

# Pro Keuken Thermometer

## Technische data

- 6 soorten voedsel in product geprogrammeerd.
- Display toont kerntemperatuur en timer.
- Afbeeldingen vergemakkelijken de selectie van vleessoorten en hun vooraf ingestelde kerntemperaturen.
- Temperatuurbereik tot 300°C of 572° F.
- Keuze uit temperatuurweergave in °C of °F graden.
- Timer met alarmfunctie max. 99 minuten en 59 seconden.
- Magneet aan de achterkant voor bevestiging aan de koelkast.
- Een standaard aan de achterkant van het apparaat.
- Voeding 2x AAA-batterijen.

## Eerste gebruik

- Haal alle onderdelen uit de verpakking en reinig de sonde voor gebruik met een vochtige doek. Volg ook de instructies in het schoonmaakgedeelte.
- Op het display zit een beschermfolie die u moet verwijderen voordat u uw digitale vleesthermometer voor de eerste keer gebruikt.
- De pen is beschermd door een dop. Verwijder deze dop voordat u de sonde gebruikt en plaats deze weer terug na gebruik en reiniging van de sonde.

## Aanwijzingen voor het gebruik van de thermometer

- Steek de pen connector in de aansluiting aan de zijkant van de digitale vleesthermometer.
- Plaats 2 stuks AAA-batterijen en druk de zijschakelaar op ON, het apparaat staat standaard op de thermometermodus.
- Druk lang op de °C /°F-knop om te schakelen tussen Fahrenheit en Celsius.
- Steek de punt van de sonde in het midden van het te meten item, zodat de exacte kerntemperatuur kan worden bepaald.

- Let op: het is belangrijk om ervoor te zorgen dat de punt van de sonde niet uit het item steekt dat wordt gemeten en dat deze niet in contact kan komen met een open vlam, aangezien dit de meting kan verstoren.

## Vooraf ingeprogrammeerde voedsel en hun kerntemperaturen

- Druk op de MEM / S / S-toets om de vleessoorten en hun vooraf ingestelde kerntemperaturen in te zien. Gebruik de UP / MIN en DOWN / SEC knoppen om te kiezen tussen kip, “rare” rundvlees / vis, rauwe ham, “medium” rundvlees, varkensvlees en “doorbakken” rundvlees.
- De actuele kerntemperatuur van de betreffende vleessoort wordt weergegeven op het bestand op het display. De vooringestelde kerntemperatuur verschijnt rechts op het display. .
- Er klinkt een signaal zodra de temperatuur van het vlees de ingestelde kerntemperatuur bereikt.
- LET OP: De stalen pen is erg heet. Trek hem er nooit met blote handen uit; gebruik altijd een ovenwant of pannenlap.

## Handmatige instelling van de kerntemperatuur

- Druk op de MEM / S / S-toets om te wisselen tussen de vooraf ingestelde vleessoorten en de handmatige kerntemperatuur.
- Gebruik de UP / MIN en DOWN / SEC knoppen om de gewenste kerntemperatuur rechts in het display te verhogen of te verlagen.
- Er klinkt een signaal zodra het te meten artikel de vooraf ingestelde kerntemp kerntemperatuur bereikt.
- LET OP: De stalen pen is erg heet. Trek hem er nooit met blote handen uit; gebruik altijd een ovenwant of pannenlap.

## Richtlijnen voor het gebruik van de timer

- Druk op MODE / °C / °F om de timermodus te wijzigen.

## Countdown (TIMER ▼)

- Gebruik de knoppen UP / MIN voor minuten en DOWN / SEC voor seconden om de gewenste tijd in te stellen.

- Druk op de MEM / S/S-knop om de timer te starten. Het driehoek-symbool knippert op het display.
- Druk nogmaals op de MEM / S/S-knop om de timer te starten of stoppen.
- Om de timer weer op nul te zetten, moet u deze eerst stoppen en vervolgens tegelijkertijd op de knoppen UP/ MIN en UP/ SEC drukken.

### Count up (TIMER ▲)

- Druk op de MEM / S/S-knop om de timer te starten. De driehoek- symbolen knipperen op het display.
- Druk nogmaals op de MEM / S/S-knop om de timer te starten of stoppen.
- Om de timer weer op nul te zetten, moet u deze eerst stoppen en vervolgens tegelijkertijd op de knoppen UP/ MIN en DOWN/ SEC drukken.

### Veiligheidsinstructies

- Gebruik de thermometer nooit in een gesloten oven, grill of magnetron.- Gebruik het apparaat niet in een omgeving waar de temperatuur hoger is dan de maximale van het apparaat.
- De pen mag alleen worden blootgesteld aan temperaturen tot maximaal 300°C (572°F). Bij hogere temperaturen bestaat het risico op beschadiging. - De batterij moet worden vervangen zodra het LCD-scherm te zwak is. Volg de instructies voor een milieuvriendelijke verwijdering van de batterij in het hoofdstuk Verwijdering van gebruikte batterijen.

### Verwijdering van gebruikte batterijen.

- Gooi de batterijen niet bij het huisvuil.
- Iedere consument is wettelijk verplicht om gebruikte batterijen in te leveren op de daarvoor bestemde verzamelpunten in het verkooppunt van de batterijen. De batterijen moeten volledig ontladen zijn.

## Apparaat

Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur nooit bij het normale huisvuil. Vraag uw plaatselijke overheid of uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

## Aanbevolen voedseltemperatuur

Gemeten voedsel	Ideale graad °F	Ideale graad ° C
Beef fillet medium-rare	100.4 - 131°F	38 - 55° C
Rosbief	185 - 194°F	85 - 90° C
Runderborst	194 - 203°F	90 - 95° C
Kalfsfilet medium	122 - 131°F	50 - 55° C
Kalfsrug medium	122 - 131°F	50 - 55° C
Gebraden kalfsvlees	154.4 - 165.2°F	68 - 74° C
Geroosterd varken	158 - 167°F	70 - 75° C
Varkenszadel	131 - 140°F	55 - 60° C
Lamsbout medium	149 - 158°F	65 - 70° C
Lamsbout, doorbakken	176 - 185°F	80 - 85° C
Geroosterd hert	167 - 176°F	75 - 80° C
Geroosterd wild zwijn	167 - 172.4°F	75 - 78° C
Kip	176 - 185°F	80 - 85° C
Eend	176 - 194°F	80 - 90° C
Kalkoen	176 - 194°F	80 - 90° C

Wij hebben service en klantvriendelijkheid hoog in het vaandel staan. We streven naar 100% klantvriendelijkheid.

Mocht je er toch niet uitkomen of heeft u een andere vraag? We zijn op alle werkdagen bereikbaar via WhatsApp op het nummer +31611218468 voor al je vragen over onze producten. Scan de onderstaande QR-code om direct via WhatsApp in contact te komen met ons.



Mocht je liever via een andere weg in contact met ons komen? Dat kan door middel van de onderstaande gegevens.

Mossmedia B.V.  
Koperhoek 10A  
3162LA Rhoon  
The Netherlands  
[support@mossmedia.nl](mailto:support@mossmedia.nl)  
[www.mossmedia.nl](http://www.mossmedia.nl)