

SINCE 1888

GOURMET- THERMOMETER

Thermomètre Gourmet

Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für das hochwertige Gourmet-Thermometer aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude daran haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie die Sicherheitsempfehlungen.

Das Gourmet-Thermometer ist der Allrounder für verschiedenste Einsatzbereiche in der Zubereitung von Vorspeisen über Hauptgerichte bis zu Desserts. Die digitale Temperaturanzeige ist beleuchtet und misst in Grad Celsius oder in Fahrenheit. Der Messbereich reicht von -45 °C bis $+200\text{ °C}$.

Ein Muss für den Hobbykoch und Gastro-Profi zur schnellen Temperaturbestimmung während des Bratens und Frittierens, bei der Zubereitung von Kindernahrung, für Wein, Tee, Milchschaum etc.

Alle Vorteile auf einen Blick:

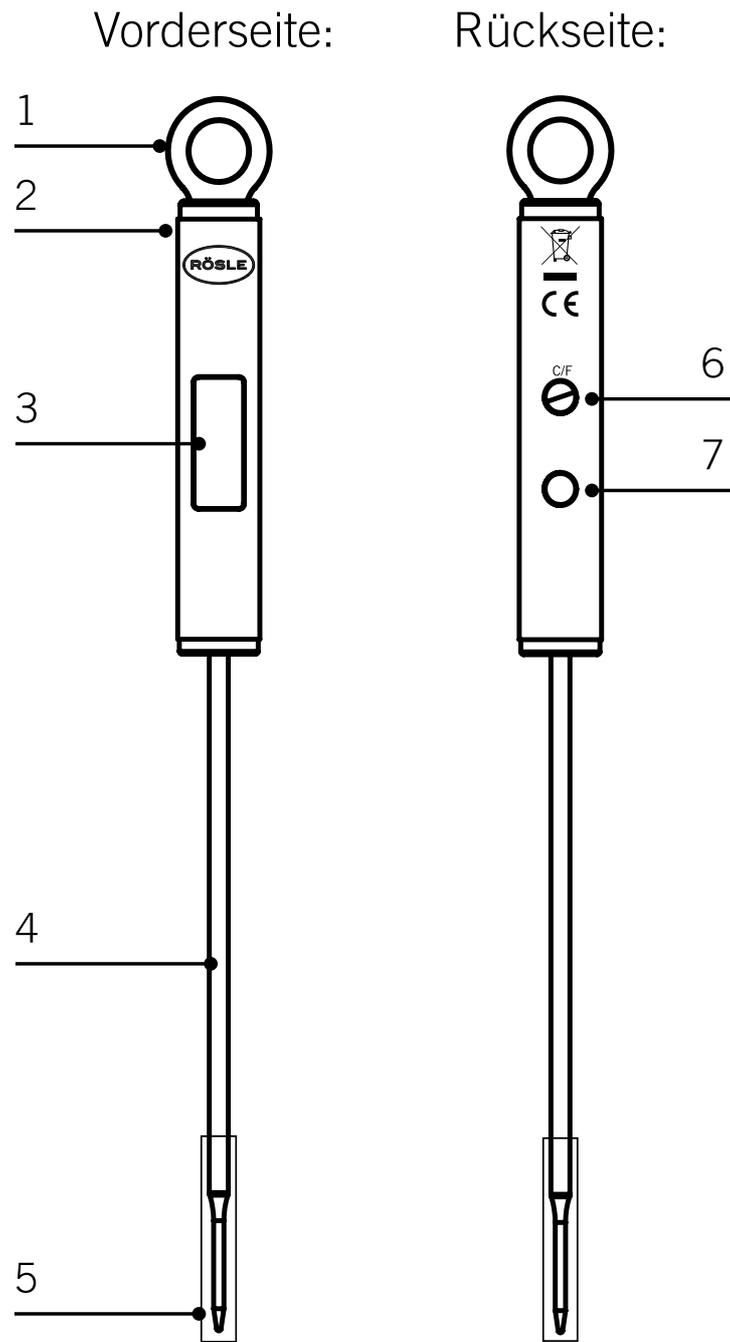
- Zum schnellen Messen von Temperaturen in unterschiedlichsten Anwendungen
- Beleuchtetes Display, mit 3-stelliger, digitaler Temperaturanzeige
- Messbereich von -45 °C bis $+200\text{ °C}$
- Umschaltbar von Celsius auf Fahrenheit
- Hohe Messgenauigkeit innerhalb von nur 5 bis 10 Sekunden
- Mit Aufhängeöse für die Offene Küche

