

Bedienungsanleitung

Digital Thermometer QUICK Art.-Nr. 10 6566 00 00

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des digitalen Thermometers Quick von KÜCHENPROFI. 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.



Bedienungsanleitung
bitte aufbewahren!

Durch seinen weiten Messbereich ist dieses Thermometer für viele Anwendungsgebiete nutzbar:

- Als Braten- oder Fleisch-Thermometer
- Als Thermometer für Wein, Tee und andere kalte und heiße Getränke
- Als Thermometer für Suppen und Soßen
- Als Thermometer zum Backen
- Als Thermometer zur Kontrolle der optimalen Temperatur von Baby-nahrung

Sicherheitshinweise:

- Halten Sie das Produkt und die Verpackungsfolie von Babys und Kleinkindern fern, es besteht Erstickungsgefahr durch verschluckbare Kleinteile und die Verpackungsfolie.
- Der Messfühler des Thermometers ist spitz. Achtung Verletzungsgefahr!
- Verwenden Sie das digitale Thermometer nicht zur Bestimmung der Körpertemperatur. Es ist nicht als Medizinprodukt zugelassen.
- Gehen Sie sorgsam mit dem Thermometer um und lagern Sie es nicht stehend mit der Spitze nach oben. Setzen Sie nach der Verwendung immer die Silikon-Schutzkappe auf – Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie den Messfühler vor der ersten Verwendung und nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und ggf. mit etwas Spülmittel.
- Das Thermometer ist nicht wasserdicht und nicht für die Spülmaschine geeignet. Tauchen Sie daher niemals das ganze Produkt ins Wasser.
- Verwenden Sie das Thermometer niemals im geschlossenen Backofen! Die Elektronik und die Batterien sind für diese Temperaturen nicht geeignet.
- Das Thermometer niemals in Mikrowellengeräten verwenden!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/ oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht

mit dem Gerät spielen.

Eigenschaften:

- Schnelle Reaktions- und Messzeit von 4 bis max. 10 Sekunden
- Messbereich: -50°C bis $+200^{\circ}\text{C}$ (-58°F bis $+392^{\circ}\text{F}$)
- Messgenauigkeit: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20 bis $+100^{\circ}\text{C}$), andere $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- Intervall: $0,1^{\circ}\text{C}$ / $0,1^{\circ}\text{F}$
- Anzeige wählbar $^{\circ}\text{C}$ / $^{\circ}\text{F}$
- Gut lesbares LC-Display mit großen Ziffern
- Hochwertiger ABS Kunststoff, gummiert (soft rubber-touch)
- 120 mm Messfühler aus Edelstahl 18/8 (SS304) mit Silikon-Schutzkappe
- 1 x 1,5V LR44 (L1154, AG13) Knopfzelle beiliegend

Bedienungsanleitung

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom LC-Display.
- Legen Sie die in der Verpackung mitgelieferte Batterie ein. (Siehe dazu Abschnitt Batteriewechsel)
- Entfernen Sie die Schutzkappe und reinigen Sie den Messfühler vor dem ersten Gebrauch.
- Drücken Sie die Taste ON/OFF, um das Thermometer einzuschalten. Das LC-Display zeigt die aktuelle Umgebungstemperatur an. Um die Temperatur in Grad Fahrenheit anzuzeigen, öffnen Sie das Batteriefach und betätigen den Schalter $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.
- Tauchen oder stecken Sie den Messfühler mindestens 2 cm in das Messgut. Die Temperaturanzeige ist korrekt, sobald das LC-Display konstant bleibt. Dies dauert etwa 4 bis 10 Sekunden.
- Zur Temperaturmessung beim Braten und Backen öffnen Sie den Backofen, holen das Messgut heraus und messen die Temperatur wie oben beschrieben. Nehmen Sie das Thermometer wieder heraus, bevor Sie die Speisen wieder in den Backofen zurückschieben.
- Drücken Sie erneut die Taste ON/OFF, um das Thermometer auszuschalten. Die gewählte Messeinheit bleibt nach dem Ausschalten erhalten. Wenn keine Taste gedrückt wird oder keine Messung erfolgt, schaltet sich das Gerät nach ungefähr 15 Minuten automatisch ab.
- Reinigen Sie den Messfühler nach

Gebrauch und setzen Sie die Silikon-Schutzkappe wieder auf.

