

# Instructie handleiding Model ET-734 Big Green Egg draadloze dubbele sonde- thermometer

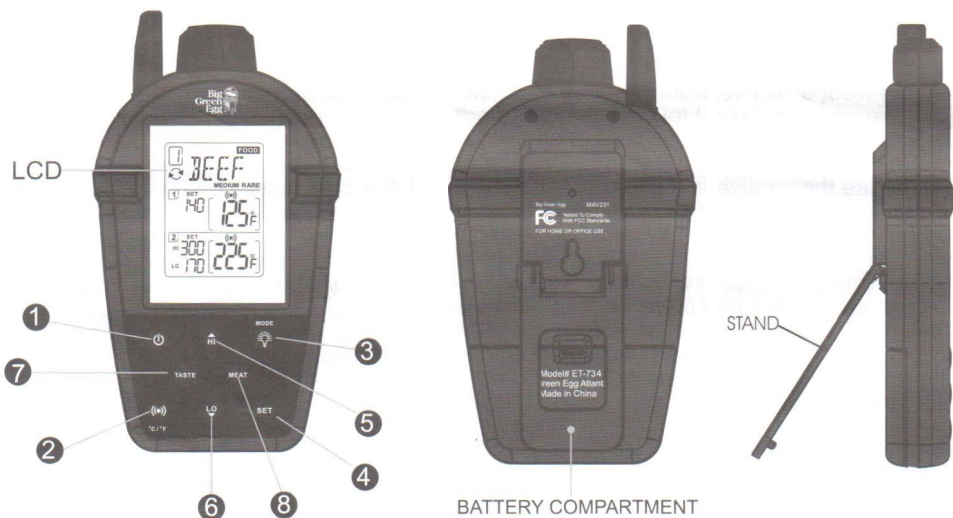
## Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop van de ET-734 BIG GREEN EGG BARBECUE thermometer, een programmeerbare draadloze vlees kerntemperatuurmeter. U kunt nu op afstand de kerntemperatuur van vlees tijdens het grillen en de temperatuur van de in grill overal in uw huis bewaken.

## Componenten

- 1- Ontvanger eenheid
- 1- zender eenheid
- 2- Afneembare roestvrijstalen sondes voor zowel voedsel als BBQ
- 2- Sonde clips
- 4- AAA-batterijen.

## Ontvanger functies



Lcd (Liquid Crystal Display) Geeft alle iconen, temperatuur en tijd weer.

Batterij compartiment - Bevat 2 AAA-batterijen.

Steun- Uitklappen en laat de ontvanger stevig op tafelblad staan of kan er aan opgehangen worden.

## Toetsen

1. Aan/uit – (1) Druk op om de ontvanger aan/ uit te zetten.
2. Alarm – ° C/ ° F (2) – Druk op om het alarm om dit AAN/ UIT aan te zetten. Houd 2 seconden ingedrukt om te schakelen tussen ° C en/of Fahrenheit in het display.
3. Licht/ Mode (3) – Druk hierop om het lcd-achtergrondlicht gedurende 5 seconden aan te zetten. Drukknop (MODE) om te schakelen tussen Barbecue en Food tijdens Set-up.
4. SET (4) - Houd 2 seconden lang ingedrukt om in de Set-up te zetten.
5. HI (5) - Schakelt tussen sonde 1 en sonde 2 tijdens Set-up. Ook voor het verhogen van de temperatuur van de barbecue en de kerntemperatuur. Houd 2 seconden ingedrukt om per 10 graden te kunnen verhogen.
6. LO (6) - Schakelt tussen sonde 1 en sonde 2 tijdens Set-up. Verlaagt de temperatuur van de barbecue-sonde en de ingestelde kerntemperaturen. Houd 2 seconden ingedrukt om 10 graden per stuk te verlagen.
7. TASTE (7) - Druk hierop om de verschillende ingestelde kerntemperaturen van het geselecteerde vlees te wijzigen tijdens het instellen.
8. VLEES (8) - Druk hierop om het verschillende geselecteerde vleessoorten te wijzigen tijdens het instellen.