- Komplette aus Edelstahl 18/10
- Verwendbar mit handelsüblichen Batterien (2 x LR44/AG13 mit je 1,5 V)

Anwendungen:

- Fleisch & Fisch (z .B. Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Forelle uvm.)
- Frittieren
- Wein und Getränke
- Kindernahrung
- Herstellung von Karamell
- Milchschaum
- Kühl- und Gefrierschrank

1. Das Thermometer im Detail



1. Aufhänger
(=Verschluss-
kappe) zum
Batteriefach
2. Batteriefach im
Rohrgriff
3. Display
4. Temperaturfühler
5. Schutzkappe

6. Umschalttaste
°C/°F
7. Umschalttaste
Ein/Aus

2. Handhabung

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzkappe und reinigen oder desinfizieren Sie den Temperaturfühler mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Entfernen Sie nun den Batterieisolator durch ziehen an der Kunststoff-Folie (Pfeil) nach oben, damit die Batterien einsatzbereit sind.

Mit einem leichten Druck auf die Ein-/Aus-Taste nehmen Sie das Gourmet-Thermometer in Betrieb. Auf dem beleuchteten Display erscheint die aktuelle Umgebungstemperatur in Grad Celsius (°C). Um die Temperatur in Grad Fahrenheit anzuzeigen, drücken Sie auf die Taste °C/°F.

Stecken oder tauchen Sie den Temperaturfühler mindestens 2 cm in das Messgut. Nach 5 bis 10 Sekunden bleibt die Grad-Anzeige auf dem Display konstant und das Gourmet-Thermometer zeigt die gemessene Temperatur an.

Nach ca. 10 Sekunden erlischt die Hintergrundbeleuchtung, zur Schonung der Batterien. Um die Beleuchtung erneut zu aktivieren, drücken Sie am Thermometer noch einmal auf den Knopf/Taste aus/ein.

Zum Ausschalten drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste und halten Sie diese. Reinigen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturfühler und setzen Sie die Schutzkappe wieder auf.

Bitte beachten Sie, dass die gewählte Maßeinheit beim Ausschalten erhalten bleibt.

Achtung: Bleibt das Gourmet-Thermometer 15 Minuten lang unbenutzt, schaltet es sich automatisch ab.

Hinweis: zur Benutzung in Kühl- oder Gefrierschränken, legen Sie das Gourmet-Thermometer ausgeschaltet in das Kühlgerät. Nehmen Sie es nach 5 Minuten wieder heraus und schalten Sie das Thermometer sofort ein. Das Display zeigt die Innentemperatur des Kühlgerätes an. Um das Messergebnis nicht zu verfälschen, vermeiden Sie bitte Berührungen des Temperaturfühlers mit den Händen und Fingern.

Hinweis zur Benutzung beim Braten und Backen:

Öffnen Sie den Backofen, ziehen Sie die Speise heraus und führen Sie die Messung durch.

Das Thermometer darf auf keinen Fall im geschlossenen Backofen verbleiben!