Batteriewechsel:

- Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Thermometers.
- Setzen Sie eine neue LR44 (L1154, AG13) Knopfzelle unter Beachtung der Polarität ein.
- Schließen Sie das Batteriefach.

Entsorgung

Verbrauchte Batterien nicht in den Hausmüll werfen, sondern in entsprechende Entsorgungsdepots oder Sammelstellen geben.



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Sehr geehrter Kunde,

wir geben Ihnen nachfolgend eine Liste der optimalen Temperaturen für eine Anzahl von wichtigen Lebensmitteln und Getränken sowie für Kühlschrank und Tiefkühltruhe.

Messprodukt optimale Gradzahl °C

Kühlschrank	4 - 8
Tiefkühltruhe	-18 bis -22
Rinderbraten, blutig	52 - 54 Kerntemperatur*
Rinderbraten, medium	60 - 65 Kerntemperatur*
Schweinebraten	70 - 80 Kerntemperatur*
Lammbraten, rosa	70 - 85 Kerntemperatur*
Lammbraten, durch	80 - 85 Kerntemperatur*
Gans, Ente, Hühnchen	85 - 90 Kerntemperatur*
Fisch	60 - 70 Kerntemperatur*

* Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Messgutes.

Messprodukt optimale Gradzahl °C

Weinkellertemperatur	14 - 18
Rotwein, jung, trocken	14 - 16
Weißwein, jung, trocken	10 - 12
Weißwein, älter, vollmundig	12 - 14
Weißwein, edelsüß	14 - 18
Teewasser	65 - 90

je nach Teesorte, fragen Sie Ihren Teehändler. Erst auf 100°C erhitzen, dann auf die gewünschte Temperatur absinken lassen.

Milch für Latte Macchiato/
Capuccino

60 - 70

Extra natives Olivenöl 140 - 160
nicht darüber hinaus erhitzen!

Öl zum Braten 150 - 200

Butter zum Braten 130 - 140

Butterschmalz bis 200

Babynahrung 37

Das Vorkosten von Babynahrung ist zu vermeiden; Karies und andere Erreger der Erwachsenen werden auf diesem Wege häufig den Babys übertragen.

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

GB



Instruction Manual

Digital Thermometer QUICK 10 6566 00 00

We congratulate and thank you for purchasing the KÜCHENPROFI digital 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.



Please keep this user's guide!

Thanks to its wide measuring range this thermometer is useable for a great number of applications:

- As a roast or meat thermometer
- As a thermometer for wine, tea and other cold and hot beverages
- As a thermometer for cooking of soups or sauces
- As a thermometer for baking
- As a thermometer for the control of the optimum temperature of baby food

Safety instructions:

- Keep the product and the packaging film away from babies and children. There is danger of suffocation because of small parts and the packaging film.
- The measuring probe is pointed – CAUTION - risk of injury!
- Do not use the digital thermometer for determining the body temperature. It is not approved as a medical device.
- Proceed carefully with the thermometer and do not store standing with the top up - risk of injury!
- Clean the measuring probe before the first and after each use with a damp cloth and a little detergent if necessary.
- The thermometer is not waterproof and not dishwasher safe. Do not immerse the whole product under water.
- Never use the thermometer in a closed oven or in microwave ovens! The electronics and the batteries in the handle are not suitable for these temperatures.
- This device is not intended to be used with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge by persons (including children), unless they are supervised by a person responsible for their safety or after instructions by a person on how to use the device.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Features:

- Very fast reaction and measuring time from 4 to max. 10 seconds
- Measuring range: -50°C to +200°C (-58°F to +392°F)
- Accuracy of measurement: -20 -100°C ±1°C, others ±2°C

- Intervals: 0,1 °C/0,1 °F
- Selectable °C/°F
- Easily legible LC display with large digits
- Premium ABS plastic casing, soft rubber touch
- 120 mm sensor stainless steel 18/8 (304) with silicone protection cap
- 1 x 1,5V LR44 (L1154, AG13) button cell included

Operating instructions:

