

77mm



Kühlschrank- und Gefrierschrankthermometer
Modell T720DL
Artikelnummer 1-4009

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unseres SUNARTIS®
Kühlschrank- und Gefrierschrankthermometers.

Das Thermometer soll Ihnen helfen Ihren Kühlschrank oder
Gefrierschrank den Bedürfnissen entsprechend einzustellen.
Unterschiedliche Befüllung und Jahreszeiten können ebenso
einen Einfluss auf Ihren Kühlschrank haben wie häufige Nutzung.
Halten Sie Ihre Lebensmittel länger frisch ohne unnötig Strom zu
verschwenden.

**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 Kühlschrankthermometers.

Sicherheitshinweise

- Halten Sie Verpackungsfolien von Babys und Kleinkindern
fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch mit
Wasser und Spülmittel.

1. Gebrauch

Bitte beachten Sie:

- Mit dem Kühlschrankthermometer lässt sich die optimale
Temperatur für Kühlschrank und Gefriertruhe im privaten
Haushalt ermitteln. Das Thermometer ist nicht für den
gewerblichen Einsatz in Kühlhäusern oder Lagern geeignet.

1.1. Kühlschrank

Fast alle Kühlschränke haben kein Thermometer, um die
tatsächliche Temperatur im Kühlschrank anzuzeigen. Um die
maximale Haltbarkeit der Lebensmittel zu erreichen, ist es jedoch
sehr wichtig die Temperatur im Kühlschrank zu kontrollieren und
dementsprechend zu regulieren. Die maximale Frischzone,
welche in Ihrem Kühlschrank vorherrschen sollte, ist **+ 4° bis + 8°**
Celsius.

Dieser optimale Temperaturbereich ist auf der Skala des
Kühlschrankthermometers gekennzeichnet. Bitte regulieren Sie
die Temperatur mit dem Regler in Ihrem Kühlschrank, damit sich
die Temperatur immer im optimalen Bereich befindet.

Sie können das Thermometer Ihren Wünschen entsprechend
hängen oder stellen.

1.2. Gefrierschrank

Die optimale Temperatur für Ihre Tiefkühltruhe/ Gefrierschrank
von – 18° bis – 23° Celsius ist auf dem Ziffernblatt des
Thermometers gekennzeichnet.

Sie können das Thermometer Ihren Wünschen entsprechend
hängen oder stellen.

2. Reinigung

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

Das Kühlschrankthermometer entspricht den
lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

3. Technische Daten

Gehäuse: Edelstahl
Größe: Durchmesser circa 73mm
Meßbereich: -30-+30°C
Meßsystem: Bimetall
Befestigungsart: Aufstellbügel oder Aufhängeöse
Meßgenauigkeit: +/- 1°C (0°C bis 30°C, andere +/- 2°C)

4. Service:

Für alle Fragen rund um das Produkt steht Ihnen die Mingle
Instrument GmbH Europe gerne zur Verfügung.
Sie erreichen uns telefonisch zu den üblichen Bürozeiten, von
8:00 bis 17:00 Uhr, oder jederzeit per Email.

5. Entsorgung

Verpackung:



Die Verpackungsmaterialien können wiederverwertet
werden. Entsorgen Sie diese umweltgerecht.



Mingle Instrument GmbH Europe

Virmondstraße 143 - 47877 Willich
Tel: +49 (0) 2156- 49 68 50
Fax: +49 (0) 2156- 49 68 11
Email: info@mingle-europe.de
Website: www.mingle-europe.de



Refrigerator and Freezer Thermometer
Model T720DL
Item number 1-4009

We congratulate you for purchasing our SUNARTIS®
Refrigerator and Freezer Thermometer.

**Before using this product please read this instruction
manual and especially the safety instructions for your
attention. Please keep this instruction manual for later
questions and pass it to another user in case of further
handling.**

Below we give you some important information for handling the
meat thermometer.

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.

1. Handling

Please notice:

- With the refrigerator thermometer you can determine the
optimum temperature for a refrigerator and freezer in a private
household. The thermometer is not suitable for commercial
use in cold stores or warehouses.

1.1. Refrigerator

Almost all refrigerators do not have a thermometer to display the
actual temperature inside the refrigerator. To achieve the
maximum shelf life of food, it is very important to control the
temperature inside the refrigerator and adjust accordingly. The
maximum temperature range which should prevail in your
refrigerator is **+4 ° to +8 °**Celsius.

This optimum temperature range is marked on the scale of the
refrigerator thermometer. Please adjust the temperature with the
controller in your refrigerator to ensure the temperature is always
within the optimum range.

You can hang or place the thermometer according to your
requirements.

