



## 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.

## Let op!!!

### Uw Thermometer is al gekalibreerd!

Op de achterzijde van de blister waarin uw thermometer is verpakt staat in het Engels dat uw thermometer gekalibreerd zou moeten worden. Dat is voor uw thermometer niet het geval. Deze is in de fabriek al gekalibreerd. Per abuis is de oude tekst blijven staan.

Voorheen moesten de thermometers namelijk wel gekalibreerd worden. Nu niet meer!

## !!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.

Pour toute question ou plainte, écrivez-nous un e-mail à l'adresse [contact@goudaselect.com](mailto:contact@goudaselect.com)



## CONSIGNES THERMOMÈTRE DE CUISSON NUMÉRIQUE

### CHARACTÉRISTIQUES

1. Plage de mesure -58 ° F - 572 ° F (-50 ° C - 300 ° C)
2. Précision d'affichage +/- 0,1 degré
3. Précision de mesure +/- 1 degré à des températures de -20°C - 200°C (-4F – 392 ° F) et +/- 2 degrés à d'autres températures
4. Fonction maintien au chaud (bouton 'hold')
5. Arrêt automatique
6. Indication de batterie vide: Affichage de la BLO lorsque la tension est inférieure à 1,5V
7. Facile à lire

### MODE D'EMPLOI

1. Ouvrez le boîtier à l'arrière du thermomètre pour installer une pile AAA.
2. Déployez la sonde pour allumer le thermomètre. L'écran LCD s'allume, affiche toutes les options, puis affiche la température actuelle de la sonde. Appuyez sur le bouton "ON / OFF" pour l'éteindre.
3. Le thermomètre est configuré pour afficher les températures en degrés Fahrenheit. Pour passer en Celsius, appuyez sur la touche °C/°F. Enregistrez la température maximale en appuyant sur le bouton °C/°F pendant 6 secondes (ce bouton enregistre la température maximale).
4. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment pour déterminer la température.
5. Conservez les données: Avant de retirer la sonde de l'aliment, appuyez sur le bouton "HOLD". Il affiche alors la valeur de la température jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau dessus.
6. La température est affichée sur l'écran LCD.
7. Le thermomètre s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes si aucun autre bouton n'est appuyé.

### ATTENTION !

### VOTRE THERMOMÈTRE EST DÉJÀ CALIBRÉ !

Au dos de l'emballage, il est indiqué en anglais que votre thermomètre doit être calibré. Cependant, ce n'est pas correct. Votre thermomètre est déjà calibré à l'usine. Autrefois, il était nécessaire de calibrer les thermomètres et, par erreur, cette ancienne consigne figure encore sur l'emballage.

#### !!AVERTISSEMENT!!

#### **NE PAS UTILISER AU-DESSUS D'UNE CUISINIÈRE À INDUCTION ALLUMÉE**

Si le thermomètre est utilisé au-dessus d'une plaque à induction allumée, la sonde sensible sera perturbée. Une fois la plaque de cuisson éteinte ou la casserole retirée de la plaque, le thermomètre fonctionnera à nouveau.

#### **NE LE METTEZ PAS AU FOUR.**

#### **NE TOUCHEZ PAS À MAINS NUES LA SONDE CHAUDE.**

#### **TENEZ ÉLOIGNÉ DES ENFANTS.**

Veillez laver la sonde métallique à l'eau savonneuse.

Veillez nettoyer le thermomètre à la main.

La sonde métallique peut être stérilisée en la trempant dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes.