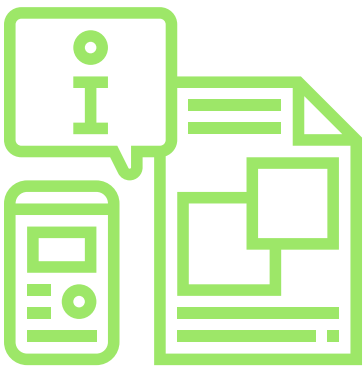


Gebruiksaanwijzing



In- en uitschakelen

Druk op de MEAT toets om de vleesthermometer in te schakelen. Om deze uit te schakelen houd je de MEAT toets 2 seconden ingedrukt. De 3BMT bbq thermometer schakelt na 10 minuten automatisch uit.

Vlees en garing keuze

Selecteer na het inschakelen van de bbq thermometer het gewenste type vlees: beef (rund), veal (kalf), lamb (lam), pork (varken), chicken (kip), turkey (kalkoen). Je selecteert dit door herhaaldelijk op de MEAT toets te drukken. Hierna selecteer je gewenste garing: well done (door gebakken), medium (medium), medium rare (half rauw), rare (rauw). Je selecteert dit door herhaaldelijk op de TASTE toets te drukken.

Temperatuur en garing aflezen

1. Steek na de vlees- en garing keuze de 3BMT bbq thermometer met de twee pennen 1 tot 1,5 centimeter in het dikste deel van het vlees.
2. Laat de vork 15 tot 20 seconden in het vlees om zo een nauwkeurige meting te verkrijgen
3. Hierna knippert in het digitale beeldscherm de garing van dat moment. Deze zal veranderen naar het volgende niveau als de temperatuur en tijd toenemen
4. Zodra de ingestelde garing is bereikt knippert het beeldscherm en gaat er een kort geluidssignaal af
5. Druk op de MEAT of TASTE toets na afgaan van het signaal om de thermometer te resetten

Aanvullende opmerkingen

- Steek de 3BMT bbq thermometer altijd in het dikste deel van het vlees, het dunnere gedeelte is eerder gaar en geeft geen nauwkeurige meting af.
- Vermijd vet (doorgaans wit gekleurd) en botten bij de meting
- Was de vork na elk gebruik af met warm water en zeep
- Niet op verschillende vleessoorten gebruiken zonder de thermometer eerst goed schoon en droog te maken