

Handleiding

Claire BF-5

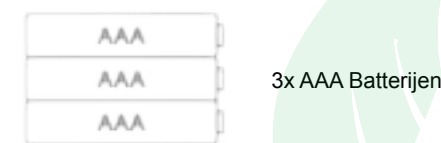
Dankzij de Claire **BF- 5 Draadloze Vleesthermometer** bereid je eenvoudig een restaurantwaardige maaltijd. Voor een stabiele verbinding kan je de thermometer verbinden met een van je eigen Bluetooth 5.0 apparaten, zoals je smartphone of je tablet.

- uiterst precieze sonde met een nauwkeurigheid van 1 °c binnen een bereik van 0-100°C
- het handvat uit aluminiumlegering en fijn ontworpen omhulsel beschermen de scherpe naalden tegen schade
- rond HD LCD-scherm met informatieoverzicht in groot en duidelijk lettertype om de info van afstand te kunnen aflezen
- 6 sondes die de baktemperatuur van verschillende vleessoorten kunnen aflezen (rund, kip, schaap, varken, enz.)
- Overzichtelijke Android en iOS app met instellingen voor vleessoorten, voltooiingsalarm, opgeslagen voorkeuren en nog veel meer.

Eerste gebruik

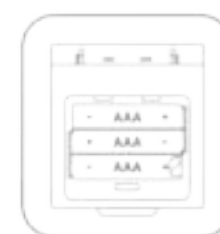


Er kunnen tot 6 sondes aangesloten worden op de draadloze vleesthermometer om 6 stukken vlees tegelijk in de gaten te houden. Er worden slechts 2 sondes meegeleverd met de thermometer. Gelieve contact op te nemen met de verkoper om meer sondes te verkrijgen.



3x AAA Batterijen

- Draadloze verbinding
- Batterijniveau
- Huidige temperatuur
- Voortgangsbalk
- Doeltemperatuur
- Klaar



Voor dit toestel zijn 3 AAA-batterijen nodig. Plaats de batterijen correct in de batterijhouder. Controleer daarbij of de (+) en (-) zijde van de batterijen overeenkomen met die van de batterijhouder.

Installatie van de sondes

Zodra je de thermometer inschakelt, worden alle sondeaansluitingen gescand. Het LCD scherm geeft de temperatuur aan en toont welke sondes zijn aangesloten. Zorg ervoor dat de sondes in het midden van het voedsel zijn geplaatst voor een nauwkeurige meting.

Download de app

Voer de zoekterm "Grill 5.0" in de zoekbalk van de App Store of Google Play of scan onderstaande QR-codes. Download en installeer de gratis app. Ga na of je smart device voldoet aan de minimumvereisten: iPhone 4S of recenter, iPod Touch 5de generatie, iPad 3de generatie, alle iPad minis, Android toestellen met Android 5.0 of recenter. Bluetooth 4.0 om te kunnen verbinden, Bluetooth 5.0 voor een stabielere verbinding.



Schakel het toestel AAN/UIT

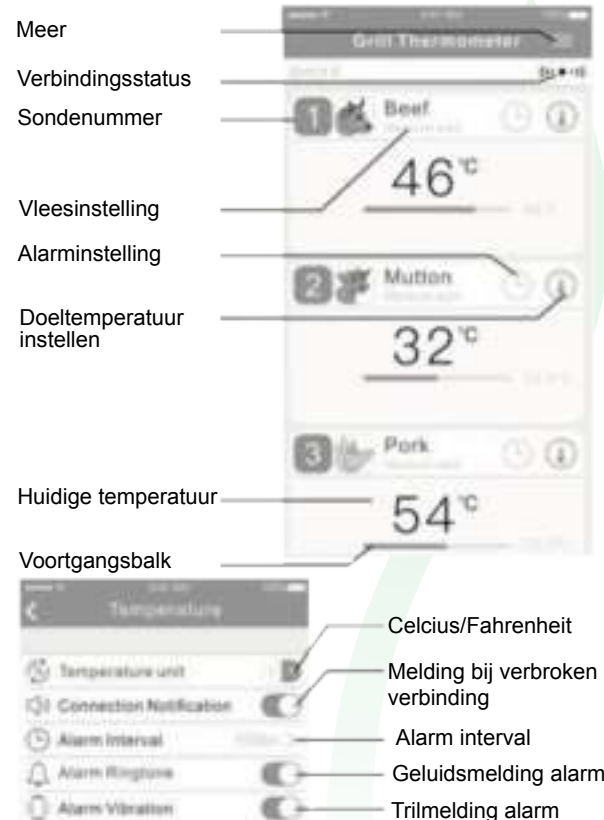
Om de thermometer in te schakelen houd je de AAN/UIT knop 3 seconden ingedrukt. Het LCD scherm geeft 'ON' aan en maakt een piepgeluid. Om uit te schakelen hou je de AAN/UIT knop opnieuw 3 seconden ingedrukt. Wanneer er geen sondes worden gedetecteerd, schakelt de thermometer zichzelf automatisch uit.

