HANDLEIDING FOODBUDDY MINI +

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

Gefeliciteerd met uw nieuwe **FoodBuddy MINI +**! 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

GEBRUIKSAANWIJZING

- Open het batterijencompartiment en plaats twee ‘AAA’’ batterijen in de thermometer.
- Schakel de thermometer in door de schakelaar in de stand ‘COOK’ te zetten.
- Sluit voor gebruik het snoer aan via de zijkant van de thermometer.
- Het snoer is bestendigd tot een warmte van maximaal 300 ℃) / 572 ℉.
- Wanneer u in Cook-modus zit kunt via het M/M kiezen welke soort Vlees u wilt bereiden.
- Het display toont de temperatuur in graden Celsius of Fahrenheit. Standaard staat deze op Celcius.
- Om de gewenste temperatuur in te stellen kiest u het pictogram (M / M) en selecteert u PGM. Houd hierna 3 sec de (S / S) knop ingedrukt tot de temperatuur knippert, hierna kunt de gewenste temperatuur zelf instellen
- Steek nu de sonde in het gerecht, u ziet rechts in het scherm de kerntemperatuur, wanneer het gerecht de vooraf ingestelde temperatuur bereikt hoort u een pieptoon.

GEBRUIK VAN DE TIMER

- Zet de schakelaar aan de achterkant van de timer in de TIMER-modus.
- Het display toont 00 (M): 00 (S). druk op het pictogram (M / M) aan om de minuten in te stellen en (T / S) pictogram om seconden in te stellen.
- Raak het pictogram (S / S) aan om de timer in en uit te schakelen.
- Druk gelijktijdig op het pictogram (M / M) en (T / S) ingedrukt om de timer opnieuw in te stellen of te resetten.

HANDIGE FEITEN

- Maximaal timerfunctie 99 minuten en 59 seconden.
- Maximaal temperatuurbereik -20 ℃ ~ 300 ℃ (-4 ℉ ~ 572 ℉)
- Apparaat heeft twee handige magneten aan de achterzijde.
- Apparaat kunt u rechtop zetten op tafel. Open hiervoor het klepje aan de achterzijde.

BELANGRIJKE MEDEDELING

- Gebruik de roestvrijstalen sondes niet in de magnetron.
- Gebruik het apparaat niet in direct vuur.
- Gebruik apparaat niet in de regen, het apparaat is niet waterdicht.
- Maak de digitale thermometer en sonde schoon met een vochtige doek voor en na gebruik.
- Zorg er voor dat je schoon en droog de sonde gebruikt voor u hem inbrengt in u 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 in de oven of magnetron
- Vermijd contact met kinderen
- 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