1.2. Freezer

The optimal temperature for your freezer is between **- 18 ° to
- 23 °** Celsius which is marked on the display of the thermometer.

You can hang or place the thermometer according to your
requirements.

2. Cleaning

The Refrigerator and Freezer Thermometer is dishwasher safe
and can be easily cleaned under running water with detergent.

The Refrigerator and Freezer Thermometer meets the food
requirements.

3. Technical Data

Casing: Stainless Steel
Size: Diameter about 73 mm
Measuring range: -30 to +30°C
Measuring method: Bimetal
Mounting: Clip or hanger
Measuring precision: +/-1°C (0°C up to 30°C, rest +/- 2°C)

4. Service:

For any questions about the product Mingle Instrument GmbH
Europe is at your service.

You can reach us by telephone during normal office hours, 8:00
to 17:00 clock, or at any time via email.

5. Disposal

Packaging:



Packaging materials can be recycled. Please dispose in
an environmental safe way.



Mingle Instrument GmbH Europe

Virmondstraße 143 - 47877 Willich
Tel: +49 (0) 2156- 49 68 50
Fax: +49 (0) 2156- 49 68 11
Email: info@mingle-europe.de
Website: www.mingle-europe.de



Thermomètre à frigo et à congélateur
Modèle T720DL
Numéro d'article 1-4009

Nous vous félicitons pour l'achat de notre SUNARTIS® à frigo et
à congélateur.

**Avant d'utiliser le produit veuillez lire attentivement ce mode
d'emploi et en particulier les consignes de sécurité que nous
vous conseillons expressément de respecter. Ce mode
d'emploi est à conserver pour une consultation éventuelle et
à remettre à toute autre personne susceptible d'utiliser ce
produit.**

Ci-après nous vous donnons quelques informations importantes
sur l'usage du thermomètre à frigo.

Consignes de sécurité

- Gardez les films d'emballage hors de portée des bébés et des
petits enfants. Danger d'asphyxie.
- Nettoyez le thermomètre avant la première utilisation avec de
l'eau et du produit vaisselle.

1. Utilisation

Veuillez observer les conseils suivants:

- Le thermomètre à frigo permet de mesurer la température
optimale pour un réfrigérateur et un congélateur. Le
thermomètre n'est pas conçu pour une utilisation dans des
chambres froides ou des entrepôts frigorifiques.

1.1. Frigo

Presque tous les réfrigérateurs n'ont pas de thermomètre qui
indique la température réelle dans le réfrigérateur. Cependant,
pour atteindre la conservation maximale des aliments, il est très
important que la température du réfrigérateur soit contrôlée et
régulée en conséquence. La zone fraîcheur maximale de
4° à 8°Cest celle qui doit prédominer dans votre réfrigérateur.

Cette température optimale est indiquée sur la graduation du
thermomètre à frigo. Il suffit de régler la température avec le
régulateur de votre réfrigérateur pour que la température soit
toujours maintenue dans l'intervalle idéal.
Vous conservez ainsi de manière optimale vos aliments plus
longtemps frais, vous vivez en meilleure santé et économisez de
l'argent.

Vous pouvez accrocher ou positionner le thermomètre selon vos
souhaits.

1.2. Congélateur

La température optimale pour votre réfrigérateur / congélateur de
-18°C à - 23°C est indiquée sur la graduation du thermomètre.
Vous pouvez accrocher ou positionner le thermomètre selon vos
souhaits.

2. Nettoyage

Le thermomètre à frigo est conçu pour le lave-vaisselle et peut
être aussi nettoyé sous l'eau courante avec un peu de produit
vaisselle.

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

3. Caractéristiques techniques

Boîtier : acier inoxydable
Dimensions : diamètre env. 73 cm
Plage des mesures : de -30°C à +30°C
Système de mesures : bimétal
Système de fixation : support ou œillet de suspension
Précision de la mesure : +/- 1°C (0°C à 30°C, autres +/- 2°C)

4. Service:

En cas de questions concernant le produit, là société Mingle
Instrument GmbH Europe se tient volontiers à votre disposition.

Vous pouvez nous joindre par téléphone aux heures usuelles de
bureau, de 8.00 à 17.00, ou à toute heure par e-mail.

5. Élimination

Emballage:



Les matériaux d’emballage peuvent être recyclés.
Veuillez éliminer celui-ci d’une manière favorable à
l’environnement.



Mingle Instrument GmbH Europe

Virmondstraße 143 - 47877 Willich
Tel: +49 (0) 2156- 49 68 50
Fax: +49 (0) 2156- 49 68 11
Email: info@mingle-europe.de
Website: www.mingle-europe.de