- Remove the protective film from the LC display.
- Insert the battery supplied in the package (see section battery replacement).
- Remove the protection cap and clean the sensor with a damp cloth before first use.
- Press the ON/OFF key to turn the thermometer on. The LCD will display the current ambient temperature. To display the temperature in Fahrenheit, please open the battery compartment and slide the °C/°F select switch to °F.
- Insert the probe at least 2 cm into the food stuff being measured. The figure is correct, once the LC display is consistent which takes approx. 4 - 10 seconds.
- For measuring the temperatures during roasting and baking you open the oven, pull out the food and measure the temperature as described above. Take the thermometer out of the food before you put it back into the oven.
- Press the ON/OFF key again to switch off the thermometer. The selected measuring unit will remain unchanged after switching off. The unit will be powered off automatically if there is no operation within 15 minutes.
- Clean the probe after use and put the protection cap on.

Battery replacement:

- Open the battery compartment.
- Replace 1 LR44 (L1154, AG13) button cell according to the polarity.
- Close the battery compartment.

Do not throw used batteries into household waste. Take them to appropriate disposal sites or collection points.



Electric devices or batteries should not be mixed with general household waste. Please use designated

Dear Customer,

below please find a list of ideal temperatures for a number of important edibles and beverages as well as fridge and freezer.

Measured Product	Ideal Degree °C
Fridge	4 - 8
Freezer	-18 till -22
Roast beef rare	52 - 54 core temperature*
Roast beef medium	60 - 65 core temperature*
Pork roast	70 - 80 core temperature*
Roast lamb medium	70 - 85 core temperature*
Roast lamb well-done	80 - 85 core temperature*
Goose, duck, poultry	85 - 90 core temperature*
Fish	60 - 70 core temperature*

* core temperature is the temperature in the middle of the medium being measured

Measured Product	Ideal Degree °C
Wine cellar temperature	14 - 18
Red wine older (over 3 years) or full-bodied	14 - 16
White wine young (up to 5 years) dry or semi-dry	10 - 12
White wine older (over 5 years) or full-bodied	12 - 14
Sparkling wine/Champagne	14 - 18
Tea water	65 - 90 depending on type of tea; ask your tea dealer. First broil to 100 °C, before letting it drop to the named temperature.
Milk for Latte Macchiato	60 - 70
Extra virgin olive oil	140 - 160 don't broil beyond that temperature
Frying oil	150 - 200
Butter for frying	130 - 140
Concentrated butter	till 200
Baby food	37

The degustation of baby food should be avoided; caries and other pathogens from the parents are often transmitted in this way.

The temperatures indicated in the table are approximate values.



Mode d'emploi

Thermomètre digital QUICK 10 6566 00 00

Nous vous félicitons pour l'achat du thermomètre digital de KÜCHENPROFI.

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire intégralement ces instructions d'emploi et particulièrement les conseils de sécurité et veuillez les observer. Conservez les instructions pour y trouver des informations et remettez ces dernières à l'utilisateur auquel vous transmettez le produit.



Conservez svp le mode d'emploi!

Grâce à son échelle de mesure large, ce thermomètre est utilisable pour beaucoup de domaines d'application :

- Comme thermomètre de viande et de rôti
- Comme thermomètre de vin, thé et d'autres boissons froides et chaudes
- Comme thermomètre pour faire des soupes et sauces
- Comme thermomètre pour boulanger
- Comme thermomètres pour le contrôle de la température optimale de l'alimentation de bébé

Consignes de sécurité :

- Tenez le produit et la feuille d'emballage hors de portée des bébés et des petits enfants, il existe un risque d'asphyxie au cas où de petites pièces et la feuille d'emballage seraient avalées.
- La sonde du thermomètre est pointue – attention - risque de blessure!
- N'utilisez pas le thermomètre digital pour mesurer la température du corps. Il n'est pas agréé comme produit médical et il existe un risque de blessure en raison de la pointe du capteur.
- Maniez le thermomètre avec prudence et ne l'entrez pas debout avec la pointe orientée vers le haut. Remettez toujours le couvercle de protection après l'utilisation – risque de blessure!
- Nettoyez le capteur avant la première utilisation et après chaque usage à l'aide d'un chiffon humide et éventuellement avec un peu de produit de vaisselle.
- Le thermomètre n'est pas étanche à l'eau et n'est pas approprié pour le nettoyage en lave-vaisselle. Pour cette raison, ne plongez jamais tout le produit dans l'eau.
- N'utilisez jamais le thermomètre dans le four fermé! L'électronique et les piles se trouvant dans la poignée ne sont pas appropriées pour ces températures.
- N'utilisez jamais le thermomètre dans les microondes.
- L'utilisation de cet appareil est formellement déconseillée aux enfants, aux personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et à toute personne inexpérimentée et/ ou non familiarisée avec l'appareil – sauf sous la supervision/ sous réserve des recommandations d'utilisation d'une personne garante de leur

sécurité.

