

1. Modo de uso

El termómetro es apto para todos los hornos de uso doméstico, excepto para microondas.

Según lo que prefiera, apoye o cuelgue el termómetro dentro del horno. El instrumento le indicará la temperatura exacta en el interior del horno.

Por favor, observe que hasta obtener la temperatura exacta pueden pasar entre 5 y 15 minutos.

El termómetro para horno le permite observar y controlar la temperatura en el interior de su horno durante todo el tiempo de cocción.

Gracias a la esfera grande y de fácil lectura, podrá leer la temperatura incluso a través de la ventana de vidrio del horno sin tener que abrirlo.

2. Limpieza

Limpie su termómetro para horno con un paño suave humedecido con jabón suave y agua. No obstante, también es apto para lavavajillas.

Debido a las altas temperaturas dentro del horno, el cuerpo del termómetro puede cambiar de color. Este es un proceso normal que no afecta en absoluto a la precisión de medición.

El termómetro para horno cumple los requisitos de la legislación alimentaria vigente.

3. Datos técnicos

Cuerpo:	Acero inoxidable
Dimensiones:	Ø aprox. 73 mm
Rango de medición:	50 – 300° C / 122 – 572 °F
Sistema de medición:	Bimetálico
Tipo de sujeción:	Pie de apoyo y gancho para colgar
Precisión de medición:	±10°C

Instrucciones de seguridad

- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de los bebés y niños pequeños, ya que existe riesgo de asfixia.
- Apoye o cuelgue el termómetro en el interior del horno cuando este está aún frío. Al subir la temperatura, también aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.
- No extraiga el termómetro del horno antes de que se haya enfriado lo suficiente. Utilice siempre manoplas de cocina, para evitar quemaduras.

¡Precaución: No utilice el termómetro para horno en el microondas!

1. Gebruik op

Plaats of hang de thermometer naar wens in de oven. Hiermee wordt de precieze temperatuur in de oven aangegeven.

Let erop dat dit met een tijdsvertraging van 5 tot 15 minuten plaatsvindt.

Met de oventhermometer kunt u tijdens de gehele bak-of braadtijd de temperatuur in de oven in de gaten houden en controleren.

Door de grote, overzichtelijke wijzerplaat kunt u de thermometer ook door het raam in de oven aflezen zonder de oven te hoeven openen.

2. Reiniging

Reinig de oventhermometer met een zachte, vochtige doek met een beetje mild afwasmiddel of water. De thermometer kan echter ook in de vaatwasser worden gereinigd.

Door de hitte in de oven kan de behuizing van de oventhermometer verkleuren. Dit is normaal de meetprecisie blijft geheel behouden.

De oventhermometer voldoet aan de eisen van de voedsel- en warenautoiriteit.

3. Technische gegevens

Behuizing:	Roestvrijstaal
Afmeting:	diameter ca. 73 mm
Meetbereik:	50 – 300° C / 122 – 572 °F
Meetsysteem:	Bimetiaal
Manier van bevestigen:	neerzetbeugel of ophangoog
Meetprecisie:	±10° C

Veiligheidsrichtlijnen

- Houd de verpakkingfolie verwijderd van baby's en kleine kinderen in verband met kans op vertikking.
- Plaats of hang de thermometer in de oven als deze nog koud is. Bij stijgende temperatuur bestaat kans op verbranding.
- Neem de thermometer pas dan uit de oven als deze voldoende is afgekoeld. Gebruik hiervoor altijd ovenwanten.

Attentie: De thermometer mag niet gebruikt worden in de magnetron.

1. Использование

Термометр подходит для любой духовки кроме микроволновой печи. Предназначен для домашнего использования.

Термометр поставить или повесить в духовке (по желанию). На нём отобразится точная температура в печи.

Пожалуйста, обратите внимание на то, что индикация произойдёт с временной задержкой приблизительно от 5 до 15 минут.

При помощи термометра для духовки можно прослеживать и контролировать температуру в печи в течение всего времени выпечки или жарки.

Благодаря крупному, чёткому циферблату температуру в печи можно считать через стекло духовки, не открывая её.