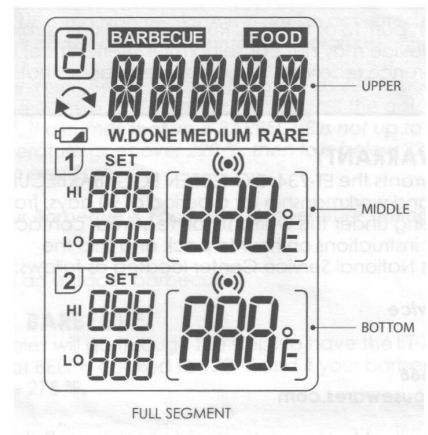
## Ontvanger LCD

De LCD van de ontvanger is gescheiden in 3 velden.

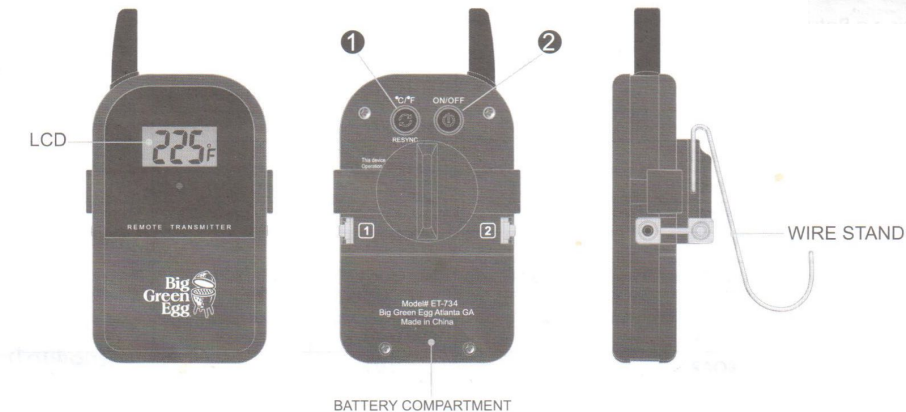
In het bovenste veld wordt de sondes Nr. 1 of 2 aangegeven, de stand BARBECUE of FOOD wordt weergegeven. Wanneer in de FOOD-modes verschijnen de vlees soorten en verschillende gaarheden(kerntemperaturen).

Het middenveld geeft de ingestelden (SET) temperatuur weer en de werkelijke kerntemperatuur gemeten door de sonde (sonde 1 of 2).

In het onderste veld wordt de ingestelde (SET) temperatuur en de werkelijke temperatuur voor sonde 2 weergegeven. Deze kan voor de barbecue temperatuur gebruikt worden of een tweede vleessoort.



## Zenderfuncties



- Lcd (Liquid Crystal Display) - geeft de temperatuur van zowel sonde 1 als sonde 2 weer. Het schakelt automatisch tussen sonde 1 en sonde 2 schermen.
- **(Opmerking: Druk op de toets opnieuw synchroniseren om het scherm tussen ° C en ° F te schakelen.)**
- Steun - Hiermee kunt u de ontvanger op tafelblad stabiel wegzetten of het kan worden omgedraaid en gebruikt worden als clip om de zender op te hangen.
- Batterij compartiment - beschikt over 2 AAA-batterijen.
- 1 - Plug-in voor roestvrijstalen sonde.
- 2 - Plug-in voor roestvrijstalen sonde.

## Toetsen

1. Synchroniseren (toets 1) opnieuw toets - Handmatig verzenden, beëindigt het automatisch registratieproces. Houd 2 seconden ingedrukt om de radiofrequentie met de ontvanger te registreren indien een reset noodzakelijk is.  
Druk op (toets 1) om de temperatuur eenheid tussen ° C/ ° F te selecteren.
2. Aan/Uit (toets 2) - Houd 2 seconden ingedrukt om de zender AAN/ UIT aan te zetten.

## Batterijen installeren

Open het batterij vak van de **ontvanger** en plaats twee AAA-batterijen met de juiste polariteit. Open het batterij vak door de twee kleine schroeven te verwijderen en plaats twee AAA-batterijen met de juiste polariteit.

## Ontvanger en zender registreren

De Barbecue Thermometer heeft de ontvanger nodig om het radiofrequentiesignaal van de zender te registreren en te vergrendelen, telkens wanneer het apparaat wordt ingeschakeld. Ga als volgt te werk om de zender en ontvanger te synchroniseren.

