

Advertencias de limpieza

Antes del primer uso, limpie el termómetro con agua y detergente. Limpie el termómetro después de cada utilización bajo el chorro de agua con algo de detergente. Si lo limpia inmediatamente después de haberlo usado, el indicador puede cubrirse de humedad. No se preocupe, desaparece en poco tiempo.

Advertencias de seguridad

- Coloque o cuelgue el termómetro en el horno mientras aún está frío. Si lo hace cuando la temperatura va subiendo, existe peligro de quemaduras.
- Extraiga el termómetro del horno solo cuando se haya enfriado lo suficiente. Utilice siempre manoplas o agarradores.
- Mantenga el envoltorio de plástico fuera del alcance de bebés y niños pequeños, existe peligro de asfixia.
- Cuando no lo utilice guárdelo en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.
- No supere los 250° C de temperatura en el horno cerrado.
- **Atención:** el termómetro no puede introducirse en el microondas.

Termometro da forno

Leggete cortesemente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze di sicurezza, prima di usare per la prima volta il termometro da forno. Conservate con cura le istruzioni così da poterle rileggerle. Se date il termometro a un altro utilizzatore, consegnategli insieme al prodotto anche le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

Il termometro da forno rimane in forno durante tutta la cottura. È così possibile controllare la temperatura interna dallo sportello del forno senza doverlo aprire. Le gamme di temperature ottimali per la cottura a bassa temperatura, la cottura al forno e la rosolatura sono contrassegnate tramite colori sul termometro e si leggono facilmente dallo sportello del forno. Si può appoggiare il termometro sulla piastra del forno o appenderlo all'anello della griglia. Fare attenzione al fatto che il termometro reagisce con un certo ritardo durante il riscaldamento, per cui indica la temperatura esatta solo dopo alcuni minuti.

Istruzioni per la pulizia

Pulite il termometro fin dal primo utilizzo con acqua e detersivo per i piatti. Dopo ogni utilizzo, pulite il termometro sotto acqua corrente con del detersivo. In caso di pulizia immediatamente dopo l'uso, il display può appannarsi. L'appannamento scompare tuttavia dopo breve tempo.

Avvertenze di sicurezza

- Appoggiare o appendere il termometro nel forno solo quando è ancora freddo per evitare il rischio di ustionarsi.
- Togliere il termometro dal forno solo quando si è raffreddato a sufficienza. Usare in ogni caso dei guanti da forno o delle presine.
- Tenete le pellicole d'imballaggio lontano da neonati e bambini piccoli. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Quando non vi occorre, conservate il termometro in un posto al sicuro dai bambini.
- Non utilizzare in forno chiuso a una temperatura superiore ai 250°.
- **Attenzione:** non utilizzare il termometro da forno in apparecchi a microonde.

烤炉温度计

第一次使用烤炉温度计之前，请通读操作指南，特别是安全注意事项。请妥善保管好本说明书以供日后查阅。如果您要将此温度计转交其他使用者，请您将本说明书与产品一同转交。

操作指南

在整个烘烤过程中，烤炉温度计一直处于炉内。因而您无需打开烤炉便可通过烤炉窗口查看炉内温度。适合低温烹饪、烘烤和煎烤的最佳温度都已用彩色标记标在温度计上，通过烤炉窗口很容易看到。温度计可放置在烤板上或挂在装料炉栅的套环上。请注意，特别是在加热阶段，温度计不能同步反应，需要几分钟才能显示出真实温度。

清洁指南

请在首次使用前用水和洗涤剂清洁温度计。请在每次使用后将温度计置于自来水下并用少许洗涤剂清洗。当使用后立即清洁时，温度显示仪上会蒙上一层雾气。但雾气将在短时间内消失。

安全指南

- 只要烤炉还是冷的，就要把温度计放在或挂在烤炉内。当温度升高时，有烫伤危险。
- 只有当烤炉充分冷却下来之后，才可以取出温度计。在任何情况下都应使用烤炉手套或烤炉垫布。
- 请将包装薄膜远离婴儿和小孩。否则将存在窒息危险。
- 不需要使用温度计时请将它存放至对儿童安全的地方。
- 在封闭的烤炉内不得使用超过 250° C 的烤炉温度。
- **注意：**这种温度计不用于微波炉。

WMF AG
Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

www.wmf.com

WMF
Scala



Backofenthermometer
Oven Thermometer
Thermomètre spécial four
Termómetro para el horno
Termometro per forno
烤炉温度计

printed 03/15
Stand 03/15

Backofenthermometer

Bitte lesen Sie die Bedienungshinweise und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch, bevor Sie das Backofenthermometer zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen bitte sorgfältig auf. Falls Sie das Thermometer an einen anderen Benutzer weitergeben, händigen Sie ihm die Anleitung zusammen mit dem Produkt aus.

Bedienungshinweise

Das Backofenthermometer bleibt während des gesamten Backvorgangs im Ofen. So können Sie die Innentemperatur durch das Backofenfenster kontrollieren ohne den Backofen zu öffnen. Die optimalen Temperaturbereiche für Niedertemperaturgaren, Backen und Braten sind auf dem Thermometer farblich markiert und lassen sich durch das Backofenfenster leicht ablesen. Das Thermometer kann auf das Backblech gestellt oder an der Öse an den Einlegerost gehängt werden. Bitte beachten Sie, dass besonders in der Aufheizphase das Thermometer zeitverzögert reagiert und erst nach einigen Minuten die exakte Temperatur anzeigt.

