

Temperaturmessung zu berühren, da diese sehr heiß sein kann.

7. Nicht Spülmaschinengeeignet. Reinigung: Wische die Thermometer-Spitzen mit einem feuchten Seifentuch oder Schwamm ab.
8. Setze das Gerät keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus, da dadurch elektronische Teile und Kunststoffe beschädigt werden.

EMPFOHLENE FLEISCHTEMPERATUREN

Rind & Lamm

| | |
|-------------|---------|
| Blue rare | 45~46°C |
| Rare | 47~50°C |
| Medium Rare | 51~52°C |
| Medium | 53~56°C |
| Medium Well | 57~63°C |
| Well Done | 64~68°C |

Schwein

| | |
|-------------|---------|
| Medium Rare | 50~52°C |
| Medium | 52~56°C |
| Medium Well | 57~65°C |
| Well Done | 66~70°C |

Hähnchen

empfohlen 70°C

7

Und jetzt: Viel Spaß!

eatventure GmbH
Auf dem Sattel 4
49757 Werlte
info@eatventure.de
Folge uns auf
Facebook oder Instagram

Entdecke eatventure-Rezepte:



8

Danke, dass Du dich für das eatventure-Thermometer entschieden hast! Wir wünschen Dir viel Freude mit dem Thermometer und natürlich immer gut Glut!

Die perfekten Steaks findest du bei uns vor Ort, im Onlineshop unter eatventure.de oder bei einem unserer Meat Point Händler in ganz Deutschland.

**#meatingermany
Nimm' dir gerne kurz Zeit für die Einweisung in die Handhabung des Thermometers.**

1

1 Erläuterungen zum Thermometer

Das Thermometer verfügt über zwei Mess-Spitzen. Die Spitze mit Kabel ist für den Ofen/Grill, die andere zum Drehen/Rotieren ist für Fleisch.

Das LCD-Display zeigt die aktuelle Temperatur an. (°C/°F) Einmal drücken, um zwischen Grad Celsius und Fahrenheit zu wechseln. Für 3 Sekunden gedrückt halten, um die Einstellung einzustellen. /ALARM SET: Einmal drücken, um die Fleischsorte auszuwählen. Halte gedrückt, um die Alarmtemperatureinstellung zu überprüfen. Halte Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Höhe der Alarmtemperatur einzustellen.

Loch zum Aufhängen: Großes Loch zum Aufhängen.

Flaschenöffner: Das Thermometergehäuse verfügt über einen Flaschenöffner. Licht: Drücke eine beliebige Taste, um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten.

Eingebaute Magnete: Es verfügt über zwei Magnete, die vertikal am Kühlschrank und anderen magnetischen Oberflächen angebracht werden können.

Batteriefach: Verwende zur Stromversorgung 2 AAA-

2

Batterien.

IPX6 Wasserdicht: Bitte stecke das Silikon vor der Reinigung ein.

Temperaturbereich: -50 °C bis 300 °C. Wenn die Temperatur unter -50 °C (-58 °F) oder über 300 °C (572 °F) liegt, gibt es folgende Anzeige: LLL.L oder HHH.H

Auflösung: 0,1 °C / °F.

Temperaturgenauigkeit: ±2 °F (±1 °C) bei 45 °F-302 °F (-20°C-150°C).

Automatische Abschaltung: Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten automatisch aus, wenn keine anderen Tasten gedrückt werden, um die Batterielebensdauer zu verlängern.

2 Fleischtemperatur messen

1. Bevor Du das Thermometer verwendest, entferne bitte die Schutzfolie von der Oberfläche.

2. Das Gerät verfügt über zwei Mess-Spitzen, eine davon verfügt über eine integrierte Rotationsspitze, die andere ist mit Stecker. Drehe die Mess-Spitze zum Drehen vom Gehäuse des Thermometers weg, um es einzuschalten. Zum Ausschalten klappen Sie die Spitze wieder ein.