- Restez vigilant avec les enfants et interdisez-leur de jouer avec l'appareil.

Caractéristiques :

- Temps de réaction et de mesure très vite (4 à 10 secondes)
- Étendue de mesurage: -50 °C à +200 °C (-58 °F à +392 °F)
- Précision de mesure: -20 à +100°C ± 1°C, autres ± 2°C
- Intervalles : 0,1°C/ 0,1°F
- Indication en °C/ °F
- Écran numérique avec grandes chiffres
- Boîte en plastique ABS haut de gamme
- Sonde en acier inoxydable 18/8 (SS304) de 120 mm avec capuchon de silicone
- 1 x 1,5V LR44 (AG13) pile bouton comporté

Instructions d'opération :

- Retirez le film de protection de l'écran.
- Insérez la pile fournie dans le package. (Voir la section changement de pile)
- Enlevez le capuchon et nettoyez la sonde avant la première utilisation.
- Appuyez le bouton ON/OFF pour mettre le thermomètre en marche. L'écran indique la température ambiante actuelle. Pour changer la température à degrés Fahrenheit, ouvrez le le compartiment de pile et appuyez le bouton °C/°F au verso du thermomètre.
- Insérez ou piquez la sonde du thermomètre au moins 2 cm dans l'aliment à mesurer. La température est correcte quand l'écran reste constant; ça dure environ 4 à 10 secondes.
- Pour mesurer la température pendant rôtir ou boulangier, ouvrez le four, sortez l'aliment à mesurer et mesurez maintenant la température comme décrit en haut. Sortez le thermomètre avant que vous remettez le repas au four!
- Appuyez le bouton ON/OFF encore une fois pour éteindre le thermomètre. L'unité de mesure choisie reste enregistrée. Si aucune opération est effectuée, le thermomètre s'éteint automatiquement.
- Nettoyez la sonde après l'utilisation et remettez le capuchon.

Changement de piles :

- Ouvrez le compartiment de pile au verso du thermomètre.
- Remplacez 1 nouvelle pile bouton LR44 en respectant la polarité.
- Fermez le compartiment de pile.

Ne pas jeter les piles dans les ordures ménagères mais les rapporter aux dépôts de collecte respectifs ou aux conteneurs de collecte.



Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez contacter les autorités locales pour connaître le point de pré-collecte le plus proche.

Cher client,

Ci-après nous vous donnons un tableau de températures optimales pour réfrigérateur, congélateur et un nombre de nourritures et boissons importantes.

Utilisation	Degré optimale °C
Réfrigérateur	4 - 8
Congélateur	-18 à -22
Boeuf saignant	52 - 54 température du noyau*
Boeuf à point	60 - 65 température du noyau*
Porc	70 - 80 température du noyau*
Agneau rosé	70 - 85 température du noyau*
Agneau bien cuit	80 - 85 température du noyau*
Oie, Canard, Poulet	85 - 90 température du noyau*
Poisson	60 - 70 température du noyau*

*La température principale est la température au milieu

de la viande.

Utilisation	Degré optimale °C
-------------	-------------------

Cellier	14 - 18
---------	---------

Vin rouge, jeune, sec	14 - 16
-----------------------	---------

Vin blanc, jeune, sec	10 - 12
-----------------------	---------

Vin blanc, âgé, corsé	12 - 14
-----------------------	---------

Vin blanc, noble doux	14 - 18
-----------------------	---------

Eau pour le thé	65 - 90
-----------------	---------

dépendant de la sorte, demandez votre marchand de thé.
Dabord chauffer à 100 °C ensuite refroidir à la température précitée.

