



Gebruiksaanwijzing RVS BBQ Borstel met Schraper en Bewaarzak

Het volgen van de onderstaande instructies zal helpen de werking van de borstel te verbeteren en de levensduur te verlengen

Stap 1: U kunt de grill het best reinigen als het rooster zo warm mogelijk is. Bijvoorbeeld voor of na het gebruik van de BBQ.

Stap 2: Gebruik de grilschraper om het vuil of vet op de grill voorzichtig af te schrapen

Stap 3: Vul een bak met water om de borstel tijdens het poetsen regelmatig in te dopen.

Stap 4: Werk in vierkante secties. Glij niet over horizontale roosters, maar met het rooster mee. Dus niet dwars op de strips van het rooster.

Stap 5: Als u de bbq grillborstel enigszins naar achteren kantelt, kunt u dieper reinigen.

Tip: Reinig, voor de zekerheid en omwille van uw veiligheid en gezondheid, het rooster altijd na met een natte doek. Dit om eventueel achtergebleven stalen borstelharen te verwijderen. De kans van loslaten van haren is door het materiaal en de wijze van opdraaien heel erg klein, maar liever 100% zeker.

Wij wensen u veel plezier van uw BBQ Borstel met schraper! Voor vragen: contact@goudaselect.com

Indien u tevreden bent stellen wij een review op Bol.com zeer op prijs!





Mode d'emploi de la brosse à barbecue en acier inoxydable avec grattoir et sac de rangement

En suivant les instructions ci-dessous, vous contribuerez à améliorer le fonctionnement des brosses et à prolonger leur durée de vie.

Étape 1 : Il est préférable de nettoyer le grill lorsqu'il est encore chaud. Par exemple, juste avant ou après l'utilisation du barbecue.

Étape 2 : Utilisez le grattoir pour enlever doucement la saleté ou la graisse du grill.

Étape 3 : Remplissez un bac avec de l'eau pour y tremper régulièrement la brosse lors du nettoyage.

Étape 4 : Travailler en sections carrées. Ne glissez pas horizontalement, mais suivez la grille. Ne croisez donc pas les bandes de la grille.

Étape 5 : Si vous inclinez légèrement la brosse du barbecue vers l'arrière, vous pouvez nettoyer en profondeur.

Conseil: Pour des raisons de sécurité et de santé, nettoyez toujours la grille avec un chiffon humide. L'objectif est d'enlever les poils d'acier restants. Grâce au matériau et à la méthode de tournage, le risque de détachement des poils est minime. Néanmoins, il est préférable d'être sûr à 100%.

On vous souhaite beaucoup de joie avec votre brosse à barbecue et grattoir. Pour toute question :
contact@goudaselect.com. Si vous êtes satisfait de notre produit, nous apprécions vivement un commentaire sur Bol.com!





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



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.