1. Steek de stekkers van roestvrijstalen sondes in de bijbehorende stekker van de zender (1 en 2).


**(Opmerking: De sondes zijn identiek en kunnen gebruikt worden voor kerntemperatuur of barbecue temperatuur.)**

2. Schakel de receiver in en druk op de Aan/Uit 2 seconden (toets 2).
3. Zet de zender aan door de 2 seconden op de Aan/ Uitknop te drukken, op de achterkant van de zender. Dit moet binnen 120 seconden gedaan worden nadat de ontvanger is aangezet, zodat de ontvanger de registratiecode van de zender kan ontvangen. Als de ontvanger binnen 5-10 seconden niet piept en op Lcd-scherm het symbool "----" knippert of vast staat, drukt u de Aan/ Uitknop 2 seconden in om de zender uit te zetten en vervolgens weer AAN te zetten. Als u de toets opnieuw synchroniseren (RESYNC, toets 1) ingedrukt houdt gedurende 2 seconden, krijgt u hetzelfde resultaat als wanneer u de zender Uit en Aan zet. Registratie is voltooid wanneer het toestel piept en de sondetemperaturen verschijnen op het lcd.




## Signaalverlies

Als de ontvanger buiten bereik komt of er een abnormale externe storing is of na het uitzetten van de zender, kan de ontvanger de transmissie van de zender niet ontvangen. Als dit langer dan 4 minuten gebeurt, waarschuwt het apparaat u elke keer om de 4 seconden om u te herinneren om het signaal opnieuw te synchroniseren. Als u op een van de knoppen van de ontvanger drukt, wordt het alarmsignaal stopgezet.

Om het transmissiesignaal te herstellen; breng de ontvanger dicht bij de zender, zet de ontvanger uit en weer aan.

Houd vervolgens de RESYNC- toets van de zender 2 seconden ingedrukt en binnen 120 seconden zullen de temperaturen opnieuw op het display van de ontvanger worden weergegeven.

### Opmerkingen:

Volgens [FCC Part 15.231 \(e\)](#) wetgeving kan de RESYNC-knop  handmatig elke 12 seconden geactiveerd worden. Als de re-synchronisatie niet de eerste keer slaagt, wacht u gedurende 12 seconden voordat u de RESYNC-knop  opnieuw ingedrukt houdt. Of u kunt de aan / uitknop  2 seconden ingedrukt houden om de zender uit te zetten en weer aan te zetten. Het zal hetzelfde resultaat produceren.

*U kunt 2 temperaturen tegelijk controleren en u kunt selecteren wat u wilt controleren. U kunt instellen; 1 kerntemperatuur en 1 Barbecue temperatuur of 2 kerntemperaturen of 2 Barbecues temperaturen.*

## Selectie van voedsel of barbecue

Houd de SET-toets gedurende 2 seconden ingedrukt. Het venster van sonde Nr.1 knippert in de linkerbovenhoek van de ontvanger. Ofwel (1) of (2). Terwijl het sonde nummer knippert, drukt u op de HI of LO toets om tussen sonde 1 of sonde 2 te schakelen. Druk op de SET toets om een sonde Nr. te selecteren.

Zodra een sonde Nr.is geselecteerd, zal FOOD of BARBECUE knipperen. Druk op de Licht/ Mode  (toets 3) om tussen FOOD of BARBECUE te wisselen.

Als er VOEDING is geselecteerd, verschijnt er een vleessoort (bijvoorbeeld BEEF) in het bovenste lcd-veld en een HI SET-temperatuur zal in het middenveld verschijnen als sonde 1 of in het onderste veld als u sonde 2 heeft geselecteerd. Indien BARBECUE is geselecteerd, zal het bovenste lcd-veld leeg zijn. HI SET en LO SET temperaturen verschijnen in het middenveld als sonde 1 of in het onderste veld als sonde 2 is geselecteerd. Druk op de knop SET om de modus in te stellen of druk op niets en binnen enkele seconden zal het apparaat instellen.

## Voedsel selectie

Als u SET in de FOOD-modus drukt, knippert een vleessoort in het bovenste lcd-veld.

Vanaf dit punt kunt u een vleessoort selecteren, selecteer een TASTE (7, kerntemperatuur) en u kunt de ingestelde TASTE-temperatuur wijzigen naar uw eigen persoonlijke instellingen.