3. Für die Verwendung der Mess-Spitze mit Kabel stecke diese in die Buchse an der Seite des Thermometers. Das

3

Display zeigt die Temperatur an. Das Thermometer misst nur die Temperatur der Spitze, wenn „OUT“ angezeigt wird. 3. Stecke die Mess-Spitze in das Lebensmittel, welches gemessen werden soll.

4. Warte, bis sich die Temperaturanzeige auf dem Display stabilisiert.

5. Drücke einmal die HOLD-Taste, um die Temperatur zu halten.

6. Drücke einmal eine beliebige Taste, um den Bildschirm zu beleuchten.

7. Wasche das Thermometer nach Gebrauch unter fließendem Wasser. (Achtung: Bitte verschließe das Silikon vor der Reinigung)

3 Temperatur nach Deinem Geschmack einstellen

Drücke die Taste „/ALARM SET“, sobald das Display „BEEF“ anzeigt und die Alarmtemperaturen für Rindfleisch angezeigt. Gleichzeitig zeigt das Display „ALARM SET“ an.

Zwei Sekunden später verschwindet die Meldung „ALARM SET“ vom Display und zeigt die Temperatur der Mess-Spitze an. Mit der Taste „ALARM SET“ kann die Alarmtemperatur überprüft werden.

Einstellung von „LAMM, HUHN, SCHWEINEFLEISCH“:

4

Halte die Taste für 3 Sekunden, um die Höhe der Alarmtemperatur einzustellen. Drücke im Modus „(°C/°F)/CAL.Δ“, um die Einstellung zu erhöhen und „HOLD/▽“-Taste, um den Einstellwert zu verringern.

Wenn Du mit der Einstellung fertig bist, bestätige mit der Taste „/ALARM SET“. Wenn der Messwert über die Reset-Temperatur steigt, wird das Thermometer piepen und die Ziffer „ALARM SET“ blinkt. Der Signalton schaltet sich jedoch nach 20 Sekunden automatisch aus. „ALARM SET“ blinkt weiter, bis die Temperatur unter der Reset-Temperatur sinkt oder das Thermometer schaltet sich aus. Der Signalton auch durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden. Das Radsymbol: Dieses Symbol bezieht sich auf anderes Fleisch als Rind, Lamm, Huhn, Schweinefleisch.

4 Kalibrierung

Das Thermometer verfügt über eine Kalibrierungsfunktion. In den meisten Fällen wurde das Thermometer vom Hersteller genau kalibriert und im Allgemeinen ist eine Kalibrierung nicht erforderlich. Wenn du es dennoch kalibrieren willst:

5

Nimm ein bruchsicheres Gefäß mit gefrorenem Wasser (bestenfalls gereinigtes/destilliertes). Tauche die Mess-Spitze in das Eis. Es sollte zwischen 28°F und 36°F (oder -2°C bis 2°C) liegen. Drücke die „CAL“ Taste für 5 Sekunden, damit der Kalibrierungsmodus beginnen kann. Wenn nicht, zeigt das Display „ERR“ an.

5 Hilfreiche Hinweise

1. Beim Messen verschiedener Lebensmittel oder Fleisch empfiehlt es sich, die Spitze zunächst abkühlen zu lassen und mit kaltem Wasser abzuspülen.

2. Lasse die Mess-Spitze nicht in extrem heißen Speisen oder Flüssigkeiten über 572°F/300°C für mehr als eine Minute liegen.

4. Nimm die Messung immer an der dicksten verfügbaren Stelle vor. Dünne Fleischportionen sind schwer abzumessen weil sie dazu neigen, schnell durchzugaren. Vermeide die Messung in besonders fetthaltigem Fleisch, dies kann den Messwert ungenau darstellen.

5. Nicht für die Verwendung durch Personen unter 12 Jahren bestimmt.

6. Vermeide es, die Mess-Spitze während oder unmittelbar nach der

6