

GEFU®

GEFU®
Küchenthermometer
Artikelnummer 21780

DE

Bedienungsanleitung
Instructions for use
Mode d'emploi
Instrucciones de servicio
Istruzioni d'uso
Gebruiksaanwijzing
Руководство по
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres modernen und hochwertigen GEFU Küchenthermometers.

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.
- Seien Sie vorsichtig beim Einstecken des Dorns in das Fleisch. Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht in Kinderhände gelangt. Sie können sich am Dorn verletzen.
- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch.
- Vorsicht beim Entnehmen nach dem Brat- oder Kochvorgang. Das Thermometer ist heiß. Verwenden Sie Kochhandschuhe um sich nicht zu verbrennen.

Achtung: Das Thermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1. Gebrauch

Goldgelbe Pommes Frites, leckerer Backfisch oder beispielsweise Donuts - All diese Köstlichkeiten kommen aus der Fritteuse. Das Küchenthermometer sorgt hierbei für ein perfektes Ergebnis. Einfache Befestigung per Clip direkt am Topf oder der Fritteuse und sehen, ob und wann das Fett die ideale Temperatur von ca. 170-180° C erreicht hat. Ideal auch zum Messen der Kerntemperatur von Fleisch. So können Sie die optimale Gardauer bestimmen. Zur dauerhaften Kontrolle belassen Sie bitte das Thermometer während des gesamten Brat- und Garvorganges im Fleisch. Die optimale Temperaturanzeige erreichen Sie, wenn Sie das Thermometer ca. 5 cm in das Gar/ Bratgut einstecken. Am besten stecken Sie es so ein, dass Sie das Zifferblatt von außen durch das Fenster des Backofens ablesen können. Die korrekte Temperaturanzeige erfolgt nach ca. 2 bis 3 Minuten. Bitte beachten Sie, dass die verschiedenen Fleischsorten unterschiedliche Kerntemperaturen benötigen, damit Sie das Fleisch unbedenklich genießen können. Das Fleisch ist optimal zu genießen, wenn die Kerntemperatur mindestens für 5 Minuten die entsprechende Gradzahl auf dem Zifferblatt erreicht und gehalten hat.

2. Reinigung

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

3. Technische Daten

Gewicht: ca. 46 g
Messbereich: 0 bis 300°C / 50 bis 550°F
Messgenauigkeit: ±10 °C
Maße: Ø 62 mm x L 157 mm
Material: Gehäuse und Messfühler aus Edelstahl
Clip aus Edelstahl mit Silikon



GEFU®
Cooking
Thermometer
Item number 21780

GB

Congratulations on your purchase of our modern and high-quality GEFU kitchen thermometer.

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, risk of suffocation.
- Be careful when inserting the spike into the meat. Risk of injury.
- 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.
- Be careful when removing the thermometer after the frying or cooking process. The thermometer is hot. Use cooking gloves to avoid getting burned.

Caution: Do not use the thermometer in microwave ovens.

1. Use

Golden yellow fries, delicious bake-fish or donuts - all these delights come from the fryer. The kitchen thermometer ensures a perfect result. Easy attachment by clip directly to the pot or the fryer and see if and when the fat has reached the ideal temperature of approx. 170-180 ° C. Also ideal for measuring the core temperature of meat. This allows you to determine the optimum cooking time. For continuous control, keep the thermometer in the meat during the whole roasting and cooking process. The optimum temperature display can be reached by inserting the thermometer approx. 5 cm into the cooking / roasting material. It is best to insert it in a way that you can read the dial from outside through the window of the oven. The correct temperature display is shown after approx. 2 to 3 minutes. Please note that different types of meat require different core temperatures, so you can safely enjoy the meat. The meat is optimal to enjoy when the core temperature has been reached and has held the corresponding number of degrees on the dial for at least 5 minutes.

2. Cleaning

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

3. Specifications

Weight: approx. 46 g
Measuring range: 0 to 300° C / 50 to 550° F
Accuracy: ± 10 ° C
Measures: Ø 62 mm x L 157 mm
Material: Housing and probe made of stainless steel,
clip made of stainless steel with silicone

GEFU®
Thermomètre de cuisine
Numéro d'article 21780

FR

Nous vous remercions d'avoir choisi le thermomètre de cuisine moderne et de haute qualité de la marque GEFU.

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.
- Soyez prudent(e) lorsque vous introduisez la sonde dans la viande. Risque de blessure.
- 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.
- Attention lorsque vous le retirez après rôtissage ou cuisson. Le thermomètre est chaud. Utilisez des gants de cuisine pour éviter de vous brûler.