Lait pour mousse (Latte Macchiato)	60 - 70
---------------------------------------	---------

Huile d'olive native	140 - 160 ne pas chauffer à plus
----------------------	-------------------------------------

Huile à frire	150 - 200
---------------	-----------

Beurre pour frire	130 - 140
-------------------	-----------

Beurre concentrée	jusqu' à 200
-------------------	--------------

Aliments pour bébés	37
---------------------	----

Évitez de goûter la nourriture avant votre bébé. Ca peut transférer des caries ou d'autre excitateurs des adultes aux bébés.

En ce qui concerne les chiffres dans le tableau, il s'agit de valeurs indicatives.

Istruzione per l'uso

Termometro digitale QUICK 10 6566 00 00

Gentile cliente, La ringraziamo per avere acquistato il Küchenprofi termometro digitale. La invitiamo a leggere le seguenti istruzioni con attenzione.



Conservare il manuale d'uso!

In virtù dell'ampia fascia di misurazione questo termometro è utilizzabile per un grande numero di applicazioni

- Termometro per carni e arrosti
- Termometro da frigo o congelatore
- Termometro da vino, tea o altre bevande sia calde che fredde
- Termometro per frittture
- Termometro per torte e pasticceria in genere
- Termometro per la misurazione della temperatura ottimale del cibo per neonati e bambini

Istruzioni di sicurezza

- Tenere sia il termometro che la confezione fuori dalla portata dei bambini. Piccole pezzi e l'imballaggio di plastica può costituire un rischio di soffocamento qualora fosse ingerito.
- Non utilizzate il termometro per la misurazione della temperatura corporea. Non è un apparecchio medico e la punta del termometro potrebbe causare ferite.
- Maneggiare con cura e non riporre mai con la punta verso l'alto. Mettete sempre il cappuccio protettivo dopo ogni utilizzo al fine di prevenire qualsiasi danno alle persone.
- In occasione del primo utilizzo pulire la punta con un panno umido ed eventualmente utilizzare un detergente neutro.
- Non inserire mai tutto il termometro in liquidi ma solo la parte in metallo dello stesso. L'impugnatura del termometro con il display non è impermeabile.
- Non utilizzare il termometro lasciandolo all'interno di un forno. Le alte temperature di un forno potrebbero danneggiare il termometro.

Caratteristiche tecniche

- Tempo di reazione molto rapido (da 4 a 10 secondi)
- Campo di misura: -50°C a +200°C (-58°F a + 392°F)
- Precisione: da -20°C a +100°C +/- 1°C Altre +/-2°C tra i 4 e i 10 secondi
- Intervalli: 0,1°C/0,1°F
- Selezione: °C/°F
- Display con grandi cifre
- Cassa in plastica ABS di alta qualità

- Sonda in acciaio 18/8 (304) 120 mm con cappuccio in silicone
- 1 batteria da 1,5V L1154 inclusa

Istruzioni d'uso

- Rimuovere il cappuccio in silicone e in occasione del primo utilizzo pulire la sonda con un panno umido.
- Premere il pulsante ON/OFF per accendere il termometro. Il display mostrerà la temperatura dell'ambiente in °C. Per visualizzare la temperatura in °F aprire il vano batteria e spostare il selettore °C/°F su °F.
- Inserire la sonda per almeno 2 cm nel corpo da misurare. La misura sarà precisa quando la cifra sul display resterà fissa (tra 4 e 10 secondi).
- Per misurare la temperatura mentre cucinate nel forno, estrarre il prodotto dal forno e misurare seguendo le istruzioni sopra riportate. Al termine dell'operazione estrarre il termometro e reinserire il prodotto nel forno.
- Per spegnere il termometro premere il pulsante ON/OFF. L'unità di misura resterà quella prefissata allo spegnimento. Il termometro si spegne automaticamente se non viene utilizzato per 15 minuti.
- Pulire la sonda dopo l'uso e inserire il cappuccio in silicone.

Sostituzione delle batterie

- Aprire il vano batterie posto sul retro del display.
- Sostituire con una batteria tipo L1154 rispettando la polarità.
- Chiudere il vano batterie.

Non gettare le batterie usate tra i rifiuti domestici ma conferirle nelle apposite discariche o nei centri di raccolta.



Gli elettrodomestici o le batterie non possono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici generali, utilizzare i centri di raccolta e smaltimento preposti.