2. Чистка

Термометр очищается мягкой влажной тканью, смоченной неагрессивным моющим средством или водой. Его также можно мыть в посудомоечной машине.

Из-за жара в печи корпус термометра может поплёкнуть. Это нормальный процесс, точность измерения при этом не страдает.

Термометр для духовки отвечает требованиям Закона о пищевых продуктах.

3. Технические данные

Корпус:	нержавеющая сталь
Размер:	диаметр ок. 73 мм
Диапазон измерения:	50 – 300° C / 122 – 572 °F
Измерительная система:	биметаллическая
Способ закрепления:	скоба для установки или петля для подвешивания
Точность:	±10°C

Указания по мерам безопасности

- Храните упаковочную плёнку вне доступности маленьких детей, существует опасность удушья.
- Термометр помещается в холодную духовку. По мере повышения температуры увеличивает риск ожогов.
- Будьте осторожны при вынимании термометра из духовки. Дождитесь, пока он охладится. Используйте на всякий случай прихватки.

Внимание! Не использовать термометр для духовки в микроволновой печи.



Bedienungsanleitung
Instruction
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Manual del usuario
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по
пользованию

Lust auf Braten?
Feel like roasting?



Backofenthermometer
MESSIMO
Oven Thermometer
MESSIMO
Art.-Nr.: 21870

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com

1. Gebrauch

Das Thermometer ist für alle Backöfen, außer Mikrowellen, für den privaten Gebrauch geeignet.

Stellen oder hängen Sie das Thermometer entsprechend Ihren Wünschen in den Backofen. Es zeigt Ihnen die genaue Temperatur im Backofen an.

Bitte beachten Sie, dass dies mit einer Zeitverzögerung von ca. 5 bis 15 Minuten geschieht.

Mit dem Backofenthermometer können Sie während der gesamten Zeit des Backens oder Bratens die Temperatur in Ihrem Backofen beobachten und kontrollieren.

Durch das große, übersichtliche Ziffernblatt können Sie die Temperatur auch durch das Backofenfenster ablesen, ohne den Backofen öffnen zu müssen.

2. Reinigung

Reinigen Sie Ihr Backofenthermometer mit einem weichen, feuchten Tuch, getränkt mit einem milden Spülmittel oder Wasser. Es kann jedoch auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Durch die Hitze im Backofen kann sich das Gehäuse des Backofenthermometers verfärben. Dies ist ein normaler Vorgang, die Messgenauigkeit bleibt voll erhalten.

Das Backofenthermometer entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

3. Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl
Größe:	Durchmesser ca. 73 mm
Messbereich:	50 – 300° C / 122 – 572 °F
Messsystem:	Bimetall
Befestigungsart:	Aufstellbügel oder Aufhängeöse
Meßgenauigkeit:	±10° C

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Stellen oder hängen Sie das Thermometer in den Backofen, solange er noch kalt ist. Bei zunehmender Temperatur besteht Verbrennungsgefahr.
- Nehmen Sie das Thermometer erst dann aus dem Backofen heraus, wenn es ausreichen abgekühlt ist. Verwenden Sie in jedem Fall Backhandschuhe.

Achtung! Das Backofenthermometer bitte nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

1. Handling

The thermometer is suitable for all ovens, except microwave, for personal use only.

Place or hang the thermometer according to your needs inside the oven. The thermometer will show the actual temperature of this area.

Please take in calculation that it will take 5 to 15 minutes to show the right temperature.

With the oven thermometer you can observe and control the temperature of the oven during the whole period of cooking or baking. Due to the large and clear dial, you can do this through the window without opening the oven.

2. Cleaning

The oven thermometer is dishwasher safe and can be easily cleaned under running water with detergent.

The heat in the oven can discolour the casing of the oven thermometer. This is a normal process, the accuracy will fully retain.

The oven thermometer meets the food requirements.

