HANDLEIDING FOODBUDDY PRO ++

Voordat u het apparaat in gebruik neemt raden wij u aan de handleiding zorgvuldig door te lezen.

Gefeliciteerd met uw nieuwe **FoodBuddy PRO ++**! Door te kiezen voor de kerntempratuurmeter van FoodBuddy bent u weer een stap dichterbij het perfecte gerecht. Dankzij het brede meetbereik is deze thermometer geschikt voor verschillende toepassingen.

OVERZICHT/FUNCTIES

- Voedsel- en kooktemperatuur van de draadloze transmissiefuncties.
- Voedsel en temperatuur, TIMER-display.
- Alarmfuncties temperatuurmeter.
- Timer alarmfuncties.
- Selectie van vleessoort en smaakniveau.
- ℃ / ℉ temperatuurweergave geselecteerd.
- Backlight-functie.
- Temperatuurbereik: 0 ℃ -250 ℃ / 32 ℉ -482 ℉.
- RF-zendbereik: 100 meter / 300 voet.

MONITOR

1.Schuif de deksel van het batterij vak aan de achterkant van de monitor weg.
2. Plaats 2 nieuwe AAA-formaat batterijen in het compartiment zoals aangegeven door de polariteitssymbolen (+ en-), plaats hierna de deksel terug.
3. Schakel de "POWER" -schakelaar aan de achterkant om het apparaat in / uit te schakelen.

ZENDER

1.Schuif de deksel van het batterij vak aan de achterkant van de monitor weg.
2. Plaats 2 nieuwe AAA-formaat batterijen in het compartiment zoals aangegeven door de polariteitssymbolen (+ en-), plaats hierna de deksel terug.
3. Schakel de "POWER" -schakelaar aan de achterkant om het apparaat in / uit te schakelen.
4. Nadat de zender is ingeschakeld, knippert het rode LED-lampje in het midden drie (3) keer om aan te geven dat er signaal gestuurd wordt naar de monitor. Schakel de monitor in om het signaal van de zender te ontvangen.

BELANGRIJKE INFORMATIE

LED-INDICATOR: Het rode licht in het midden van de zender knippert om aan te geven dat hij aan is en dat er contact is tussen beide componenten .
ZENDER VERZENDER WERKWIJZE: Als de ingestelde temperatuur van de sonde ongewijzigd blijft, zal de zender de ontvanger elke 30 seconden een signaal geven om de temperatuur te bevestigen. Als de temperatuur van de sonde meer dan 1 ℃ / 1 ℉ verandert, wordt de wijziging direct doorgestuurd naar de ontvanger.
De sonde aansluiten: Zoek de sondeaansluiting aan de zijkant van de zender. Steek de stekker van de braadthermometer in de zender. Steek de punt van de sondeconnector in het midden van het vlees en zorg ervoor dat u er niet doorheen prikt. Stel geen enkel deel van de sonde bloot aan open vuur.

VLEES SOORT EN SMAAKNIVEAU KIEZEN

Kies de knop "**MEAT**" om te navigeren en de gewenste vleessoorten te selecteren. Elke keer dat u drukt, verandert de weergave.
Kies functie "**TASTE**" om het gaarheidsniveau te selecteren: Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well or Well Done.
Wanneer het vlees de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt zal dit hoorbaar zijn door een pieptoon.

HANDMATIG INGESTELDE TEMPERATUUR

Steek de sonde in het vlees zoals hierboven aangegeven.
Houd de '**START/STOP**' knop 3 seconden ingedrukt om de handmatige instelmodus te activeren. (De waardes beginnen te knipperen).
Druk hierna op '**MIN**' of '**SEC**' om de ingestelde tempratuur te verlagen of verhogen, druk nogmaals op '**START/STOP**' knop om dit te bevestigen. (De waardes stoppen met knipperen).
De handmatige ingestelde tempratuur staat vast. Hierna kunt u met een enkele druk op de '**START/STOP'** knop het alarm laten afgaan.

NA GEBRUIK

Na gebruik de sonde ALTIJD verwijderen met een ovenhandschoen!
Reinig de sonde met warm water en een milde afwasmiddel. Het apparaat en de sensor schoonmaken met een vochtige doek.

℃ / ℉ TEMPERATUURWEERGAVE:

De temperatuur wordt weergegeven in ℃ of ℉. Om Fahrenheit of Celsius te selecteren, drukt u kort op de "**MODE**" knop om tussen instellingen te wisselen.

TIMERFUNCTIE

De timer functie werkt onafhankelijk van de temperatuursensoren. Om de Timer in te stellen.
Gebruik '**MIN**' en '**SEC**' om tijd in te schakelen.
Druk op de knop om te starten.
Druk op de knop om te pauzeren.
Eenmaal op pauze, druk '**CLEAR**' om te resetten.
Wanneer de timer afloopt is dat hoorbaar door middel van een pieptoon.

ACHTERGROND VERLICHTING

Druk op '**LIGHT**' aan de bovenzijde van het apparaat om het scherm te verlichten.

BELANGRIJKE MEDEDELINGEN

- Maak de digitale thermometer en sonde schoon met een vochtige doek voor en na gebruik;
- Zorg er voor dat de sonde schoon en droog wordt gebruikt voor u hem inbrengt in uw maaltijd/voedsel.
- Product is niet waterdicht. Zorg dat u geen water in de thermometer krijgt.
- Product is niet vaatwasser bestendig.
- Product is niet bestendigd tegen bijtende schoonmaakmiddelen.
- Alleen de sonde en het draad is bestendigd om in de oven te gebruiken (let wel op de maximale temperaturen).
- Plaats NOOIT de thermometer ontvanger of thermometer zender in de over.
- Vermijd contact met kinderen en de thermometer.
- Richt de sonde nooit richting een lichaam.
- Raak de sonde nooit met blote handen aan in verband met hoge temperaturen.

		WELL		MEDIUM		MEDIUM RARE		RARE		DONE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	**BEEF - RUND**	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	**PORK - VARKEN**									79	174
3	**CHICK - KIP**									79	174
4	**TURKY - KALKOEN**									79	174
5	**VEAL - KALF**	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	**LAMB - LAMS**	77	171	71	160	63	145	60	140		
7	**HAM**									71	160
8	**FISH - VIS**									63	145
9	**PROG -**									70	158