3. Temperaturen Tabelle

Anwendung	Grad Celsius	Grad Fahrenheit
Fleisch		
Rindfleisch blutig	52 - 54	125 - 129
Rindfleisch medium	60	140
Rindfleisch durchgebraten	71	160
Kalbfleisch	77	170
Schweinefleisch	85	185
Lammfleisch	81	178
Geflügel	90	194
Getränke, kalt		
Schaumwein / Champagner	6 - 8	43 - 46
Weißwein jung (bis 5 Jahre) trocken oder halbtrocken	10 - 12	50 - 54
Weißwein älter (mehr als 5 Jahre) oder vollmundig	12 - 14	54 - 57
Rotwein jung (bis 3 Jahre) trocken oder halbtrocken	14 - 16	57 - 61

Rotwein älter (mehr als 3 Jahre) oder vollmundig	16 - 18	61 - 64
Bier	8 - 10	46 - 50
Getränke, warm		
Milch für Milchschaum (Cappuccino / Latte Macchiato)	60 - 71	140 - 160
Teewasser (allgemein, je nach Sorte)	65 - 90	149 - 194
Teewasser für grünen Tee	70	158
Schokolade		
Schokolade / Kuvertüre	27 - 34,5	81 - 94
Schokolade für Fondue	34	93
Öl / Fett		
Öl in der Pfanne zum Braten	150 - 200	302 - 392
Öl zum Fritieren	160 - 170	320 - 338
Kindernahrung	37	98,6

Alle Angaben dienen als Richtwerte!

4. Reinigung und Pflege

Verwenden Sie zum Reinigen des Temperaturfühlers ein feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel. Das Gourmet-Thermometer ist nicht wasserdicht und darf deshalb nicht im Spülwasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

5. Batterien

Verwenden Sie nur handelsübliche Alkali-Mangan Knopfzellen-Batterien der Größe LR44/AG13.

Sie öffnen das Batteriefach, indem Sie den Aufhängeöse mit der Edelstahlkappe entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Bitte beachten Sie beim Einlegen der Batterien, dass die glatte Seite beider Zellen nach oben zeigt, siehe Abbildung.



Drehen Sie die Aufhängeöse auf dem Griff im Uhrzeigersinn erneut leicht fest und das Gourmet-Thermometer ist sofort einsatzbereit. Die Temperatur wird nach dem Batteriewechsel in Grad Celsius angezeigt.



6. Hinweis zur Entsorgung von Batterien

Um die Batterien zu entnehmen, öffnen Sie das Batteriefach wie unter Punkt 5 beschrieben. Die beigelegten Alkali-Mangan Batterien sind nicht aufladbar. Batterien dürfen grundsätzlich nie beschädigt, aufgebohrt oder in offenes Feuer geworfen werden. Bitte mischen Sie niemals alte und neue Batterien. Die leeren Batterien dürfen Sie nicht in den Hausmüll werfen. Altbatterien enthalten möglicherweise Schadstoffe, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Bitte geben Sie die Batterien im Handel oder an den Recyclinghöfen der Kommunen ab. Die Rückgabe ist unentgeltlich und gesetzlich vorgeschrieben. Bitte werfen Sie nur entladene Batterien in die aufgestellten Behälter. Alle Batterien werden wieder verwertet. So lassen sich wertvolle Rohstoffe wie Eisen, Zink oder Nickel wieder gewinnen. Batterierecycling ist ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz. Weitere Infos zur umweltverträglichen Entsorgung von Batterien erhalten Sie bei Ihrer Kommune.

7. Entsorgung

Dieses Produkt ist nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln, sondern muss an einer Annahmestelle



für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Weitere Informationen erhalten



Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

8. Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gourmet-Thermometer ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, bitte daher von Kindern fernhalten.

Auf dieses Produkt erhalten Sie 2 Jahre Gewährleistung (Batterien sind in der Gewährleistung nicht enthalten).

 CE-Konformität. Dieses
Gerät ist funkentstört ent-
sprechend der geltenden
EU-Richtlinie 2014/30/EU

Technische Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und
Freude mit Ihrem neuen RÖSLE
Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team