3. Technical Data

Casing:	Stainless Steel
Size:	Diameter about 73 mm
Measuring range:	50 – 300° C / 122 – 572 °F
Measuring method:	Bimetal
Mounting:	Clip or hanger
Metering precision:	±10° C

Safety instructions

- Keep packaging films out of reach of babies and infants, there is a danger of suffocation.
- Clean the thermometer before the first use with a damp cloth and detergent or in the dishwasher.
- Place or hang the thermometer in the oven while it's still cold. With increasing temperature there is a risk of combustion.
- Be careful when removing after the roasting process. The thermometer is hot. Do use gloves to avoid combustion.

Attention. Do NOT use the thermometer in any microwave.

1. Utilisation

Le thermomètre est adapté pour tous les fours, à part les micro-ondes, et pour un usage privé.

Positionnez ou accrochez le thermomètre dans le four en fonction de vos souhaits.

Il vous indique la température exacte régnant dans le four.

Veillez prendre en compte un délai de 5 à 15 minutes.

Avec le thermomètre à four, vous pouvez surveiller et contrôler la température dans le four pendant toute la durée de la cuisson. Le grand cadran vous permet de lire aisément la température à travers la porte du four sans avoir à ouvrir ce dernier.

2. Nettoyage

Nettoyez votre thermomètre à four avec un chiffon doux humide, imbibé d'eau ou d'un produit vaisselle doux. Il peut être également nettoyé dans le lave-vaisselle.

A cause de la chaleur du four, la couleur du boîtier du thermomètre à four peut se modifier. Ceci est tout à fait normal et n'altère en rien la précision de la mesure.

Le thermomètre à four est conforme à la loi des denrées alimentaires.

3. Caractéristiques techniques

Boîtier:	acier inoxydable
Dimensions:	diamètre env. 73 mm
Plage des mesures:	50 – 300° C / 122 – 572 °F
Système de fixation:	support au œillet de suspension
Système de mesures:	bimétal
Précision de la mesure:	±10° C

Consignes de sécurité

- Gardez les films d'emballage hors de portée des bébés et des petits enfants. Danger d'asphyxie.
- Positionnez ou accrochez le thermomètre dans le four tant que celui-ci est encore froid. Risque de brûlures lors de l'augmentation de la température.
- Retirez le thermomètre seulement quand le four est suffisamment refroidi. Utilisez dans tous les cas des gants Isolants.

Attention: il est fortement déconseillé d'utiliser le thermomètre à four dans des micro-ondes.

1. Uso

Il termometro è adatto a tutti i forni non professionali, tranne che per i forni a microonde.

Appoggiare o appendere il termometro nel forno, secondo le esigenze. Lo strumento indicherà la temperatura precisa all'interno del forno.

Per ottenere questa indicazione, bisognerà attendere da 5 a 15 minuti circa.

Con il termometro da forno, è possibile controllare e tenere sott'occhio la temperatura all'interno del forno durante tutto il tempo necessario per la cottura o la preparazione arrosto.

Grazie al display grande e ben leggibile, la temperatura si può leggere attraverso la finestrella del forno, senza aprire lo sportello.

2. Pulizia

Il termometro per alimenti si può lavare in lavastoviglie, ma si può lavare anche semplicemente con acqua di rubinetto e detersivo.

Quando non serve, tenere il termometro per alimenti in un luogo non raggiungibile dai bambini.

3. Dati tecnici

Carcassa:	Acciaio inox
Dimensioni:	Diametro circa 73 mm
Range di misurazione:	50 – 300° C / 122 – 572 °F
Tipo di fissaggio:	staffetta d'appoggio o occhiello d'aggancio
Sistema di misura:	Bimetallo
Precisione di misurazione:	±10° C

Istruzioni di sicurezza

- Tenere la confezione lontano dalla portata dei bambini, pericolo di soffocamento.
- Appoggiare o appendere il termometro nel forno mentre è ancora freddo. Con l'innalzarsi della temperatura, si rischia di ustionarsi.
- Togliere il termometro dal forno solo quando quest'ultimo si sarà sufficientemente raffreddato. In ogni caso, indossare un guanto da forno.

Attenzione! Non utilizzare il termometro da forno nel forno a microonde.