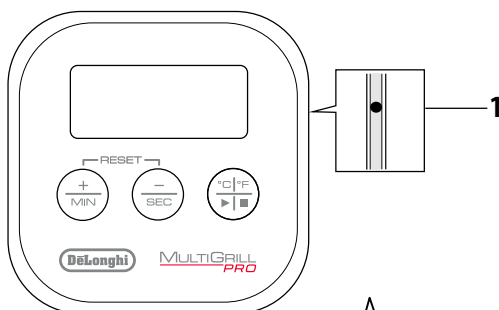
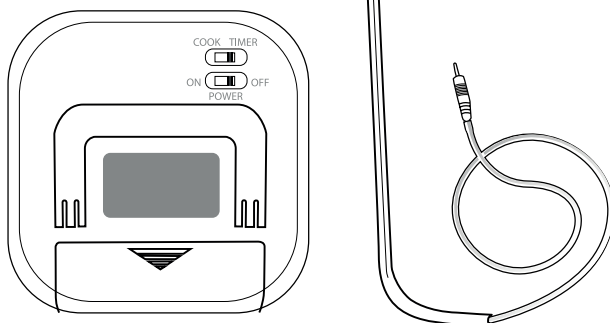


Vooraanzicht



Achteraanzicht



DIGITALE THERMOMETER

Dank u voor de aanschaf van onze digitale voedselthermometer. Dankzij het brede meetbereik kan deze thermometer voor een breed scala aan toepassingen worden gebruikt.

Plaatsen of vervangen van de batterij

- De thermometer gebruikt een batterij van het type LR03 AAA.
- Verwijder het deksel door het naar boven te trekken en plaats de batterij met inachtneming van de polariteit.
- Plaats het deksel terug door het naar beneden te drukken.
- Vervang de batterij wanneer de helderheid van het display vermindert.
- Lege batterijen moeten verwerkt worden overeenkomstig de geldende wetgeving aangezien ze schadelijk zijn voor het milieu.

WAARSCHUWINGEN:

- De punt van de sonde is scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren en plaatsen van de sonde in het voedsel. Houd de sonde buiten het bereik van kinderen.

- Chemisch risico. Houd de batterijen buiten het bereik van kinderen.
- Ook gebruikte batterijen kunnen letsel veroorzaken.
- Gooi de batterijen niet in het vuur. Batterijen kunnen ontploffen of stoffen afgeven.
- Gebruik de thermometer nooit in een gesloten oven.
- Reinig de sonde na elk gebruik zorgvuldig.
- De thermometer is niet waterdicht en kan niet in de vaatwasser worden gewassen. Dompel het apparaat niet onder in water. Het kan gereinigd worden met een vochtige doek.
- Houd de behuizing van de thermometer uit de buurt van directe warmtebronnen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Hoe de digitale thermometer te gebruiken

- 1) Zet de schakelaar "POWER" op de achterkant van de digitale thermometer in de stand "ON" en de andere schakelaar in de stand "COOK".
- 2) Sluit de draad aan op de zijkant van de digitale thermometer (fig. 1). De draad is hittebestendig tot 250°C

- (482°F).
- 3) Het display toont de temperatuur in graden Celsius of Fahrenheit. Om de gewenste maateenheid te selecteren, drukt u op °C /°F.
 - 4) Om de gewenste temperatuur in te stellen, drukt u op + (om de temperatuur te verhogen) of - (om de temperatuur te verlagen).
 - 5) Plaats de sonde in het middelste gedeelte van het te bereiden voedsel. De temperatuur van het voedsel wordt links op het display weergegeven. Wanneer het voedsel de vooraf ingestelde temperatuur bereikt, zal de thermometer een pieptoon laten horen.

- 4) Om de timer te resetten, houdt u gelijktijdig **MIN** en **SEC** ingedrukt.

Nuttige informatie

Timer: max. 99 minuten 59 seconden.

Voedselthermometer: max. 250°C (482°F)

De timer/voedselthermometer heeft aan de achterkant een magneet om hem bijvoorbeeld aan de koelkast te bevestigen.

Gebruik van de timer

- 1) Zet de schakelaar op de achterkant van de timer in de stand **TIMER**.
- 2) Het display toont de minuten (MIN) en seconden (SEC). Om de minuten in te stellen drukt u op MIN, om de seconden in te stellen drukt u op SEC.
- 3) Om de timer te starten en te stoppen, drukt u op ► | ■. De timer begint terug te tellen, wat op het display wordt weergegeven. Na afloop van de ingestelde tijd geeft de thermometer een pieptoon.

TABEL VAN DE VOEDSELTEMPERATUREN

Voedsel		Temperatuur °C
rib/filet van rundvlees	rond medium doorbakken	van 50°C tot 55°C van 56°C tot 65°C van 66°C tot 70°C
runderhamburger		72°C
rundersaucijs		75°C
varkenshaas	medium doorbakken	van 65°C tot 71°C 72°C
kipfilet		75°C
kip-/kalkoenburger		75°C
haantje		75°C
lamskoteletten	medium doorbakken	van 60°C tot 65°C van 66°C tot 70°C
kalfsvlees		van 70°C tot 75°C
moot tonijn	medium doorbakken	van 48°C tot 54°C van 55°C tot 60°C
zalmfilet		van 62°C tot 65°C