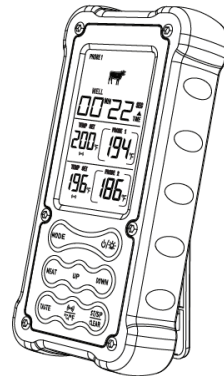
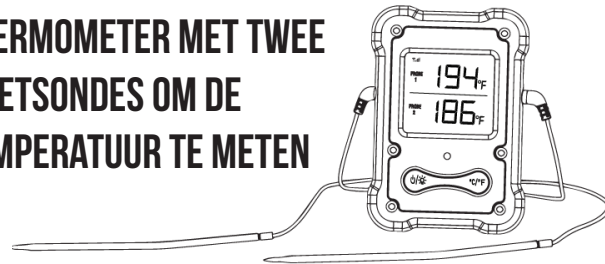


EEN FANTASTISCHE REIS VAN ETEN EN VUUR

GEBRUIKSAANWIJZING

**DRAADLOZE BBQ & VLEES
THERMOMETER MET TWEE
MEETSONDES OM DE
TEMPERATUUR TE METEN**



**Lees de gebruiksaanwijzing goed door vóór gebruik.*

INHOUDSOPGAVE

INHOUDSOPGAVE 1

1. BASISINFORMATIE 3

- 1.1 Inhoud van verpakking 3
- 1.2 Productbeschrijving 3
 - 1.2.1 Ontvanger functies 4
 - 1.2.2 Timer 7
 - 1.2.3 LCD Scherm 8
- 1.3 Specificaties 9

2. INSTALLATIE 10

- 2.1 Batterijen installeren 10
- 2.2 Zender verbinden 12

3. UNIT IN-/UITSCHAKELLEN 13

4. INSTELLINGEN 14

- 4.1 Thermometer modus 14
 - 4.1.1 Fabrieksinstelling USDA gaarheid temperatuur 14
 - 4.1.2 Handmatige temperatuur 16
- 4.2 Tijdsmodus 17
 - 4.2.1 Optellen 17
 - 4.2.2 Aftellen 18

TIPS 19

WAARSCHUWINGEN 20

FCC VERKLARING 21

1. BASISINFORMATIE

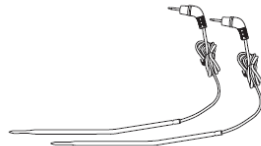
1.1 Inhoud van verpakking



Thermometer



Timer



Sondes met metalen draad x2

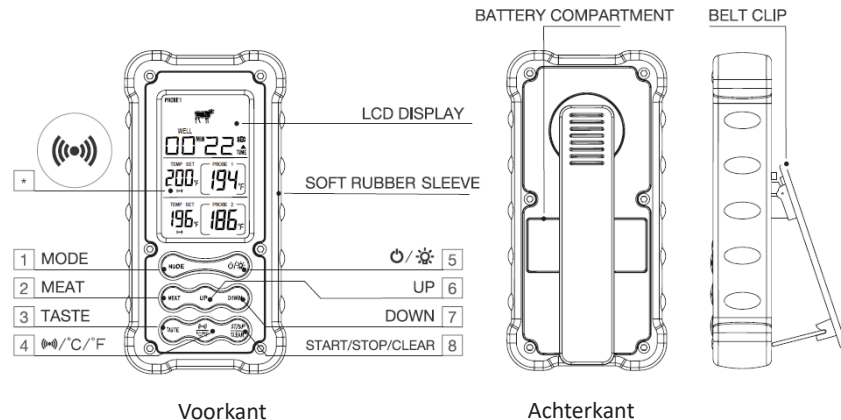


Sonde clip

1.2 Productbeschrijving

Bedankt voor het aanschaffen van de draadloze vleesthermometer. U kunt met deze thermometer het vlees op gewenste temperatuur braden/grillen. De vleesthermometer kan gebruikt worden tijdens het barbecueën, maar ook in combinatie met de grill of (rook)oven.

1.2.1 Ontvanger functies



1 MODE – In thermometer modus, druk éénmaal op deze knop om meetsonde 1 of 2 te selecteren.
Houd MODE twee seconden ingedrukt om handmatig de gewenste vleestemperatuur in te stellen.

Druk vervolgens nog een keer op MODE om de instelling te bevestigen.

2 MEAT – In thermometer modus, selecteer het vleestype op de volgende manier: Programma – handmatig, kies uit: Vlees, lam, kalfsvlees, hamburger, varkensvlees, kalkoen, kip en vis.

