

PRIMASTER.

Fleischthermometer

KTH04

GTIN: 4333692706858

Bedienungsanleitung



Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung
Und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise!

Globus Fachmärkte GmbH & Co. KG
Zeichenstraße 8
66333 Völklingen Germany

Herstelleradresse und Order-Nr.aufbewahren!

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

mit Ihrem neuen Gerät können Sie innerhalb von wenigen Sekunden die genaue Temperatur Ihres Fleisches messen. Um die einfache Bedienung zu verstehen, lesen Sie die Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf, um sie bei aufkommenden Fragen schnell zur Hand zu haben.

Sicherheitshinweise

Gefahr für Kinder / Personen

- Batterien können beim Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie Batterien und Produkt deshalb für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Im Falle einer ausgelaufenen Batterie vermeiden Sie unbedingt den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Bei Kontakt mit Batteriesäure, spülen Sie die betroffenen Stellen mit reichlich Wasser ab und suchen Sie umgehend einen Arzt auf!
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Bei Verschlucken besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Halten Sie den heißen Temperaturfühler von Kindern fern.
- Achten Sie bei der Nutzung des Thermometers darauf Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen. Berühren Sie den heißen Temperaturfühler nicht mit den bloßen Händen. Benutzen Sie ggf. Hitzebeständige Handschuhe.

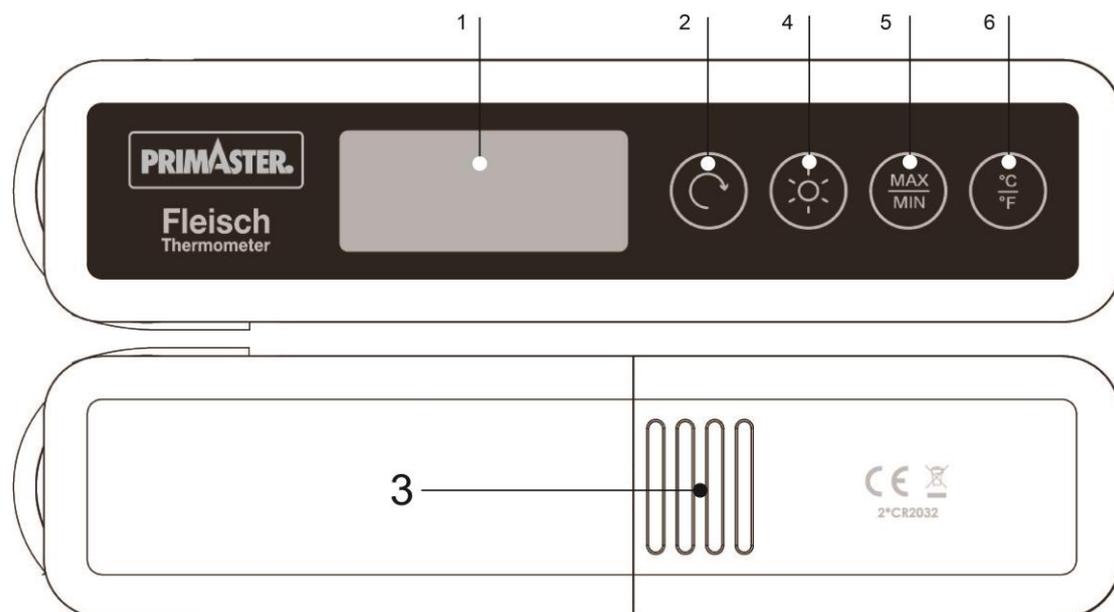
Achtung Sachschäden

- Setzen Sie das Basisgerät keinen starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung, Staub oder Stößen aus.
- Das Basisgerät ist nicht temperaturbeständig! Das Gehäuse, das Display, die Batterien sowie die Tasten können einer hohen Temperatur nicht standhalten und werden hierdurch beschädigt. Legen Sie das Thermometer daher nicht in den Grill, Räucherofen oder Backofen und nutzen Sie dieses nicht in der Mikrowelle!
- Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel um das Gerät zu säubern.
- Tauchen Sie sowohl das Basisgerät als auch den Temperaturfühler nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie beim Einsetzen der Batterien auf die richtige Polarität.

