




Digitale thermometer

Lees onderstaande stappen goed voordat je begint.

Hoe gebruik je de thermometer

- 1) Druk op de knop "ON" op de achterkant van de thermometer om hem aan te zetten.
- 2) Druk op de knop "COOK"
- 3) Verbind de sonde met de thermometer. De sonde is hittebestendig tot een temperatuur van 300 graden Celsius.
- 4) Het scherm toont de temperatuur in Celsius of Fahrenheit. Klik op  om naar de gewenste eenheid te gaan.
- 5) Om de gewenste temperatuur te selecteren, klik op  om de temperatuur hoger in te stellen en  om de temperatuur lager in te stellen.
- 6) Plaats de sonde in het gerecht waarvan je de temperatuur wilt meten. De temperatuur wordt links op het scherm weergegeven. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, zal de thermometer een alarmpje afgeven.

Hoe gebruik ik de timer?

- 1) Druk op achterkant op de knop "TIMER"
- 2) Het display toont minuten en seconden. Om de minuten in te stellen, druk op . Om de seconden in te stellen, druk op  om aan te passen.
- 3) Om de timer te starten en te stoppen, druk op .
- 4) Om de timer te resetten, druk en houd  en  ingedrukt.

Goed om te weten

- Timer: max. 99 minuten en 59 seconden.
- Temperatuurmetingen: 0°C - 300°C (32°F - 572°F)
- De thermometer heeft een magneet op de achterkant om hem bijv. op de koelkast of oven te plaatsen.



Let op!

- 1) Gebruik de thermometer niet in een dichte oven. Alleen de sonde is hittebestendig!
- 2) Maak het scherm en de sonde schoon na gebruik.
- 3) De thermometer is niet vaatwasser-/en waterbestendig. Dompel dus niet onder water. Je kunt de thermometer met een vochtige doek schoonmaken.
- 4) De batterij moet vervangen worden wanneer het schermje minder fel begint te worden.

Vlees	Ideale temperatuur °C
Ossenhaas, rare/medium rare	38-55°C
Rosbief	85-90°C
Runderborst/klapstok	90-95°C
Kalfsfilet	50-55°C
Kalfsvlees	68-74°C
Varkensvlees	70-75°C
Lamsbout, medium-rare	65-70°C
Lamsbout, well done	80-85°C
Hert	75-80°C
Everzwijn	75-78°C
Kip	80-85°C
Eend	80-90°C
Kalkoen	80-90°C

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	

Vragen?
info@broba.co