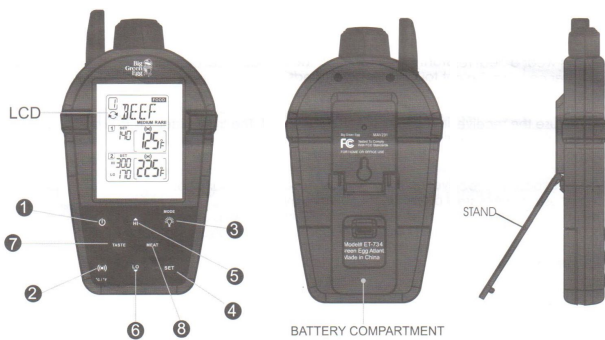


Quick Sart Model ET-734 Big Green Egg draadloze dubbele sonde-thermometer

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. MODE/LIGHT (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. MEAT (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.

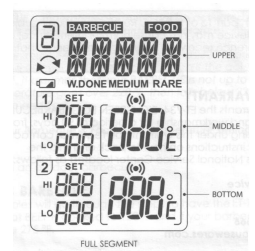
In het bovenste veld wordt de sondes Nr. 1 of 2 aangegeven, de stand BARBECUE of FOOD wordt weergegeven.

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).

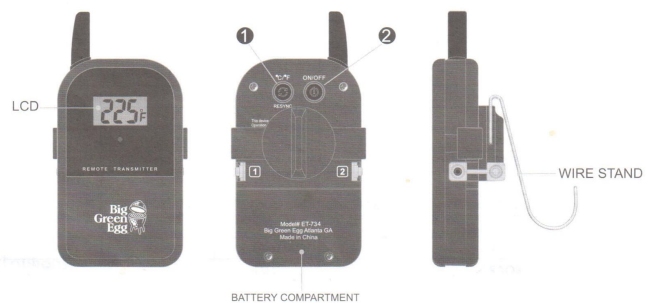
In het onderste veld wordt de ingestelde (SET) temperatuur en de werkelijke temperatuur voor sonde 2 weergegeven.

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.

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		
Chickken	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

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.
6. Zet de ontvanger aan.
7. Steek de connectors van de sondes in de zender vlees op 1 en BBQ op 2
8. Zet de zender aan, de ontvanger piept indien signaal ontvangen wordt, selecteer vervolgens ° C.
9. In het display van de ontvanger verschijnt de actuele temperatuur van de sondes.

Instellen ontvanger

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.

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.

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.

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.