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

1. Utilisation

Frites dorées, délicieux poisson frit ou donuts pour n'en citer que quelques-uns : ces plaisirs culinaires proviennent tous de la friteuse. Le thermomètre fournit un résultat parfait. Fixer tout simplement avec le clip directement sur la casserole ou la friteuse pour vérifier facilement si et quand l'huile a atteint la température idéale d'env. 170-180° C. Egalement parfait pour mesurer la température de la viande. Vous pouvez déterminer la durée de cuisson optimale. Pour une vérification continue, laissez le thermomètre dans la viande pendant la durée de cuisson ou de rôtissage. Vous obtenez un affichage de température optimal en introduisant le thermomètre à env. 5 cm dans les aliments à cuire/rôtir. Placez-le de manière à pouvoir lire le cadran du dehors par la vitre du four. L'affichage correct de la température apparaît après env. 2 à 3 minutes. Notez que différentes sortes de viande nécessitent différentes températures de cuisson pour pouvoir être consommées sans risques. La viande est parfaitement cuite lorsque la température au cœur a atteint les degrés correspondants sur le cadran et les a maintenus pendant 5 minutes au moins.

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. 46 g
Plage de températures : 0 bis 300°C / 50 bis 550°F
Précision des mesures : ±10 °C
Dimensions : Ø 62 mm x L 157 mm
Matériel : Boîtier et capteur en acier inoxydable,
clip en acier inoxydable avec silicone

GEFU®Termometro da cucina
Cod. 21780

I

Congratulazioni per l'acquisto del nostro moderno termometro da cucina GEFU di alta qualità.

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.
- Attenzione durante l'inserimento della punta nella carne. Pericolo di lesioni.
- Assicurarsi che il termometro non giunga nelle mani dei bambini, poiché potrebbero ferirsi con la punta.
- Pulire il termometro prima dell'uso iniziale.
- Attenzione a quando si estrae il termometro dalla pietanza dopo la fase di cottura o frittura, perché è bollente. Usare i guanti da forno per non scottarsi.

Attenzione: non usare il termometro in forni a microonde

1. Uso

Patatine fritte oro-giallo, squisito pesce fritto o per esempio ciambelle - tutte queste prelibatezze provengono dalla friggitrice. Il termometro da cucina assicura risultati perfetti. Fissarlo semplicemente alla pentola o alla friggitrice tramite clip per sapere se e quando il grasso ha raggiunto la temperatura ideale di ca. 170-180° C. Adatto anche per misurare anche la temperatura interna della carne. Ecco come determinare il tempo di cottura ottimale. Per controllare permanentemente la temperatura, lasciare il termometro nella carne durante l'intera fase di cottura o frittura. La temperatura ottimale si raggiunge introducendo il termometro a una profondità di ca. 5 cm nella pietanza. Si consiglia di infilarlo in modo da poter leggere il quadrante dalla finestra del forno. La giusta temperatura viene visualizzata dopo ca. 2-3 minuti. Tenere presente che i diversi tipi di carne richiedono temperature interne differenti, in modo da poter gustare la carne in modo sicuro. La carne è ottimale quando la temperatura interna ha raggiunto e mantenuto per almeno 5 minuti i gradi visualizzati sul quadrante.

2. Pulizia

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

3. Dati tecnici

Peso: ca. 46 g
 Campo di misura: Da 0 a 300°C / da 50 a 550°F
 Precisione di misurazione: ±10 °C
 Misure: Ø 62 mm x L 157 mm
 Materiale: Alloggiamento e sonda di misura in acciaio inossidabile
 Clip in acciaio inossidabile con silicone

GEFU®Termómetro de cocina
Número de artículo 21780

ES

Le felicitamos por la compra de nuestro moderno termómetro de cocina GEFU de alta calidad.

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.
- Tenga cuidado al insertar la aguja en la carne. ¡Riesgo de lesiones!
- 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.
- Tenga cuidado al extraer el termómetro una vez finalizada la cocción. El termómetro está muy caliente. Utilice manoplas de cocina, para evitar quemaduras.

Precaución: No utilice el termómetro en el horno microondas.

1. Modo de uso

Ya sean unas patatas fritas apetitosamente doradas, un sabroso pescado frito o unos esponjosos donuts: todas estas delicias se pueden preparar en la freidora. El termómetro de cocina le permite obtener resultados perfectos. Pudiendo fijarse fácilmente en el borde de la olla o freidora con ayuda de un práctico clip, le permite ver en todo momento si el aceite ha alcanzado la temperatura ideal de 170-180°C. También es ideal para medir la temperatura interior de la carne, para así poder determinar el tiempo óptimo de cocción. Para obtener un control constante, deje el termómetro en la carne durante todo el proceso de cocción. Conseguirá una indicación óptima de la temperatura, si introduce la aguja unos 5 cm en el alimento a cocinar. Lo ideal es colocar el termómetro de manera que pueda ver la esfera de lectura desde fuera, a través de la puerta de vidrio del horno. La indicación correcta de la temperatura se produce tras unos 2 o 3 minutos. Por favor, observe que los diferentes tipos de carne necesitan diferentes temperaturas internas, para que se puedan comer de forma segura. La carne está lista para ser consumida óptimamente, cuando la temperatura interna alcanza y mantiene durante al menos 5 minutos los grados indicados en la esfera de lectura.