3 TASTE – In thermometer modus, selecteer de gewenste staat van uw vlees: WELL, MEDIUM WELL, MEDIUM, MEDIUM RARE en RARE.

4  / °C / °F – In thermometer modus, druk éénmaal op aan- of uitzetten van een signaal bij het bereiken van de gewenste temperatuur ( begint te branden op het scherm). Houd voor twee seconden ingedrukt om de temperatuur in te stellen in Celsius of Fahrenheit.

5  /  – Druk éénmaal op deze knop om de ontvanger en het achtergrondlicht aan te zetten. Houd de knop drie seconden ingedrukt om de ontvanger weer uit te zetten.

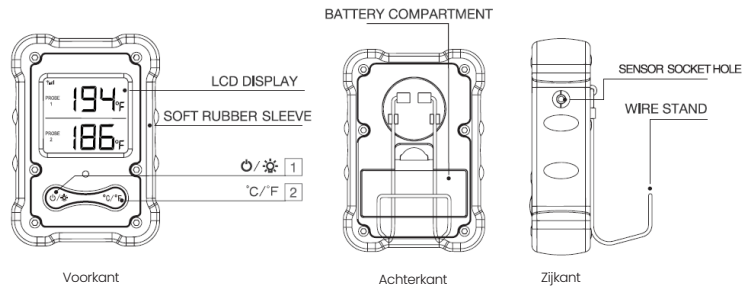
6 UP – In thermometer modus (handmatig instellen), druk éénmaal op deze knop om de temperatuur te verhogen. Houd de knop twee seconden ingedrukt om de temperatuur sneller te verhogen. In tijdsmodus, druk éénmaal om het aantal minuten te verhogen. Houd de knop twee seconden ingedrukt om de minutenverhoging te versnellen.

7 DOWN – In thermometer modus (handmatig instellen), druk éénmaal om de temperatuur te verlagen. Houd de knop twee seconden ingedrukt om de temperatuur sneller te verlagen. In tijdsmodus, druk éénmaal om het aantal minuten te verlagen. Houd de knop twee seconden ingedrukt om de minutenverlaging te versnellen.

8 ST/SP/CLEAR – In tijdsmodus, als de klok gezet is, druk dan éénmaal op de knop om de tijd te starten. Als de klok aftelt, druk dan éénmaal op de knop om de klok te pauzeren. Houd de knop drie seconden ingedrukt om de klok te annuleren.

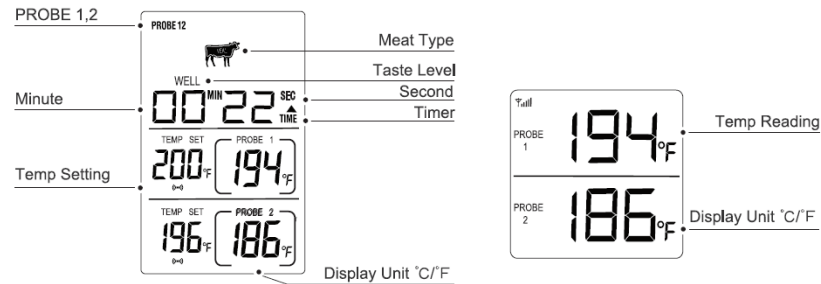
*** ** – geeft weer dat de temperatuur van het vlees wordt bijgehouden.

1.2.2 Timer



- 1** - Druk éénmaal op deze knop om de zender en het achtergrondlicht aan te zetten. Houd de knop voor drie seconden ingedrukt om de zender uit te zetten.
- 2** - Druk éénmaal op de knop om de temperatuur in graden Celsius of Fahrenheit te zetten.

1.2.3 LCD Scherm



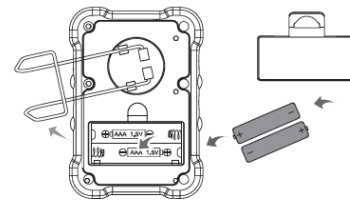
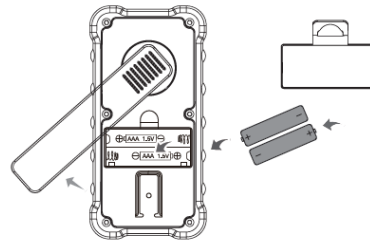
1.3 Specificaties

Draadloze zender afstand	100 meter
Hoe werkt het?	Gebruikt 2 peilapparaten om de temperatuur van het vlees te meten
Hoogst meetbare temperatuur	380°C (gebruik de 2 meetsondes niet om directe warmte op te meten)
Waterbestendig	IPX7
Fabrieksinstelling temperatuur	USDA Gaarheid niveau
Temperatuur bereik	-20°C tot 300°C
Foutmelding bij temperatuur	-20°C - 200°C
Tijdsinstelling	Van 0,0 tot 99,59 minuten

