

# GIDS VOOR VLEESTEMPERATUUR

DONENESS	SERVEERTEMPERATUUR	KEUR IN CENTRUMVOCHTTEXTUUR
<b>RUNDVLEES, LAM, HERTENSTEAK, KADERS, BRAADSTUKKEN</b>		(USDA Minimaal 145°F(63°))
Extra zeldzaam, blauw, Pittsburgh	110-120°F(43-49°)	Dieprood, enigszins sappig, koel, vezelig, zacht en zacht
Rare	120-130°F(49-54°)	Helderrood centrum, sappig, warm, zacht en zacht
AANBEVOLEN Medium zeldzaam	130-135°F(54-57°)	Helder rood/roze hart, zeer sappig, warm, zacht, geeft slechts een klein beetje mee bij aanraking
Medium	135-145°F(57-63°)	Rijk roze centrum, licht sappig, heet, begint steviger te worden
Half doorgebakken	145-155°F(63-68°)	Grijsbruin met licht roze in het midden, wat sap, licht vezelig, stevig
Goed gedaan	155°F(68)plus	Grijsbruin, geen roze, weinig sap, taai, stevig tot hard
<b>VARKENSKALFSSTEAKS, KOTELETTEN, BRAADSTUKKEN, VERSE HANS Zeldzaam</b>		(USDA Minimaal 145°F(63°))
	120-130 ° F(49-54 °)	Lichtroze hart, zeer sappig, warm mals
Middelmatig zeldzaam	130-135 ° F(54-57 °)	Romig roze gekleurd, sappig mals
<b>AANBEVOLEN Gemiddeld</b>	135-145 ° F(57-63 °)	Crèmekleurig, iets roze in het midden, sappig en licht meegevend bij aanraking
Half doorgebakken	145-155 ° F(63-68 °)	Crèmekleurig, enkele heldere sappen, stevig
Goed gedaan	155°F(68)plus	Crèmekleurig, droog, taai, hard
<b>KIP &amp; KALKOEN, HEEL OF GROND INCLUSIEF VULLING</b>		(USDA minimaal 165°F(74°))
<b>AANBEVOLEN</b>	165 ° F(74 °)	Crèmekleurig, vochtig, licht mals, heldere sappen, been beweegt gemakkelijk
<b>GEMALEN VLEES, HAMBURGERS, VLEESBROOD, WORST</b>	Behalve kip en kalkoen,	(USDA minimum 160°F(71°C))
<b>AANBEVOLEN</b>	165 ° F(74 °)	Houd het sappig door 80% mager vlees en 20% vet te gebruiken
<b>VOORGEKOOKTE HAMS, HOTDOGS, WORST</b>		USDA Minimum 140°F(60°)
<b>AANBEVOLEN</b>	140 ° F(60 °)	Cearjuicesappig, mals
<b>VARKENSRIJS, VARKENSSCHOUDERS, RUNDVLEESBORSTJES</b>		(USDA minimaal 145°F 63°C)
<b>AANBEVOLEN</b>	190-205 ° F(88-96 °)	Rijk aan vet en collageen, het beste laag en langzaam gekookt als het vlees gemakkelijk uit elkaar valt
<b>VIS</b>		(USDA minimaal 145°F63°C)
<b>AANBEVOLEN Gemiddeld</b>	130-145 ° F(57-63 °)	Licht doorschijnend mals, schilfert gemakkelijk
<b>BOQITJES EN RESTJES</b>		(USDA minimaal 165°F(74°))

VERWARMEN OVERDRAAIEN: Vlees blijft garen nadat het van de grill is gehaald, dus zet het een paar graden onder de gewenste temperatuur. Belangrijker is hoe dikker het stuk vlees.

## 1. PRODUCT

- LCD-scherm: toont de huidige temperatuur.
- °C/°F(CAL): Druk één keer om te schakelen tussen °C en °F. Houd de knop 3 seconden ingedrukt om het apparaat te kalibreren.
- HOLD (MAXMIN): Druk één keer om de huidige temperatuur te vergrendelen, druk nogmaals om te ontgrendelen. Houd deze gedurende 3 seconden ingedrukt. Eerst wordt de opgeslagen maximale temperatuur weergegeven. Druk nogmaals om de opgeslagen minimumtemperatuur weer te geven.
- Licht Druk één keer om de achtergrondverlichting in te schakelen.
- Temperatuursonde steek de sonde in het voedsel om de interne vleestemperatuur te bepalen. Het heeft een zeer nauwkeurige sensor, u kunt de temperatuur binnen 3 – 4 seconden verkrijgen.
- Ophanggat Groot ophanggat.
- Ingebouwde magneten Het heeft twee magneten die verticaal kunnen worden bevestigd aan een koelkast en ander ijzeren apparaat.
- Batterijcompartiment Gebruik één CR2032-knoopcelbatterij om het apparaat van stroom te voorzien.
- Waterdichte IPX7.
- Auto-off Het apparaat wordt daarna automatisch uitgeschakeld
- 10 minuten als er geen andere knoppen worden ingedrukt.
- Temperatuurbereik: -58°F-572°F (-50°C-300°C)
- Resolutie: 0,1 °C/°F.
- Temperatuurnauwkeurigheid: ±1°F (±1°C) bij 45°F-302 °F (-20°C-150°C)