Verbinden met je smartphone

1. Schakel Bluetooth in op je smartphone
2. Open de app en verbind met de BF-5
3. Lukt het niet om te verbinden? Start de thermometer en/of je smartphone opnieuw op

Geniet van de maaltijd

Kies de vleessoort en kies de temperatuur voor elke sonde die je in een stuk vlees hebt geprikt. De thermometer zal de huidige temperatuur en de doeltemperatuur aangeven. Zodra het eten klaar is, zal het alarm in de app en op de thermometer afgaan.



Productspecificaties

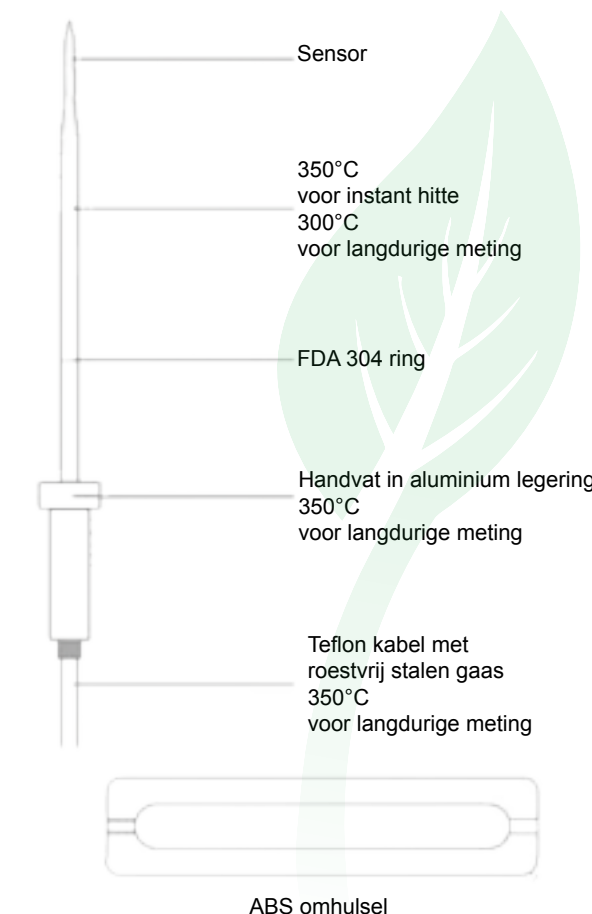
Model: BF-5
Kleur: Zwart/Wit
Scherm: Rond LCD

Temperatuur:

instant meting: 1-350°C
 Langdurige meting: 1-300°C **Nauwkeurigheid:** 0-99°C ± 1%; 100-199°C ± 2%; 200-300°C ± 3%
Voeding: 3x AAA batterij (inbegrepen)
Batterijduur: > 200 uur
Bereik draadloze verbinding: 60 meter (zonder obstakels)
Sondeverbindingen: tot 6 sondes **Temperatuur instellingen:** rauw, medium rare, medium, medium doorbakken, doorbakken **Alarm:** hoogste-laagste temperatuur; timer; verbroken Bluetoothverbinding, buiten bereik

Waarschuwing

De hittebestendigheid varieert in de verschillende onderdelen van de sonde. Steek de sondes NIET rechtstreeks in de vlam. Stop de wikkel NIET in de oven, anders smelt hij. De sondes zijn NIET geschikt voor de vaatwasser.



Claire Nederland
 Onderdeel van Clairewise B.V.
 Koninginnegracht 10
 2514 AA
 Den Haag
 info@clairewise.com