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. 46 g
 Rango de medición: 0 a 300°C / 50 a 550°F
 Precisión de medición: ±10 °C
 Dimensiones: Ø 62 mm x 157 mm de largo
 Materiales: Cuerpo y sonda en acero inoxidable, clip en acero inoxidable con silicona

GEFU®Keukethermometer
Artikelnummer 21780

FL

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van onze moderne en hoogwaardige GEFU keukethermometer.

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.
- Wees voorzichtig bij het insteken van de doorn in het vlees. Gevaar voor verwondingen.
- 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.
- Wees voorzichtig bij de verwijdering na het braad- of kookproces. De thermometer is heet. Gebruik kookhandschoenen om geen brandwonden op te lopen.

Let op: gelieve de thermometer niet in magnetrons te gebruiken

1. Gebruik

Goudgele frietjes, lekkere bakvis of bijvoorbeeld donuts – al deze lekkernijen komen uit de frituse. De keukethermometer zorgt hierbij voor een perfect resultaat. Eenvoudige bevestiging door middel van een clip direct aan de pot of aan de frituse en kijken, of en wanneer het vet de ideale temperatuur van ca. 170-180°C bereikt heeft. Ideaal ook voor het meten van de kerntemperatuur van vlees. Zo kunt u de optimale gaarduur bepalen. Gelieve voor een De optimale temperatuur aanwijzing bereikt u wanneer u de thermometer ca. 5 cm in het te garen/braden gerecht steekt. Het best steekt u hem er zodanig in, dat u de wijzerplaat langs buiten door het venster van de bakoven kunt aflezen. De correcte temperatuur aanwijzing volgt na ca. 2 tot 3 minuten. Gelieve in acht te nemen dat de verschillende vleessoorten uiteenlopende kerntemperaturen nodig hebben opdat u onbedenklijk van het vlees kunt genieten. Van het vlees kan optimaal genoten worden indien de kerntemperatuur minstens 5 minuten lang het betreffende aantal graden op de wijzerplaat bereikt en aangehouden heeft.

2. Reiniging

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

3. Technische gegevens

Gewicht: ca. 46 g
 Meetbereik: 0 tot 300°C / 50 tot 550°F
 Meetnauwkeurigheid: ±10°C
 Afmetingen: Ø 62 mm x L 157 mm
 Materiaal: Behuizing en sensor van roestvrij staal, clip van roestvrij staal met silicone

GEFU®Кухонный термометр
Номер артикула 21780

RU

Благодарим за покупку нашего современного и высококачественного кухонного термометра от GEFU.

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 плёнку вне доступности маленьких детей, существует опасность удушья.
- Осторожно при введении иглы в мясо. Опасность получения травм.
- Следить, чтобы термометр не попал в руки детей. Они могут пораниться иголкой.
- Промыть термометр перед первым использованием.
- Осторожно при вынимании термометра по окончании жарки. Он горячий. Использовать прихватки во избежание ожогов.

Внимание: никогда не применять термометр в микроволновой печи!

1. Применение

Goudgele frietjes, lekkere bakvis of bijvoorbeeld donuts – al deze Zолотистый картофель фри, вкусная запечённая рыба или, к примеру, пончики - все эти лакомства приготавливаются во фритюрнице. Кухонный термометр помогает достигнуть при этом идеального результата. Он легко крепится зажимом непосредственно на кастрюле или фритюрнице и контролирует достижение идеальной температуры около 170-180° C.

Термометр превосходно подходит для измерения температуры внутри мяса. Таким образом, можно определить оптимальное время его приготовления. Для постоянного контроля следует оставлять термометр на протяжении всего процесса приготовления пищи в мясе. Оптимальная индикация температуры достигается, если термометр введён в продукт примерно на 5 см. Лучше всего расположить его так, чтобы индикация была видна через стекло печи. Правильная температура отобразится примерно через 2 - 3 минуты. Непременно учесть тот факт, что различные виды мяса в толще своей требуют различных температур, с тем чтобы можно было безопасно употреблять мясо в пищу. Вкусные качества мяса являются оптимальными, если нужная температура в его толще продержится в течение не менее 5 минут после её появления на циферблате.

2. Чистка

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

3. Технические характеристики

Вес: прим. 46 г
 Диапазон измерения: 0 - 300°C / 50 - 550°F
 Точность измерения: ±10 °C
 Размеры: Ø 62 мм x Д 157 мм
 Материал: Корпус и измерительная часть из высококачественной стали
 Зажим из высококачественной стали и силикона