- Entfernen Sie die Batterien aus dem Thermometer sobald diese verbraucht sind.
- Alle Batterien zusammen austauschen
- Verwenden Sie keine alten und neuen Batterien oder verschiedene Batterietypen zusammen.
- Nehmen Sie bei längerem Nichtgebrauch die Batterien aus dem Produkt.
- Entnehmen Sie umgehend ausgelaufene Batterien um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Regen und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Produktübersicht

- | | |
|-----------------|---------------------------------------|
| 1. LCD Display | 4. Backlight |
| 2. Rotate LCD | 5. Max/Min |
| 3. Batteriefach | 6. Taste zum Umschalten von °C und °F |



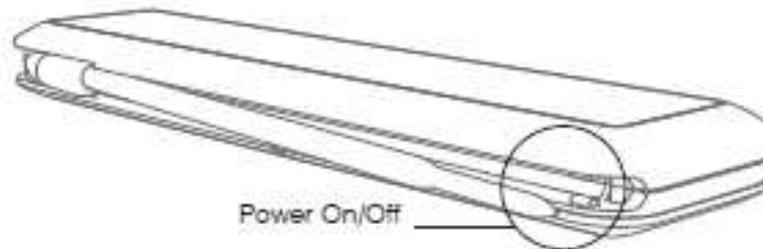
Bedienungshinweise Thermometer

1. Öffnen Sie den Batteriefachdeckel und setzen Sie polrichtig Batterien ein (2 x CR2032 / nicht im Lieferumfang enthalten.)
2. Klappen Sie den Temperaturfühler seitlich aus, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
3. Stecken Sie den Fühler in das Fleisch. Vermeiden Sie hierbei, dass der Temperaturfühler Knochen oder fetthaltige Bereiche berührt. Dies könnte das

Messergebnis verfälschen. Die gemessene Temperatur wird nun im Display angezeigt. Eine Tabelle mit den empfohlenen Zieltemperaturen finden Sie ebenfalls in dieser Bedienungsanleitung.

4. Klappen Sie den Temperaturfühler nach dem Reinigen nochmals ein um das Gerät auszuschalten.

5. Wiederholen Sie den Vorgang für eine erneute Temperaturmessung.



Temperaturanzeige:

Drücken Sie zum Umschalten der Temperatureinheit °C bzw. °F auf der Rückseite des Gerätes mit einem Stift oder einem anderen spitzen Gegenstand den Knopf Nr.2 – siehe Produktübersicht Seite 5.

Technische Spezifikationen

- Temperaturanzeige wahlweise in °C oder °F
- 3-stellige Anzeige für Temperatur
- Batterien 2 x CR2032 Batterien
- Temperaturtestdauer: ca. 1 Sekunde
- Toleranzen: +/-2,0 °C (+/-3,6 °F)
- Schutzklasse III

Garpunkte

RINDFLEISCH-STEAKS	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	125-130 °F / 52-54 °C	140 °F / 60 °C
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	150 °F / 66 °C
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-66 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C
RINDERBRATEN	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	125-130 °F / 52-54 °C	140 °F / 60 °C
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	150 °F / 66 °C
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-66 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C
LAMMKARREE	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	125-130 °F / 52-54 °C	140 °F / 60 °C
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	150 °F / 66 °C
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-65 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C
LAMMKOTELETTS	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	125-130 °F / 52-54 °C	140 °F / 60 °C
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	150 °F / 66 °C
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-65 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C
SCHWEINEKOTELETTS	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	N/A	N/A
Halbgar	N/A	N/A
Fast durchgebraten	N/A	N/A
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C
Durchgebraten	175-185 °F / 79-85 °C	170 °F / 76 °C
KALBSRÜCKEN	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	N/A	N/A
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	N/A
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-65 °C	160 °F / 71 °C
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	170 °F / 76 °C

FRIKADELLE	GOURMET	US-STANDARD
Blutig	N/A	N/A
Halbgar	130-140 °F / 54-60 °C	N/A
Fast durchgebraten	140-150 °F / 60-65 °C	N/A
Gut durchgebraten	155-165 °F / 68-74 °C	N/A
GANZES HUHN	GOURMET	US-STANDARD
	165-175 °F / 74-79 °C	180 °F / 82 °C
GANZES PUTE	GOURMET	US-STANDARD
	165-175 °F / 74-79 °C	180 °F / 82 °C
BURGER	GOURMET	US-STANDARD
	161 °F / 71 °C	160 °F / 71 °C oder höher

ROLLBRATEN

Empfohlen wird eine Temperatur von ca. 71 °C

FISCH

Fisch ist gegart, wenn das Fleisch leicht mit einer Gabel flockt und nicht mehr glasig ist. Wenn Sie unsicher sind, empfiehlt sich eine Temperatur von 68 °C.

GARNELEN UND HUMMER

Das Fleisch ist gar, wenn es nicht mehr glasig und fest ist.

Seien Sie vorsichtig um das „Übergaren“ von Garnelen oder Hummer zu vermeiden.

Hinweise zur Entsorgung und zum Umweltschutz



Hinweise zur Entsorgung

Werfen Sie Ihr Gerät, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu.



Entsorgung Batterien

Bitte entsorgen Sie Ihre Batterien fachgerecht in extra hierfür aufgestellten Gefäßen im Handel. Batterien gehören nicht in den Hausmüll.

Entsorgung Verpackungsmaterialien:

Verpackungsmaterialien sind Rohstoffe und somit wieder verwertbar.

Bitte führen Sie diese im Interesse des Umweltschutzes einer ordnungsgemäßen Entsorgung zu! Ihre kommunale Verwaltung informiert Sie gerne.