

Universal-Küchenthermometer

Art.-Nr. 50 14 926

BEDIENUNGSANLEITUNG

Mit Sensorstab aus Edelstahl

Breites Spektrum an Anwendungsmöglichkeiten:

- Lebensmittel-Zubereitung
- Lebensmittel-Lagerung
- Gefrierschrank
- Klimaanlage
- Heizen und Lüften
- Landwirtschaft
- Treibstoffe
- Auto
- Fotostudio
- Brauerei
- Arzneimittel
- Steuerungstechnik
- Laborarbeiten
- Energiesparen / Umweltschutz

Technische Daten

- **Messbereich:** -50°C ~ +300°C
(-58°F ~ +572°F)
- **Maßeinteilung:** 0,1°C
- **Messgenauigkeit:** (bei -20°C ~ +80°C)
±1°C
- **Stromversorgung:** 1,5 V

Bedienelemente

- **»ON/OFF«:** Drücken Sie diese Taste, um das Thermometer an- und auszuschalten. Nach Anschalten befindet sich das Gerät automatisch im Mess-Modus. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn es länger als 10 Minuten nicht benutzt wird.
- **»°C/°F«:** Benutzen Sie diese Taste, um die Temperaturmessung zwischen °Celsius und °Fahrenheit umzuschalten.
- **Displayanzeige »LL:L«:** Der Sensor hat keinen Kontakt mit dem Messobjekt oder das Messergebnis befindet sich unterhalb des minimalen Messbereiches.
- **Displayanzeige »HH.H«:** Der Sensor ist kurzgeschlossen oder das Messergebnis befindet sich über dem maximalen Messbereich.



Weltbild

Kerntemperaturen bei Fleisch und Fisch

Keule/Schlegel vollgar	75°C	Galantinen	65°C
Keule/Schlegel hellrosa	65-68°C	Ballotinen	65°C
Schweinerücken leicht hellrosa	65-70°C	Gänseleber-Pastete	45°C
Schweinekamm vollgar	70-75°C		
Schweineschulter vollgar	75°C	Rinderfilet/Lende engl. bis rosa	38-55°C
Schweinebauch gefüllt vollgar	70-75°C	Rinderfilet/Lende medium	55-58°C
Wammerl vollgar	80-85°C	Roastbeef medium	55-60°C
Hintere Schweine-Haxe gebraten vollgar	80-85°C	Rindsrose vollgar	85-90°C
Eisbein vollgar	80-85°C	Rinderbrust vollgar	90-95°C
Kochschinken sehr saftig	64-68°C	Rinderbraten vollgar	80-85°C
Hintere Haxe gepökelt vollgar	75-80°C	Tafelspitz vollgar	90°C
Rippchen vollgar	65°C		
Schweinezungen vollgar	85-90°C	Kalbsrücken hellrosa	65-70°C
Kassler Aufschnitt-Buffer rosa	55-60°C	Keule, Schlegel, Oberschale, Nuss, Frikandeau vollgar	78°C
Kassler vollgar	60-68°C	Nierenbraten vollgar	75-80°C
Schinken in Brotteig	65-70°C	Kalbsbraten vollgar	68-74°C
Schweinsköpfe vollgar	75-82°C	Kalbsschulter vollgar	75-80°C
		Kalbsbrust vollgar	75-78°C
Wildschweinbraten vollgar	75-78°C		
Gespickter Rehrücken vollgar	50-56°C	Hammelrücken leicht rosa	70-75°C
Rehrbraten vollgar	75-80°C	Hammelrücken vollgar	80°C
Hähnchen vollgar	80-85°C	Hammelkeule leicht rosa	75-78°C
Ente vollgar	80-90°C	Hammelkeule vollgar	82-85°C
Pute vollgar	80-90°C	Lamm: Bei vollgarem Garzustand beträgt die Kerntemperatur zwischen 79 und 85°C. Die Farbe im Fleischkern ist grau, etwas leicht blassrot. Der Fleischsaft ist klar.	
Gans rosa	78-80°C		
Gans vollgar	90-92°C		
Truthahn vollgar	80-85°C		
Pasteten	72-74°C	Salm	60°C
Fleischkäse	70°C	Hecht	63°C
Terrinen stabil	60-70°C	Mousse de Poisson	65°C

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben,
wenden Sie sich bitte an unseren
Kundenservice:

Verlagsgruppe Weltbild GmbH
Steinerne Furt
86167 Augsburg
Telefon: 0180 - 53 54 327

(14 Cent/Min. Festnetz; max. 42 Cent/Min. Mobilfunk)

E-Mail: info@weltbild.de



Weltbild