

DIGITALES THERMOMETER

Merkmale:

1. Messbereich: -50 °C bis 300 °C (-58 °F bis 572 °F)
2. Anzeigeauflösung: $\pm 0,1$
3. Messgenauigkeit: ± 1 Grad bei Temperaturen von -20 °C bis 200 °C (-4 °F bis 392 °F) und ± 2 Grad in anderen Temperaturbereichen
4. „Hold“-Funktion
5. Automatische Abschaltung
6. Sofortanzeige

Bedienung

1. Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung, legen Sie eine AAA-Batterie ein und setzen Sie die Abdeckung wieder auf. Öffnen Sie anschließend die Sonde; alle Segmente des LCD-Displays werden aktiviert.
2. Ein-/Aus-Taste: Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät ein- bzw. auszuschalten.
3. Kippschalter: Stellen Sie den Kippschalter unter dem Batteriefachdeckel um, um die Standardeinstellung auf Fahrenheit oder Celsius festzulegen.
4. Um die Temperatur zu messen, stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil des Lebensmittels.
5. „Hold“-Taste: Bevor Sie die Sonde aus dem Lebensmittel herausziehen, drücken Sie die „Hold“-Taste, um den Temperaturwert zu speichern, bis die Taste erneut gedrückt wird.
6. Das Gerät schaltet sich automatisch nach 10 Minuten aus, wenn keine anderen Tasten gedrückt werden.

Referenzwerte für Grilltemperaturen

Wählen Sie die Fleischsorte und den Gargrad aus, damit Ihr Fleisch perfekt zubereitet wird!

Fleisch	Rare		Medium rare		Medium		Well done	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
Rindfleisch	60	140	63	145	71	160	77	170
Lamm			63	145	71	160	77	170
Schweinefleisch					71	160	77	170

Huhn							79	175
Pute							79	175
Fisch							58	137

Achtung!

Richten Sie die Sonde im geöffneten Zustand NICHT auf Ihren Körper.

Lassen Sie das Thermometer während des Garvorgangs NICHT im
Ofen.

BERÜHREN SIE DIE HEISSE SONDE NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN

Waschen Sie die Metallsonde in Seifenwasser. Reinigen Sie das Thermometer von Hand. Tauchen Sie es nicht vollständig in Wasser ein. Sterilisieren Sie die Metallsonde, indem Sie sie für einige Minuten in kochendes Wasser legen.