



INSTRUCTIES DIGITALE KOOKTHERMOMETER

KENMERKEN:

1. Meetbereik -58 ° F - 572 ° F (-50 ° C - 300 ° C)
2. Weergavenauwkeurigheid +/- 0,1 graad
3. Meetnauwkeurigheid +/- 1 graad bij temperaturen van -20 ° C - 200 ° C (-4F - 392 ° F) en +/- 2 graden bij andere temperaturen
4. "Hold" -temperatuurfunctie.
5. Automatische uitgeschakeling
6. Lege batterij-indicatie: Weergave LOB wanneer spanning lager is dan 1,5V
7. Snel af te lezen

GEBRUIKSAANWIJZING:

1. Open de behuizing aan de achterkant van de thermometer om een AAA-batterij te plaatsen.
2. Klap de sonde uit de om de thermometer in te schakelen. Het LCD-scherm wordt ingeschakeld, geeft alle opties weer en geeft vervolgens de huidige sondetemperatuur weer. Druk op de knop "AAN / UIT" om uit te schakelen.
3. De thermometer is ingesteld om temperaturen in graden Fahrenheit weer te geven. Om over te schakelen naar Celsius, drukt u op de knop °C/°F. Sla de maximumtemperatuur op door 6 seconden op de °C/°F-toets te drukken (deze-knop registreert de maximumtemperatuur)
4. Steek de sonde in het dikste deel van het voedsel om de temperatuur te bepalen
5. Gegevens vasthouden: Voordat u de sonde uit het voedsel trekt, drukt u op de knop "HOLD". Het geeft de temperatuurwaarde dan weer totdat deze opnieuw wordt ingedrukt.
6. De temperatuur wordt weergegeven op het LCD-scherm.
7. De thermometer wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen andere knoppen worden ingedrukt.

Let op!!!

Uw Thermometer is al gekalibreerd!

Op de achterzijde van de blister waarin uw thermometer is verpakt staat in het Engels dat uw thermometer gekalibreerd zou moeten worden. Dat is voor uw thermometer niet het geval. Deze is in de fabriek al gekalibreerd. Per abuis is de oude tekst blijven staan.

Voorheen moesten de thermometers namelijk wel gekalibreerd worden. Nu niet meer!

!!WAARSCHUWING!!

NIET GEBUIKEN BOVEN EEN INGESCHAKELDE INDUCTIEKOOKPLAAT

Wanneer u de thermometer gebruikt bij een ingeschakelde inductiekookplaat zal de gevoelige sonde worden gestoord. Wanneer u de kookplaat uitschakelt of de pan van de plaat haalt en dan meet zal hij direct een temperatuur aangeven.

LAAT DE THERMOMETER NIET IN DE OVEN TIJDENS HET KOKEN RAAK DE HETE SONDE NIET AAN MET BLOTE HANDEN.

BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN

Was de metalen sonde in een sopje.

Reinig de thermometer met de hand.

Dompel thermometer nooit volledig onder in water.

De metalen sonde kan worden gesteriliseerd door enkele minuten in kokend water te weken.

Pour toute question ou plainte, écrivez-nous un e-mail à l'adresse contact@goudaselect.com



CONSIGNES THERMOMÈTRE DE CUISSON NUMÉRIQUE

CHARACTÉRISTIQUES

1. Plage de mesure -58 ° F - 572 ° F (-50 ° C - 300 ° C)
2. Précision d'affichage +/- 0,1 degré
3. Précision de mesure +/- 1 degré à des températures de -20°C - 200°C (-4F – 392 ° F) et +/- 2 degrés à d'autres températures
4. Fonction maintien au chaud (bouton 'hold')
5. Arrêt automatique
6. Indication de batterie vide: Affichage de la BLO lorsque la tension est inférieure à 1,5V
7. Facile à lire

MODE D'EMPLOI

1. Ouvrez le boîtier à l'arrière du thermomètre pour installer une pile AAA.
2. Déployez la sonde pour allumer le thermomètre. L'écran LCD s'allume, affiche toutes les options, puis affiche la température actuelle de la sonde. Appuyez sur le bouton "ON / OFF" pour l'éteindre.
3. Le thermomètre est configuré pour afficher les températures en degrés Fahrenheit. Pour passer en Celsius, appuyez sur la touche °C/°F. Enregistrez la température maximale en appuyant sur le bouton °C/°F pendant 6 secondes (ce bouton enregistre la température maximale).
4. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment pour déterminer la température.
5. Conservez les données: Avant de retirer la sonde de l'aliment, appuyez sur le bouton "HOLD". Il affiche alors la valeur de la température jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau dessus.
6. La température est affichée sur l'écran LCD.
7. Le thermomètre s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes si aucun autre bouton n'est appuyé.

ATTENTION !

VOTRE THERMOMÈTRE EST DÉJÀ CALIBRÉ !

Au dos de l'emballage, il est indiqué en anglais que votre thermomètre doit être calibré. Cependant, ce n'est pas correct. Votre thermomètre est déjà calibré à l'usine. Autrefois, il était nécessaire de calibrer les thermomètres et, par erreur, cette ancienne consigne figure encore sur l'emballage.

!!AVERTISSEMENT!!