2.INSTALLATIE

2.1 Batterijen installeren

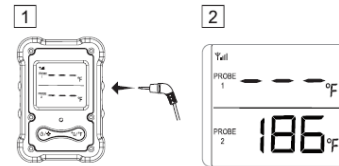
1. Open het batterijcompartiment van de ontvanger en voeg twee AAA batterijen toe. Controleer vervolgens de polariteit. Doe tot slot het compartiment goed dicht.
2. Open het batterijcompartiment van de zender en voeg twee AAA batterijen toe. Controleer vervolgens de polariteit. Doe tot slot het compartiment goed dicht.



! WAARSCHUWING

- Houd de meetsondes weg bij vuur.
- Houd de meetsondes niet lang in water of andere vloeistoffen.
- Draag altijd een hittebestendige ovenwant wanneer u de meetsondes vasthoudt.
- Niet geschikt voor kinderen jonger dan 12 jaar.
- Maak de meetsondes schoon na het gebruik.
- Gebruik de apparaten niet in de regen, ze zijn niet regenbestendig.
- Maak de meetsondes meteen droog nadat ze in contact zijn gekomen met water.
- Bewaar de apparaten op een koele, droge plaats.
- Gebruik het product niet in de magnetron.

2.2 Zender verbinden



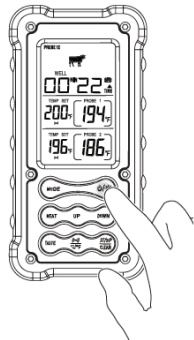
▶▶ Stap

- 1** Verbind de meetsondes met de zender.
- 2** Doe de zender aan. U ziet vervolgens de temperatuur op het scherm verschijnen. De zender is succesvol verbonden.

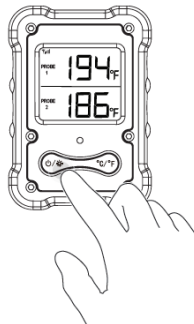
i Opmerkingen

- Selecteer het aantal meetsondes.
- Steek de meetsondes ver genoeg in het vlees zodat ze er niet uit vallen.

3. UNIT IN-/UITSCHAKELLEN



Druk op  om de ontvanger aan/uit te zetten;



Druk op  om de zender aan/uit te zetten;

4. INSTELLINGEN

4.1 Thermometer modus



U kunt twee meetsondes tegelijkertijd gebruiken om twee verschillende stukken vlees te meten. U kunt ook twee meetsondes gebruiken om één stuk vlees op verschillende plekken te meten.

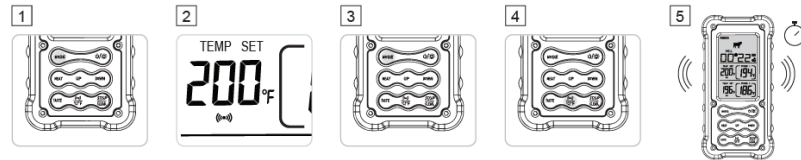
4.1.1 Fabrieksinstelling USDA gaarheid temperatuur



▶▶ Stap

- 1 Druk op MODE om meetsonde 1 of 2 te selecteren bovenin het scherm.
- 2 Druk op MEAT om het type vlees te selecteren: Programma – handmatig, kies uit: Vlees, lam, kalfsvlees, hamburger, varkensvlees, kalkoen, kip en vis
- 3 Druk op TASTE om de gewenste staat van uw vlees te selecteren: WELL, MEDIUM WELL, MEDIUM, MEDIUM RARE en RARE. Opmerking: De temperatuur die is weergegeven is de fabrieksinstelling temperatuur volgens de USDA.
- 4 Na het instellen, druk op “Afbeelding” /°C/°F om een signaal aan te zetten (“Afbeelding” begint te branden).
- 5 Als het vlees de gewenste handmatige temperatuur bereikt, zal de ontvanger piepen en zal het scherm rood oplichten. Druk op een willekeurige knop om dit te stoppen.

