

# Instructies

## Specificaties:

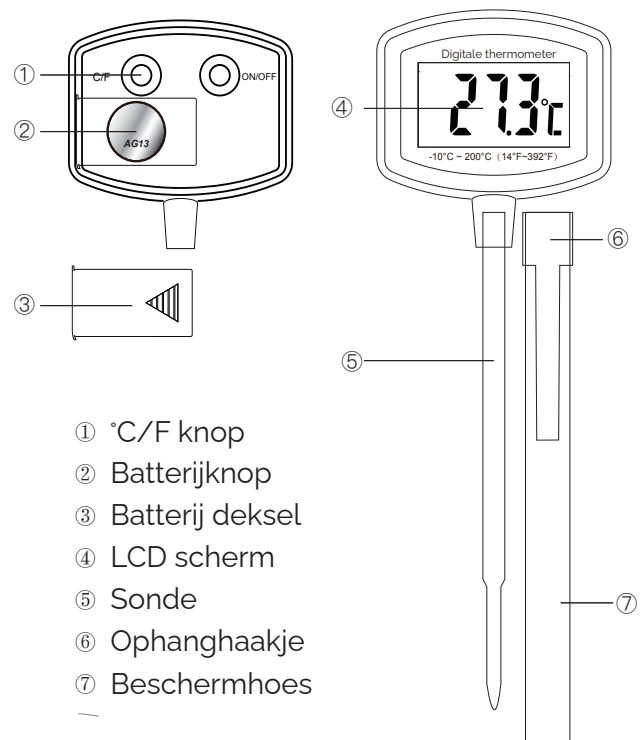
1. Temperaturen: -10 tot 200°C (or 14~392°F)
2. Temperatuur meetperiode: 0.5 seconden
3. Temperatuur accuratie: 0~100°C  
±1 graden; daarboven ±2 graden
4. Display weergave: 0.1 °C
5. Afmetingen: 45\*16\*194mm
6. Input: 1.5V, een AG13 knoopcelbatterij

## Werking van de knoppen:

1. [C/F] knop: Wissel van Fahrenheit naar Celsius of andersom.
2. [ON/OFF] knop: Aan/uit knop.

## Suikertemperatuur indicatieschema:

Suiker	°C	Voorbeeld resultaat
Dunne draad	110°-113°C	
Slappe bal	112°-116°C	Fondant / fudge
Stevige bal	118°-121°C	Karamel
Harde bal	121°-130°C	Nougat / marshmallow
Draadstadium	132°-143°C	Babbelaar
Kraakstadium	149°-154°C	Harde toffee, lolly
Lichte karamel	160°-170°C	
Donkere karamel	165°-177°C	



## Let op!

1. Het product heeft een plastic beschermhoes. Voorkom vallen van hoge plekken.
2. Plaats alleen de sonde in hoge temperaturen. Zorg ervoor dat het plastic zich niet in temperaturen hoger dan 85°C bevindt.
3. Raak het ijzeren gedeelte pas aan na afkoelen om brandwonden te voorkomen.
4. Laat de thermometer niet in de oven zitten wanneer je iets aan het bakken bent.
5. Was het product met de hand af. Dompel niet volledig onder water.
6. Om te steriliseren: Laat het metalen gedeelte een aantal minuten in kokend water liggen.