NE PAS UTILISER AU-DESSUS D'UNE CUISINIÈRE À INDUCTION ALLUMÉE

Si le thermomètre est utilisé au-dessus d'une plaque à induction allumée, la sonde sensible sera perturbée. Une fois la plaque de cuisson éteinte ou la casserole retirée de la plaque, le thermomètre fonctionnera à nouveau.

NE LE METTEZ PAS AU FOUR.

NE TOUCHEZ PAS À MAINS NUES LA SONDE CHAUDE.

TENEZ ÉLOIGNÉ DES ENFANTS.

Veillez laver la sonde métallique à l'eau savonneuse.

Veillez nettoyer le thermomètre à la main.

La sonde métallique peut être stérilisée en la trempant dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes.



Kevlar Aramide BBQ-handschoenen van Gouda Select

Onze handschoenen zijn EN407 gecertificeerd. Houdt u voor uw eigen veiligheid aan de volgende maximale BLOOTSTELLINGSTIJDEN:

500 ° C - 12-15 sec

350 ° C - 16-18 sec

250 ° C - 21-23 sec

100 ° C - 55-68 sec

Let op!

De katoenen binnenhandschoen zit los in de buitenhandschoen. Dit is GEEN fout, maar is voor extra warmte-isolatie. Bij het uittrekken voorkomt u dat de binnenhandschoen los raakt van de buitenhandschoen door de vingers van zowel buiten- als binnenhandschoen vast te houden. Indien de binnenhandschoen toch uit de vingers van de buitenhandschoen komen trek dan de hele binnenhandschoen naar buiten, stop uw vingers erin en plaats hem heel gemakkelijk weer in de buitenhandschoen.

Indien u vragen heeft kunt u contact opnemen met de klantenservice van Bol of een bericht sturen naar contact@goudaselect.com

Hartelijk dank voor uw aankoop en veel plezier van uw Kevlar BBQ Handschoenen!

Een hele fijne dag verder!

Met hartelijke groet,

Carel van den Boogaart
Gouda Select BV



Gants de barbecue en fibre d'aramide Kevlar de Gouda Select

Nos gants sont certifiés EN407. Pour votre propre sécurité, veuillez respecter les durées d'exposition suivantes :

500 ° C - 12-15 sec

350 ° C - 16-18 sec

250 ° C - 21-23 sec

100 ° C - 55-68 sec

Attention!

Le gant intérieur en coton n'est pas attaché au gant extérieur. Ce n'est pas dû à un défaut, mais a été fait pour une meilleure isolation thermique

Lorsque vous retirez le gant, assurez-vous que le gant intérieur ne se détache pas du gant extérieur en tenant les doigts des deux gants. Si le gant intérieur sort du gant extérieur au niveau des doigts, sortez tout le gant intérieur, mettez vos doigts à l'intérieur et remettez-le facilement dans le gant extérieur. Pour toute question, veuillez contacter le service clientèle de Bol ou envoyer un message à contact@goudaselect.com. En vous remerciant de votre achat, nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction avec vos gants de barbecue Kevlar!

Passez une bonne journée!

Sincères salutations,

Carel van den Boogaart
Gouda Select BV

2 Stuks



Canvas Ovenwanten van Gouda Select

Bedankt voor uw aankoop!

- Hoogwaardige (16A kwaliteit) Canvas voor de buitenzijde
- 100% natuurlijk katoen voor de binnenzijde voor extra isolatie
- Perfect voor bakken, koken, BBQ etc.
- De canvas stof is extra bewerkt met een hittebestendig middel dat ook na wassen in de wasmachine zijn werk blijft doen
- Geschikt voor de wasmachine op 40 graden, Normaal programma

In het begin zullen uw ovenwanten stugger aanvoelen dan andere handschoenen van gewoon katoen. Dit komt doordat canvas zeer strak geweven is, hetgeen zorgt voor de goede warmte-isolatie. De ovenwanten zullen na veelvuldig gebruik wel iets soepeler worden maar zullen altijd wat stugger blijven aanvoelen.

Indien u vragen of klachten heeft verzoeken wij u contact op te nemen met de klantenservice van Bol of ons een bericht te sturen via contact@goudaselect.com

We waarderen het enorm als u een review plaatst op onze productpagina.

Hartelijk dank voor uw aankoop en veel plezier van uw Canvas Ovenwanten!

Hartelijke groet,

Carel van den Boogaart
Gouda Select BV,
Partner van Bol.com

2 pièces



Gants de four canvas de Gouda Select

Merci de votre achat !

- Canvas de qualité (qualité 16A) pour la surface extérieure
- 100% coton naturel à l'intérieur pour plus d'isolation
- Parfait pour la cuisson, la cuisine, le barbecue, etc.
- Le tissu canvas est traité avec un agent résistant à la chaleur qui garde son efficacité même après le lavage en machine
- Lavable en machine à 40 degrés, programme normal

Au début, vos gants de cuisine seront plus rigides que des gants en coton. En effet, le tissu canvas est tissé très serré, ce qui assure une bonne isolation thermique. Les gants de cuisine deviendront un peu plus souples après un usage fréquent, mais seront toujours un peu plus rigides.

En cas de questions ou de plaintes, veuillez contacter le service clientèle de Bol ou envoyer un message à contact@goudaselect.com.

Nous apprécions vivement un commentaire sur notre page produit!

Passez une bonne journée !

Sincères salutations,

Carel van den Boogaart
Gouda Select BV