

# INSTRUCTIE HANDLEIDING MODEL ET-733 REDI CHEK WIRELESS BBQ & VLEES THERMOMETER

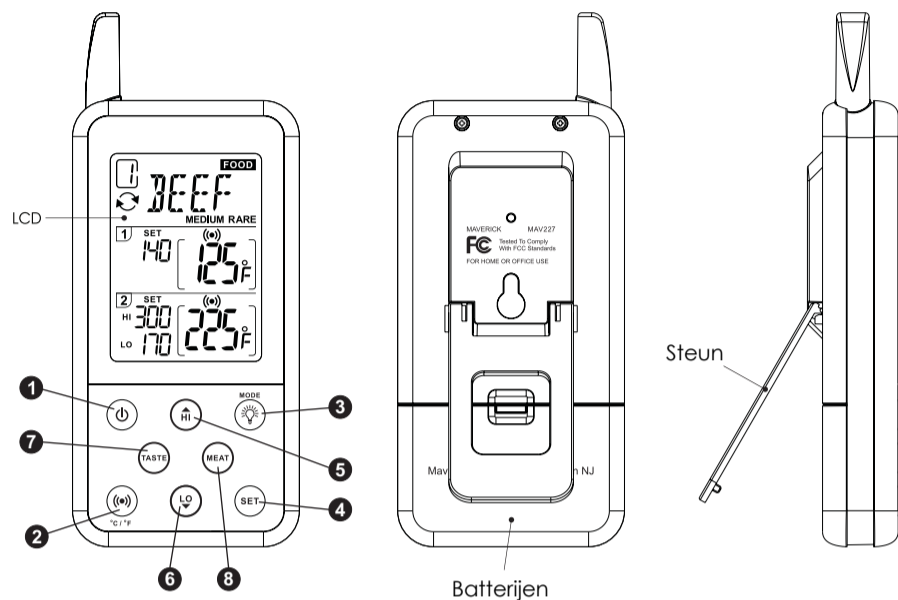
## Introductie

Gefeliciteerd met je aankoop van de ET-733 REDI CHEK BARBECUE Thermometer, een programmeerbare radio frequentie voedsel thermometer. Je kan nu op afstand de temperatuur van de barbecue en de kerntemperatuur van het voedsel controleren.

## Componenten in de doos

- 1- Ontvanger
- 1- Zender
- 2- Verwijderbare RVS probes die zowel voor de BBQ als voedsel gebruikt kunnen worden.
- 2- Probe clips
- 4- AAA batterijen.

## De ontvanger.

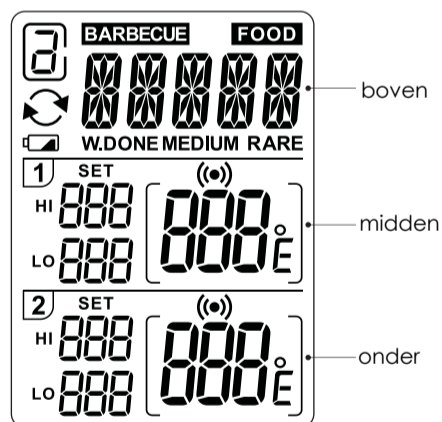


- LCD (Liquid Crystal Display) – Scherm met symbolen, temperatuur en tijd.
- Batterijen – Ruimte voor 2 AAA batterijen.
- Steun – inklapbare steun om de thermometer neer te zetten.