Druk op de MEAT-knop (8) en u gaat door de 15 voorgeprogrammeerde vleessoorten, BUFFEL, KALFS, LAM, VARKEN, KIP, KALKOEN, HERT, RENDIER, ELAND, BUFFEL, KONIJN, MANNETJESVARKEN( BEER), EEND, GEVOGELTE EN VISSSEN. Terwijl het vlees knippert, drukt u op TASTE om de gewenste gaarheid niveau (SET 4, Temperatuur) te selecteren.

Ook als het geselecteerde VLEES knippert, kunt u (SET 7) kerntemperatuur verhogen en verlagen door HI te drukken om het te verhogen of LO om het te verlagen. Het kern temperatuurbereik van voedsel is 0 ° C – 300 ° C.

Door op SET-knop op elk gewenst moment te drukken, worden de huidige instellingen ingesteld/vastgezet. Als u geen enkele knoppen indrukt, doe u hetzelfde en worden de waarden vastgezet.

MEAT		TASTE			
		WELL DONE	MEDIUM	MEDIUM RARE	RARE
Beef	BIEF	71°C	65°C	60°C	52°C
Veal	KALFS	71°C	65°C	60°C	
Lomb	LAMS	71°C	65°C	60°C	
Pork	VARKEN	71°C	65°C		
Chicken	KIP	76°C		64°C	
Turkey	KALKOEN	76°C	64°C		
Deer	HERT			60°C	54°C
ELK	RENDIER			60°C	
Moose	ELAND	71°C		60°C	
Buffalo	BUFFEL			60°C	52°C
Rabbit	KONIJN		71°C		
Boar	MANNETJESVARKEN (BEER)		65°C		
Duck	EEND			64°C	54°C
Bird	GEVOGELTE		71°C	64°C	
Fish	VIS			57°C	52°C

## Barbecue selectie

Als u SET (4) in de BARBECUE-modus drukt, knippert de HI SET-temperatuur in het bijbehorende sondeveld. Druk op HI om het te verhogen of LO om het te verlagen. Het bereik voor de HI SET temperatuur ligt tussen 60 °C - 300 °C. De standaard temperatuur van de fabriek is 121 °C.

Druk op SET (4) om de HI SET temperatuur in te stellen. De LO SET temperatuur zal knipperen. Druk op HI om het te verhogen of LO om het te verlagen. Het bereik voor de LO SET temperatuur ligt tussen 0 °C - 290 °C. Standaardtemperatuur van de fabriek is 93 °C.

Door op SET-knop op elk gewenst moment te drukken, worden de huidige instellingen ingesteld. Als u geen enkele knoppen indrukt, wordt de instelling automatisch ingesteld.

**Opmerking: Met het toestel kunt u de maximale BARBECUE-temperatuur niet onder de minimale BARBECUE-temperatuur instellen. Het verandert automatisch de LO-temp tot 2 graden onder de HI.**

## Het temperatuuralarm activeren

U kunt op de ALERT (2) <sup>(\*)</sup>, °C/°F toets drukken om het temperatuuralarm voor beide sondes 1 en 2 te activeren. Het alarm icoon <sup>(\*)</sup> verschijnt boven de werkelijke temperatuur in het display.

De ontvanger piept met het alarm icoon <sup>(\*)</sup> en de sonde temperatuur knippert als:

- De feitelijke voedsel temperatuur heeft uw ingestelde maximale voedsel temperatuur overschreden. (Het alarm piept 3 keer per seconde als de temperatuur binnen 6 °C van de ingestelde temperatuur is en piept 4 keer per seconde zodra de ingestelde temperatuur is bereikt is).
- De daadwerkelijke BARBECUE-temperatuur heeft uw ingestelde maximum BARBECUE-temperatuur overschreden. (Piep twee keer per seconde)
- De werkelijke BARBECUE-temperatuur is onder uw ingestelde minimum BARBECUE-temperatuur gedaald. (Piep een keer in elke seconde).

