



## INSTRUCTIES DIGITALE KOOKTHERMOMETER

### **KENMERKEN:**

1. Meetbereik -58 ° F - 572 ° F (-50 ° C - 300 ° C)
2. Weergavenauwkeurigheid +/- 0,1 graad
3. Meetnauwkeurigheid +/- 1 graad bij temperaturen van -20 ° C - 200 ° C (-4F - 392 ° F) en +/- 2 graden bij andere temperaturen
4. "Hold" -temperatuurfunctie.
5. Automatische uitgeschakeling
6. Lege batterij-indicatie: Weergave LOB wanneer spanning lager is dan 1,5V
7. Snel af te lezen

### **GEBRUIKSAANWIJZING:**

1. Open de behuizing aan de achterkant van de thermometer om een AAA-batterij te plaatsen.
2. Klap de sonde uit de om de thermometer in te schakelen. Het LCD-scherm wordt ingeschakeld, geeft alle opties weer en geeft vervolgens de huidige sondetemperatuur weer. Druk op de knop "AAN / UIT" om uit te schakelen.
3. De thermometer is ingesteld om temperaturen in graden Fahrenheit weer te geven. Om over te schakelen naar Celsius, drukt u op de knop °C/°F. Sla de maximumtemperatuur op door 6 seconden op de °C/°F-toets te drukken (deze-knop registreert de maximumtemperatuur)
4. Steek de sonde in het dikste deel van het voedsel om de temperatuur te bepalen
5. Gegevens vasthouden: Voordat u de sonde uit het voedsel trekt, drukt u op de knop "HOLD". Het geeft de temperatuurwaarde dan weer totdat deze opnieuw wordt ingedrukt.
6. De temperatuur wordt weergegeven op het LCD-scherm.
7. De thermometer wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen andere knoppen worden ingedrukt.

### **KALIBRATIEPROCEDURE**

1. Voor accurate meting dient de thermometer voor gebruik gekalibreerd te worden. Dit kan alleen in een ijsoplossing (60% gemalen ijs en 40% leidingwater) of een waterbad. Probeer niet op een andere manier te kalibreren.
2. Houdt de sonde van de thermometer tot minstens de helft van de lengte in de ijsoplossing.
3. Wacht erop dat de meetwaarde stabiel wordt (gewoonlijk 42°F of 32°F of + 1°C of 0°C).
4. Druk op de HOLD-knop en houd deze 8 seconden ingedrukt om te beginnen met kalibreren.
5. CAL wordt gedurende twee seconden weergegeven en de kalibratie bij 32°F / 0°C is voltooid.
6. Haal de thermometer uit het ijswater en ga door met het uitvoeren van metingen

## **!!WAARSCHUWING!!**

### **NIET GEBUIKEN BOVEN EEN INGESCHAKELDE INDUCTIEKOOKPLAAT**

Wanneer u de thermometer gebruikt bij een ingeschakelde inductiekookplaat zal de gevoelige sonde worden gestoord. Wanneer u de kookplaat uitschakelt of de pan van de plaat haalt en dan meet zal hij direct een temperatuur aangeven.

### **LAAT DE THERMOMETER NIET IN DE OVEN TIJDENS HET KOKEN**

### **RAAK DE HETE SONDE NIET AAN MET BLOTE HANDEN.**

### **BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN**

Was de metalen sonde in een sopje.

Reinig de thermometer met de hand.

Dompel thermometer nooit volledig onder in water.

De metalen sonde kan worden gesteriliseerd door enkele minuten in kokend water te weken.