## 2. OM DE VOEDSELTEMPERATUUR TE METEN

- Trek de sonde weg van de thermometer om de thermometer in te schakelen, en vouw de sonde in om de thermometer uit te schakelen.
- Druk één keer op de knop 'C/F' om te schakelen tussen °C en °F.
- Steek de punt van de sonde in het voedsel dat wordt bereid om de interne temperatuur van het voedsel te meten.
- Druk één keer op de HOLD-knop om de temperatuur vast te houden.
- Druk één keer op de lichtknop om het scherm te verlichten en de temperatuur af te lezen.

## 3. KALIBRATIE

De thermometer wordt geleverd met een kalibratiefunctie. In de meeste gevallen is hij nauwkeurig gekalibreerd in onze productiefaciliteit, u hoeft hem niet te kalibreren. Als u echter na langdurig gebruik denkt dat het niet nauwkeurig is, kunt u het onderstaande proces volgen om het opnieuw te kalibreren.

- Gebruik gedestilleerd of gezuiverd water om ijsblokjes in uw koelkast te maken.
- Koop een thermisch geïsoleerde fles.
- Vul de fles met ijsblokjes (niet minder dan 70% van het volume) en vul vervolgens aan met koud gedestilleerd of gezuiverd water (niet meer dan 30% van het volume).
- Roer het mengsel en laat het 10 minuten staan, zodat de temperatuur en het water op temperatuur komen.
- Dompel de sonde onder in het mengsel en zorg ervoor dat u de zijanten van de container niet aanraakt. Wacht tot de temperatuurmeting naar de laagste waarde is gedaald, die rond de 32 °C voor 0 °C zou moeten liggen. Als de temperatuur van het mengsel niet binnen 28 °F tot 36 °F (of -2 °C tot 2 °C) ligt, kan de kalibratie niet worden uitgevoerd. voortgezet. Je zult het mengsel opnieuw moeten maken.
- Houd de oproepknop 5 seconden ingedrukt om naar de kalibratiemodus te gaan. Na 5 seconden zal het display "CAL" op het scherm knipperen, waarna het apparaat zichzelf zal kalibreren. Als de temperatuur van het ijs/watermengsel niet binnen 28 ligt. °F tot 36°F (of -2°C tot 2°C), het display zal "Err" op het scherm knipperen. Je zult het mengsel opnieuw moeten maken.

## 4. NUTTIGE TIPS

- De thermometer is ontworpen voor tijdelijk gebruik in de hand. Niet gebruiken in een oven. Laat hem niet langer dan een minuut in extreem heet voedsel of vloeistof (meer dan 572°F) liggen.
  - Voer altijd de dikste beschikbare portie vlees uit. Dunne porties vlees zijn moeilijk te meten, omdat ze de neiging hebben snel gaar te worden. Raak het bot niet aan. Als de punt het bot of het dikke gedeelte van het vlees raakt, of als de punt niet diep genoeg is, voer dan een tweede meting uit om nauwkeurigheid te garanderen
  - Niet bedoeld voor gebruik door personen jonger dan 12 jaar.
  - Raak het roestvrijstaal gedeelte van de thermometer niet aan tijdens of direct na het meten van de temperatuur, aangezien dit erg heet zal zijn.
  - Plaats het apparaat niet in de vaatwasser en dompel het niet onder in een vloeistof om het schoon te maken. Veeg de punt van de sonde af met een vochtige doek of spons met zeep en droog hem vervolgens af.
  - Stel het apparaat niet bloot aan extreem hoge of lage temperaturen, omdat dit de elektronische onderdelen en kunststoffen zal beschadigen.
  - U kunt de munteenheid voor het batterijgebruik vervangen, zoals hieronder weergegeven
- Draai het batterijklepje tegen de klok in met behulp van een munstuk.
  - Open het batterijdeksel om de batterij te vervangen.
  - Draai het batterijdeksel met de klok mee en vergrendel het.