**Let op: als u op de ALERT <sup>(\*)</sup>, °C/°F-knop drukt en de werkelijke sondetemperatuur komt boven de FOOD-ingestelde temperatuur of buiten het bereik van de ingestelde temperatuur van de BARBECUE ligt, dan knippert het waarschuwingss pictogram en de werkelijke sonde temperatuur onmiddellijk.**

**Opmerking: de minimale BARBECUE-temperatuuralarm zal niet geactiveerd worden totdat de werkelijke temperatuur van de BARBECUE boven de ingestelde minimumtemperatuur gaat.**

*Bijvoorbeeld: U stelt de minimum BARBECUE-temperatuur in op 105 °C en drukt op de ALERT, °C/°F <sup>(\*)</sup>, om het alarm te activeren. Het toestel zal NIET piepen of knipperen, zelfs als de werkelijke temperatuur van de BARBECUE lager is dan 105 °C. Het gaat ervan uit dat uw BARBECUE niet op temperatuur komt. Pas wanneer de werkelijke temperatuur van de BARBECUE hoger is dan 105 °C, en daarna onder de 105 °C komt, kan het alarm geactiveerd worden, het toestel piept en knippert.*

**Opmerking: Het apparaat behoudt de temperatuurinstellingen voor Barbecue & Food, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld.**

Procedure voor gebruik in een openlucht barbecue.

## Controle instellingen voor 1 vleessoort en 1 barbecue

De volgende voorbeelden gaan door de stappen om de ET-734 BIG GREEN EGG BARBECUE in te stellen en te laten waarschuwen als u een stuk vlees tot 78° C-kerntemperatuur bereikt is en als uw barbecue temperatuur onder 107 °C komt of boven de 135 °C uitstijgt.

### Monitor 1 VOEDSEL en 1 BARBECUE

De volgende typische voorbeelden gaan door de stappen om de ET-734 BIG GREEN EGG BARBECUE te waarschuwen als u een stuk vlees tot 78 °C-kerntemperatuur komt en als uw barbecue temperatuur onder 107 °C komt of meer dan 135° C wordt.

### Steek de barbecue aan

1. Volg de registratie procedure.
2. Leg de BEEF op het barbecue rooster.
3. Steek sonde 1 in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. Vermijd het aanraken van bot- of zware vetgebieden.
4. Klem sonde 2 in het grillrooster van de barbecue. Plaats de sondedraden zodanig dat ze niet in aanraking komen met vlammen en de barbecue verlaten zonder door de deksel beschadigd te worden.
5. Zet of hang de zender weg van de hitte van de barbecue. Zet de zender niet onder de gesloten deksel van de barbecue. De zender is waterdicht en bestand tegen regen.

### Probe 1: Food, Beef, Well-Done, kerntemperatuur 78 ° C

1. Houd de SET-toets gedurende 2 seconden ingedrukt.
2. Druk op de toets HI of LO om de knipperende sonde in de linkerbovenhoek om te zetten naar (1).
3. Druk snel op SET.
4. Druk op de MODE-knop zodat FOOD wordt weergegeven.
5. Druk snel op SET.
6. Druk op de MEAT-knop totdat Beef wordt weergegeven.
7. Druk snel op de toets TASTE totdat W.DONE wordt weergegeven.
8. Druk snel op de knop HI totdat 78 ° C wordt weergegeven als HI SET.
9. Druk op SET.

### Probe 2: BARBECUE, 107° C LO SET, 135 ° C HI SET

1. Houd de SET-toets gedurende 2 seconden ingedrukt.
2. Druk op de toets HI of LO om het knipperende sonde Nr. in de linkerbovenhoek naar (2) te schakelen.
3. Druk snel op SET.
4. Druk op de MODE-knop, zodat BARBECUE wordt weergegeven.
5. Druk snel op SET.
6. Houd de toets HI of LO ingedrukt tot 135 ° C wordt weergegeven.
7. Druk snel op SET.
8. Houd de toets HI of LO ingedrukt totdat 107° C wordt weergegeven als LO SET.
9. Druk op SET.

### Handige tips

Als de ontvanger en/ of de zender LLL of HHH tonen in plaats van de sonde temperatuur, wacht tot de sonde de kamertemperatuur heeft bereikt. Als LLL of HHH nog steeds wordt weergegeven of u krijgt een onjuiste temperatuur, druk de sondeaansluitingen harder in de zender en draai ze heen en weer zodat ze goed contact maken. Als het probleem nog steeds volhardt, is het waarschijnlijk dat de interne sonde draad ook door vocht of warmte beschadigd wordt.

Dompel de sondes niet in water tijdens het schoonmaken.

Laat de sonde of de sonde draad niet in contact komen met vlammen.