Reinigungshinweise

Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie das Thermometer nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei einer Reinigung unmittelbar nach Gebrauch, kann die Anzeige beschlagen. Das verliert sich jedoch nach kurzer Zeit.

Sicherheitshinweise

- Stellen oder hängen Sie das Thermometer in den Backofen solange es noch kalt ist. Bei steigender Temperatur besteht Verbrennungsgefahr.
- Nehmen Sie das Thermometer erst dann aus dem Backofen, wenn es ausreichend abgekühlt ist. Verwenden Sie in jedem Fall Kochhandschuhe oder Topflappen.
- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Bewahren Sie das Thermometer, wenn es nicht benötigt wird, an einem vor Kinder sicheren Ort auf.
- **Achtung:** Das Thermometer nicht in Mikrowellengeräten verwenden.

Oven thermometer

Please read all of the operating instructions and particularly the safety instructions prior to using the oven thermometer for the first time. Please carefully store the instructions for future reference. If you give the thermometer to another user, give that user the instructions together with the product.

Instructions for use

The oven thermometer remains in the oven throughout the baking process. In this way you can monitor the temperature on the inside through the oven window without opening the oven. The optimal temperature ranges for low temperature cooking, baking and roasting are marked in colour on the thermometer and can easily be seen through the oven window. The thermometer can be stood on the baking tray or hung by the loop on the oven rack insert. Please note that the thermometer experiences a time lapse in the heat-up phase especially and the exact temperature will only be displayed after a few minutes.

Cleaning instructions

Clean the thermometer with water and detergent before it is used for the first time. Clean the thermometer after each use under running water with a little washing-up liquid. The display may fog up when cleaning directly after use. However, this disappears after a short time.

Safety instructions

- Stand or hang up the thermometer in the oven as long as it is still cold. There is a risk of being burnt as the temperature increases
- Only remove the thermometer from the oven when it has cooled down sufficiently. Always use oven gloves or pan holders in any case.
- Keep the packaging away from babies and small children. There is a risk of suffocation.
- When not being used, store the thermometer out of reach of children.
- Do not use in a closed oven with the temperature above 250°C.
- **Caution:** Do not use the oven thermometer in microwave ovens.

Thermomètre spécial four

Veillez lire attentivement les conseils d'utilisation et prêtez une attention toute particulière aux consignes de sécurité avant d'utiliser le thermomètre spécial four pour la première fois. Conservez précieusement le mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite. Si vous confiez le thermomètre à un autre utilisateur, remettez-lui le mode d'emploi qui accompagne le produit.

Conseils d'utilisation

Le thermomètre spécial four reste dans le four tout au long de la cuisson. Ainsi, vous pouvez contrôler la température intérieure à travers la fenêtre du four sans avoir à ouvrir celui-ci. Les plages de températures optimales pour les basses températures de cuisson, la cuisson au four et le rôtissage sont marquées par des couleurs sur le thermomètre et se lisent facilement à travers la fenêtre du four. Vous pouvez poser le thermomètre sur la plaque de four ou l'accrocher à l'œillet de la grille du four. Notez que le thermomètre réagit à retardement pendant la phase de chauffe et n'indique la température exacte qu'au bout de quelques minutes.

Instructions de nettoyage

Lavez le thermomètre avant la première utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle. Lavez le thermomètre après chaque utilisation sous l'eau courante avec un peu de liquide vaisselle. Si vous procédez au lavage immédiatement après l'utilisation, l'affichage peut se couvrir de buée. Elle s'estompera au bout d'un court instant.

Consignes de sécurité

- Posez ou accrochez le thermomètre dans le four tant qu'il est encore froid. Vous courez le risque de vous brûler si la température augmente.
- Assurez-vous que le thermomètre a suffisamment refroidi avant de le sortir du four. Servez-vous dans tous les cas de gants de cuisine ou de maniques.
- Tenez les papiers d'emballage à l'écart des bébés et des jeunes enfants. Un risque de suffocation est réel.
- Tenez le thermomètre, quand il ne vous sert pas, dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser dans un four fermé à une température supérieure à 250°C.
- **Attention:** Ne jamais utiliser le thermomètre dans des fours à micro-ondes.

Termómetro para horno

Léase todas las instrucciones de uso y en especial las advertencias de seguridad antes de utilizar su termómetro para horno por primera vez. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para consultas posteriores. Si va a pasárselo a otro usuario, no olvide darle también las instrucciones.

Indicaciones de manejo

El termómetro para el horno puede dejarse dentro durante todo el proceso de horneado. Así podrá controlar desde la ventana de la puerta del horno la temperatura interior sin necesidad de abrirlo. La gama de temperatura óptima para cocer a bajas temperaturas, hornear y asar está marcada a color en el termómetro y puede leerse fácilmente desde la ventana de la puerta del horno. El termómetro puede colocarse en la bandeja o colgarse dentro la parrilla con una anilla. Tenga en cuenta que el termómetro reacciona con algo de retraso, en especial durante la fase de calentamiento, y que la temperatura exacta se muestra pasados algunos minutos.