4.1.2 Handmatige temperatuur



▶▶ Stap

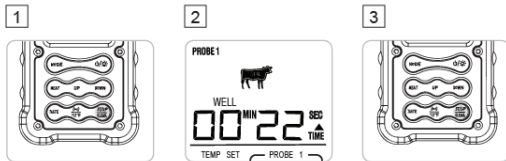
- 1 Druk op MODE om meetsonde 1 of 2 te selecteren.
- 2 Houd MODE twee seconden ingedrukt om handmatig in te stellen. Druk op UP of DOWN om de temperatuur te verhogen/verlagen. Als u weer op MEAT drukt, zal de instelling weer teruggaan naar de fabrieksinstelling van USDA.
- 3 Druk op MODE om de instelling te bevestigen.
- 4 Druk na het instellen op “Afbeelding” /°C/°F om het signaal aan te zetten (“Afbeelding” begint te branden).
- 5 Als het vlees de gewenste temperatuur bereikt, zal de ontvanger piepen en zal het scherm rood oplichten. Druk op een willekeurige knop om dit te stoppen.

4.2 Tijdsmodus

4.2.1 Optellen

Opmerking

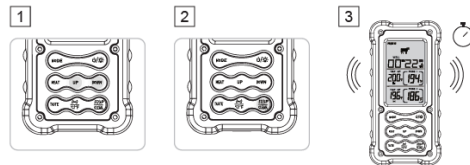
De tijd 00 MIN : 00 SEC met een kleine TIME icoon is bovenin het scherm te zien. Als de klok niet op 00:00 staat, houd dan de ST/SP/CLEAR knop ingedrukt totdat de klok weer op 00:00 staat.



Stap

- 1 Druk op ST/SP/CLEAR om op te tellen. ▲ zal gaan knipperen om te laten zien dat de tijd optelt. De maximale tijd die gezet kan worden is 99 minuten en 59 seconden.
- 2 Om het optellen te stoppen, druk dan op ST/SP/CLEAR. De ▲ staat dan vast.
- 3 Druk op ST/SP/CLEAR om de tijd te pauzeren en te hervatten.

4.2.2 Aftellen



Stap

- 1 Druk op UP en pas het aantal minuten aan met MINUTE. Druk op DOWN om het aantal seconden met SECOND aan te passen. Houd de knop ingedrukt om het proces te versnellen.
- 2 Na het instellen drukt u op ST/SP/CLEAR om de klok te starten. ▼ start met knipperen als het aftellen is begonnen.
- 3 Wanneer de klok op 00:00 staat, gaat er een alarm af en zal het scherm oplichten voor 30 seconden.

Opmerkingen

- Druk op ST/SP/CLEAR om de klok te pauzeren en te hervatten.
- Houd ST/SP/CLEAR ingedrukt om de klok te resetten naar 00:00.

TIPS

- Als de temperatuur veel te hoog wordt op het scherm of wanneer de temperatuur te snel stijgt, kijk dan of de meetsonde nog goed in het vlees zit. Plaats de meetsonde eventueel opnieuw in het midden van het vlees. Zorg ervoor dat de meetsonde het bot van het vlees niet raakt.
- Als de ontvanger en de zender "LLL" en "HHH" in plaats van de temperatuur weergeeft, wacht dan even of het apparaat uiteindelijk de huidige temperatuur weergeeft. Zo niet, haal de zender dan uit de ontvanger en doe de zender er opnieuw in. Draai de zender goed in de ontvanger om contact te maken.
- Zorg ervoor dat de apparaten altijd na gebruik worden uitgezet om de batterijen te sparen. Als het apparaat een lange tijd niet wordt gebruikt, wordt er aangeraden om de batterijen uit de apparaat te halen.

WAARSCHUWINGEN

- Draag altijd een hittebestendige handschoen of ovenwant wanneer u de meetsondes gebruikt.
- Houd de meetsondes en vleesthermometers weg bij kinderen.
- Maak de meetsondes goed schoon en droog ze af na gebruik.
- Gebruik de meetsondes niet in de regen. Daar zijn ze niet tegen bestand.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen lekken op de meetsondes, zender en ontvanger. Dit kan voor een slechte verbinding zorgen.
- Zorg ervoor dat de zender en de ontvanger niet in contact komen met directe warmte.
- Gebruik de meetsondes niet in de magnetron.
- Niet geschikt voor kinderen jonger dan 12 jaar.

FCC VERKLARING

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC reglementen. De werking van dit apparaat voldoet aan de volgende twee voorwaarden:

1. Dit apparaat mag geen schade verrichten.
2. Dit apparaat accepteert elke storing, ook de storingen die ervoor zorgen dat het apparaat minder goed werkt.

WAARSCHUWING

Wijzigingen aan dit apparaat zijn niet toegestaan door de partij die verantwoordelijk is. Dit kan de bevoegdheid van de gebruiker ongeldig maken.