Binnen de garantieperiode dient u een defecte sonde terug te geven, samen met het retouradres, en wij sturen u gratis een vervangende sonde.

Als de weergegeven temperatuur te hoog leest of de temperatuur te snel lijkt te gaan, controleer dan of de sondepunt niet door het voedsel naar buiten steekt. Plaats de sondepunt in het midden van het dikste deel van het vlees. Vermijd het aanraken van bot- of zware vetgebieden.

### Waarschuwingen:

1. Draag altijd een hittebestendige handschoen om de sensoren of draden van de roestvrijstalen sondes aan te raken tijdens of net na het koken. Raak ze niet aan met blote handen.
2. Houd de roestvrijstalen sondes en draden weg van kinderen.
3. Reinig de roestvrijstalen sondes grondig na elk gebruik.
4. Gebruik de ontvanger niet in de regen. Hij is NIET regenbestendig. De zender is regenbestendig, maar niet waterdicht. Dompel niet in water.
5. Stel de stekkers van de roestvrijstalen sondes of de stekkeropeningen van de zender niet bloot aan water of vloeistof. Dit leidt tot slechte aansluitingen en foutieve aflezingen.
6. Stel de ontvanger of zender niet bloot aan warmte-hitte of op warme oppervlakten.
7. Gebruik geen roestvrijstalen sondes in de magnetron.
8. De Barbecue Thermometer registreert temperaturen tussen 0 ° C en maximaal 300 ° C. LLL wordt onder 0 ° C weergegeven en HHH wordt boven 572 ° C weergegeven. F. Gebruik de roestvastvoeler niet hoger dan 300 ° C. Als u dat doet, zal de draad erdoor verslechteren.
9. Niet bestemd voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.

## Schoonmaak

1. Draag altijd een hittebestendige handschoen om de sensoren of draden van roestvrijstalen sondes aan te raken tijdens of net na het koken. Raak niet aan met blote handen.
2. Houd de sensoren van roestvrijstalen sonde en draden weg van kinderen.
3. Was de metaalsonde tips met warm zeepwater en droog grondig. Dompel de sonde in water tijdens het schoonmaken.
4. Maak de zender en ontvanger schoon met een vochtige doek. Niet in water dompelen.

## Informatie voor de gebruiker

*Waarschuwing: Wijzigingen of wijzigingen van dit toestel, die niet uitdrukkelijk door de partij die verantwoordelijk zijn voor naleving van de apparatuur, kunnen de bevoegdheid van de gebruikers om de apparatuur te bedienen, ongedaan maken.*

*Opmerking: Deze apparatuur is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels. Deze grenzen zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequente energie uitstralen en, indien niet geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, schadelijke storing voor radiocommunicatie kunnen veroorzaken.*

Er is echter geen garantie dat er geen storing optreedt in een bepaalde installatie. Als deze apparatuur schadelijke interferenties veroorzaakt voor de ontvangst van radio of televisie, die kan worden bepaald door het apparaat uit en uit te schakelen, wordt de gebruiker aangemoedigd om de storing te corrigeren met een of meer van de volgende maatregelen:

- Herstel of verplaats de ontvangstantenne.
- Verhoog de scheiding tussen de apparatuur en de ontvanger.
- Verbind de apparatuur in een stopcontact op een ander circuit dan de ontvanger is verbonden.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/ tv-technicus om hulp.

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet ontvangen storingen accepteren, inclusief storingen die ongewenste werking kunnen veroorzaken.

## Beperkte negentig dagen garantie

Maverick Industries Inc. garandeert dat de ET-734 BIG GREEN EGG BARBECUE thermometer vrij is van defecten in onderdelen, materialen en vakmanschap gedurende 90 dagen, vanaf de aankoopdatum.

Mocht reparatie of service onder deze garantie nodig zijn, neem dan contact op met Maverick Customer Service via email of brief voor instructies over het inpakken en verzenden van de thermometer naar Maverick's National Service Center bevindt zich als volgt: ET-734 GROTE GROENE EIER BARBECU

*Maverick Customer Service 94 Mayfield Ave.*

*Edison NJ 0883 7*

*Telefoon: (732) 417-9666*

*Email: <http://help@maverickhousewares.com>*

Stuur geen onderdelen of producten naar Maverick zonder het nummer van een retourvergunning en instructies te verkrijgen.