del grifo con un poco de detergente líquido.

3. Datos técnicos

Peso:	aprox. 24 g
Rango de medición:	40 a 110°C / 120 a 220°F
Precisión de medición:	±2 °C
Dimensiones:	Ø 37 mm x 145 mm de largo
Materiales:	Cuerpo y sonda en acero inoxidable, clip en acero inoxidable con silicona

GEFU®GEFU thee- en melkthermometer
Artikelnummer 21770

FL

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van deze moderne en hoogwaardige GEFU thee- en melkthermometer die u met elegantie en functionaliteit nauwkeurige informatie over de opgiëtemperatuur en verschillende soorten thee (zwarte thee, groene thee, vruchtenthee), koffiewater en voor melk verstrekt.

Gelieve vóór het gebruik deze gebruiksaanwijzing en in het bijzonder de veiligheidsinstructies volledig door te lezen en deze in acht te nemen. Bewaar de handleiding om deze later te raadplegen en geef deze mee wanneer u het product aan een andere gebruiker doorgeeft.

Onderstaand geven wij u belangrijke informatie over het gebruik van de thermometer.

Veiligheidsinstructies:

- Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van baby's en peuters, er bestaat verstikkingsgevaar.
- Let erop dat de thermometer niet in kinderhanden geraakt. Zij kunnen aan de doorn verwondingen oplopen.
- Reinig de thermometer vooraleer deze voor de eerste keer te gebruiken.
- De thermometer kan heet zijn. Gebruik kookhandschoenen om geen brandwonden op te lopen.

Let op: gelieve de thermometer niet in magnetrons te gebruiken**1. Gebruik**

In eerste instantie moet u het water – ofwel met behulp van een waterkoker of een kookpot/-pan – verhitten. Na het koken van het water doet / houdt u de thermometer in het hete water. Met behulp van de roestvrij stalen clip kunt u de thermometer zeer eenvoudig in de waterkoker of ook kookpot/-pan inhaken (bevestiging van de clip aan de rand van de waterkoker/pot/pan). Zodra de opgiëtemperatuur voor de door u gewenste thee / koffie bereikt werd, kunt u het water over uw thee of koffiemeel gieten. Voor melkschuim wordt de melk tot op de gewenste temperatuur in een pot/pan of opschuimbekker verwarmd.

De thermometer is een precieze en snel reagerende thermometer die het u toelaat, in slechts enkele seconden de watertemperatuur te controleren. Om tot precieze temperaturen te komen, zorgt u ervoor dat de thermometer diep genoeg in het water/de melk gedompeld wordt.

Aanbevolen temperaturen

Groene thee	70 – 80°C
Vruchtenthee	80 – 90°C
Zwarte thee	95 – 100°C, kokend heet
Melk voor het opschuimen	60 – 65°C
Koffiewater	92 – 96°C

2. Reiniging

De thermometer is vaatwasmachinebestendig en kan ook gewoon onder stromend water met afwasmiddel gereinigd worden.

3. Technische gegevens

Gewicht:	ca. 24 g
Meetbereik:	40 tot 110°C / 120 tot 220°F
Meetnauwkeurigheid:	±2°C
Afmetingen:	Ø 37 mm x L 145 mm
Materiaal:	Behuizing en sensor van roestvrij staal, clip van roestvrij staal met silicone

GEFU®Термометр для чая и молока от GEFU
Номер артикула 21770

RU

Благодарим за покупку нашего современного и высококачественного кухонного термометра для чая и молока от GEFU, который с присущей ему элегантностью и функциональностью даст вам точную информацию о температуре заваривания различных видов чая (черный чай, зеленый чай, фруктовый чай), нагревания воды для кофе и разогревания молока.

Прежде чем приступить к использованию данного прибора, тщательно изучите руководство по его эксплуатации и, в частности, указания по технике безопасности. Пожалуйста, сохраните это руководство как необходимую инструкцию и на будущее и приложите его к прибору в случае передачи последнего другому пользователю.

Ниже приводится важная информация по использованию термометра.

Указания по мерам безопасности:

- Хранить упаковочную пленку вне доступности маленьких детей, существует опасность удушья.
- Следить, чтобы термометр не попал в руки детей. Они могут пораниться иголкой.
- Промыть термометр перед первым использованием.
- Термометр может нагреться. Использовать прихватки во избежание ожогов.

Внимание: никогда не применять термометр в микроволновой печи!**1. Применение**

Сначала нужно нагреть воду в чайнике или кастрюле. После того как вода закипит, опустить / держать термометр в горячую воду. Он легко крепится зажимом из нержавеющей стали непосредственно на чайнике или кастрюле (зажим прикрепляется к краю чайника / кастрюли). Как только температура для приготовления желаемого чая / кофе будет достигнута, то можно заварить напиток. Для получения вспененного молока, его нагревают в кастрюле или специальной миске до нужной температуры.

Термометр – точный и быстро реагирующий прибор, который за нескольких секунд позволяет проконтролировать температуру воды. Для достижения точных температур убедитесь, что термометр достаточно глубоко погружен в воду / молоко.

Рекомендуемые температуры

Зелёный чай	70 – 80°C
Фруктовый чай	80 – 90°C
Чёрный чай	95 – 100°C, кипящая вода
Молоко для вспенивания	60 – 65°C
Вода для кофе	92 – 96°C

2. Чистка

Термометр можно мыть в посудомоечной машине, а также просто под проточной водой с моющим средством

3. Технические характеристики

Вес:	около 24 г
Диапазон измерения:	40 - 110°C / 120 - 220°F
Точность измерения:	±2 °C
Размеры:	Ø 37мм x Д 145 мм
Материал:	Корпус и измерительная часть из высококачественной стали Зажим из высококачественной стали и силикона