Gentile Cliente,

riportiamo qui di seguito un elenco delle temperature ottimali per un certo numero di alimenti e di bevande importanti e per frigorifero e congelatore.

Frigorifero	4 - 8
Congelatore	-18 da -22
Arrosto di manzo, al sangue	52 - 54 temperatura interna*
Arrosto di manzo, media cottura	60 - 65 temperatura interna*
Arrosto di maiale	70 - 80 temperatura interna*
Arrosto di agnello, poco cotto	70 - 85 temperatura interna*
Arrosto di agnello, ben cotto	80 - 85 temperatura interna*
Oca, anatra, pollo	85 - 90 temperatura interna*
Pesce	60 - 70 temperatura interna*

* Per temperatura interna s'intende la temperatura rilevata nel cuore dell'alimento misurato.

Temperatura cantina	14 - 18
Vino rosso, giovane, secco	14 - 16
Vino bianco, giovane, secco	10 - 12
Vino bianco, invecchiato, abboccato	12 - 14
Vino bianco, dolce	14 - 18
Acqua per il tè	65 - 90
a seconda della qualità di tè, consultare il proprio rivenditore di tè. Riscaldare solo a 100°C, poi lasciare che la temperatura si abbassi fino a raggiungere quella desiderata.	
Latte per latte macchiato/ cappuccino	60 - 70
Olio di oliva extra-vergine	140 - 160 non riscaldare a una temperatura superiore
Olio per cuocere	150 - 200
Burro per cuocere	130 - 140
Burro fuso fino	a 200
Alimenti per bambini	37

Evitare di assaggiare gli alimenti per bambini, perché spesso in questo modo si possono trasmettere ai bambini carie e altri agenti patogeni degli adulti.

I dati riportati in tabella sono valori indicativi.



Gebruiksaanwijzing

Digitale thermometer QUICK 10 6566 00 00

We feliciteren u bij de aankoop van onze Küchenprofi digitale thermometer.

Lees voor het gebruik van het product deze gebruiksaanwijzing en vooral de veiligheidsinstructies volledig door en neem ze in acht. Bewaar de gebruiksaanwijzing om later na te slaan en geef deze mee als u het product doorgeeft aan een andere gebruiker.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

Door zijn ruim meetbereik is deze thermometer bruikbaar voor tal van toepassingsgebieden:

- als thermometer voor gebrad of vlees
- als thermometer voor wijn, thee en andere koude en warme dranken
- als thermometer bij het koken van soepen en sausen
- als thermometer om te frituren of voor zoetwaren
- als thermometer om te bakken
- als thermometer voor de controle van de optimale temperatuur van babyvoeding

Veiligheidsinstructies

- Houd het product en de verpakkingsfolie buiten het bereik van baby's en kleuters. Door inslikbare kleine onderdelen en de verpakkingsfolie bestaat verstikkingsgevaar.
- De sonde van de thermometer is wees. Blessurerisico!
- Gebruik de digitale huishoudthermometer niet om de lichaamstemperatuur te bepalen. Hij is niet goedgekeurd als medisch hulpmiddel en door de voelerpunt bestaat een blessurerisico.
- Behandel de thermometer zorgvuldig en bewaar hem niet staande met de punt naar boven. Plaats er na gebruik altijd het beschermkapje op – blessurerisico!
- Maak de voeler voor het eerste gebruik en na elk gebruik schoon met een vochtige doek en evt. met wat afwasmiddel.
- De thermometer is niet waterdicht en niet geschikt voor de vaatwasser. Dompel het hele product daarom nooit in water onder.
- Gebruik de thermometer nooit in een gesloten bakoven! De elektronische apparatuur en de batterijen in het handvat zijn niet geschikt voor deze temperaturen.
- Gebruik de thermometer nooit in een magnetron!
- Dit artikel moet niet gebruikt worden door mensen (incl. kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden, ontoereikende ervaring en/of kennis, tenzij zij zijn geïnstrueerd door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of onder diens toezicht staan.
- Er moet voor gezorgd worden dat kinderen niet met dit artikel spelen.

Eigenschappen:

- Zeer snelle reactie- en meettijd van 4 tot 10 seconden
- Meetbereik: -50 °C tot +200 °C (-58 °F tot +392 °F)
- Precisie bij het meten: -20 tot +100°C ± 1°C, andere ± 2°C
- binnen 4 tot 10 seconden
- Eenheden schaalverdeling: 0,1°C/ 0,1°F
- Schaalverdeling te kiezen in °C/ °F
- Goed leesbare LCD-display met grote cijfers
- Hoogwaardige ABS kunststof
- 120 mm sensor roestvrij staal 18/8 (SS304) met silicone beschermkap
- 1 x 1,5V LR44 (L1154, AG13) knoopcel bijgesloten

Gebruiksaanwijzing:

- Verwijder de beschermfolie van het LCD-display
- Steek het in de verpakking meegeleverde batterij. (Zie hoofdstuk batterijen vervangen)
- Verwijder de beschermkap en reinig de sensor vooraleer de thermometer de eerste keer te gebruiken.
- Druk op de toets ON/OFF om de thermometer in te schakelen. De LCD geeft de actuele omgevings-temperatuur aan. Om de temperatuur in Fahrenheit te tonen, opent u het batterijvak en duwt u op de schakelaar °C/°F.
- Doop of steek de temperatuurvoeler minstens 2 cm diep in het te meten product. De temperatuur die getoond wordt, is correct vanaf het ogenblik dat de LC-display constant blijft; dit duurt circa 4 - 10 seconden.
- Om de temperatuur te meten bij bakken en braden opent u de oven, trekt u het te meten voedsel er uit en meet u de temperatuur zoals hierboven beschreven. Neem de thermometer er weer uit vooraleer u het voedsel terug in de oven schuift.
- Druk opnieuw op de toets ON/OFF om de thermometer uit te schakelen. De gekozen schaaleenheid blijft bewaard na het uitschakelen. Wanneer er op geen enkele toets gedrukt wordt of er geen meting volgt, schakelt het toestel zich na 15 minuten automatisch uit.
- Reinig de voeler na gebruik en zet de kap weer op.

Batterijen vervangen:

- Open het batterijvak op de rugzijde van de thermometer.
- Plaats 1 nieuwe LR44 knoopcel met inachtneming van de polariteit.
- Sluit het batterijvak.

Lege batterijen niet in het huisvuil deponeren, maar naar bevoegde containerparken of verzamelinstanties brengen.



Elektrische apparaten en batterijen mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Lever deze bij daarvoor aangewezen verzamelpunten in.

Geachte klant,

u vindt hier een lijst met de optimale temperaturen voor een aantal belangrijke levensmiddelen en dranken voor koelkast en diepvriesvak.

Meetproduct

Optimaal aantal graden °C

Koelkast	4 - 8
Diepvriesvak	-18 bis -22
Rundsgebraad, seignant	52 - 54 kerntemperatuur*
Rundsgebraad, medium	60 - 65 kerntemperatuur*
Varkensgebraad	70 - 80 kerntemperatuur*
Lamsgebraad, rosé	70 - 85 kerntemperatuur*
Lamsgebraad, goed gebakken	80 - 85 kerntemperatuur*
Gans, eend, kip	85 - 90 kerntemperatuur*
Vis	60 - 70 kerntemperatuur*

* De kerntemperatuur is de temperatuur in het middel van het te meten gerecht.

Meetproduct

Optimaal aantal graden °C

Wijnkeldertemperatuur	14 - 18
Rode wijn, jong, droog	14 - 16
Witte wijn, jong, droog	10 - 12
Witte wijn, ouder, met volle smaak	12 - 14
Witte wijn, edelzoet	14 - 18
Theewater	65 - 90
afhankelijk van theesoort, vraag aan uw theehandelaar. Eerst tot 100°C opwarmen, daarna tot de gewenste temperatuur laten zakken.	
Melk voor latte macchiato/ cappuccino	60 - 70
Olijfolie, extra virgen	140 - 160 niet hoger laten opwarmen
Olie om te braden	150 - 200
Boter om te braden	130 - 140
Boterolie	bis 200
Babyvoeding	37

Voorproeven van de babyvoeding moet vermeden worden, cariës en andere verwekkers van de volwassene worden op deze wijze dikwijls op de baby's overgedragen.

Bij de gegevens in de tabel gaat het om richtwaarden.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
Solingen · Germany
Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Fax: +49 (0) 212/6582-10
service@kuechenprofi.de
www.kuechenprofi.de