## Knoppen

1. **Power** – Aan- en uitknop voor de ontvanger
2. **ALERT, °C /°F** – Knop om het alarm aan of uit te zetten en om van °C /°F te veranderen. Hou de knop 2 seconden ingedrukt en de temperatuur indicatie verandert.
3. **LIGHT/MODE** – Druk om het scherm te verlichten voor 5 sec. Tijdens het instellen schakeld deze knop van Barbecue naar Food.
4. **SET** – Hou 2 sec. ingedrukt om de thermometer in te stellen.
5. **HI** – Schakeld tussen probe 1 en probe 2 tijdens het instellen. verandert de Barbecue en voedsel temperatuur. Houd 2 sec ingedrukt en de temperatuur gaat in stappen van 10 sec. omhoog.
6. **LO** – Schakeld tussen probe 1 en probe 2 tijdens het instellen. verandert de Barbecue en voedsel temperatuur. Houd 2 sec ingedrukt en de temperatuur gaat in stappen van 10 sec. omlaag.
7. **TASTE** – Druk hier om de gaarheid van het vlees te veranderen tijdens het instellen.
8. **MEAT** – Druk hier om het soort vlees/vis/gevogelte te veranderen tijdens het instellen.

## Ontvanger LCD-scherm



Het LCD scherm van de ontvanger is in 3 delen opgebouwd.

Het bovenste deel geeft het probe # 1 of 2, de modus BARBECUE of FOOD en als food gekozen is het type vlees en de gaarheid. Dit deel van het scherm wisselt steeds per probe.

Het middelste veld geeft de ingestelde- en de actuele temperatuur van Probe 1.

Het onderste veld geeft de ingestelde- en de actuele temperatuur van Probe 2.

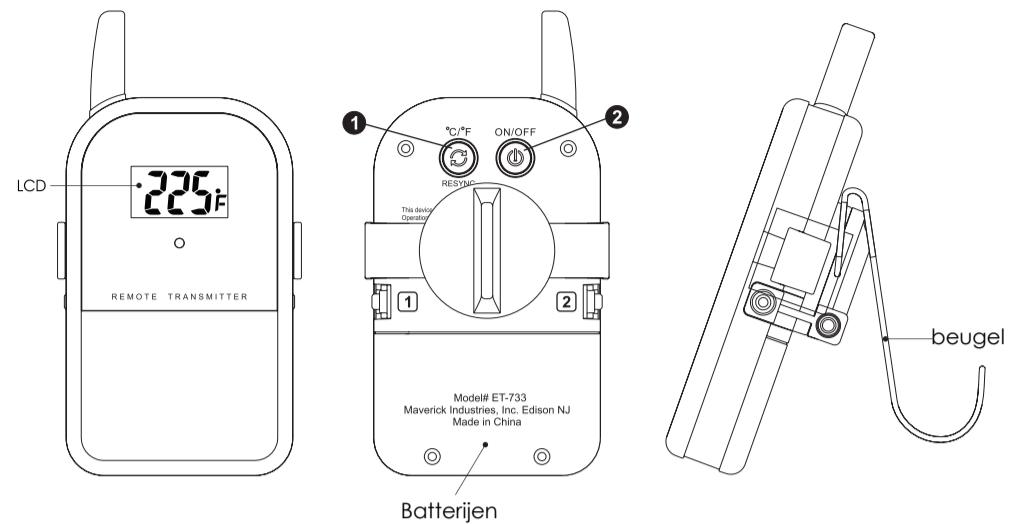
### Note:

De meegeleverde probes zijn identiek en kunnen voor zowel voor de kerntemperatuur als voor de barbecue temperatuur gebruikt worden.

**Importeur Benelux**  
**Barons Barbecue Business.**

Baron de Couberinlaan 79  
2134CE, Hoofddorp  
Telefoon: 06-46204171 / 06-55886129  
email: info@bbq-business.com  
www.maverickthermometers.nl

## De zender



- LCD (Liquid Crystal Display) – Toont om en om de temperatuur van Probe 1 en 2.

**Note: Druk kort op de re-sync knop om schakelen tussen °C and °F.**

- Beugel – steun om de thermometer neer te zetten of omgedraaid om de thermometer op te hangen.
- Batterijen – ruimte voor 2 AAA batterijen.
- 1 – Plug-in voor RVS probe.
- 2 – Plug-in voor RVS probe.

## Knoppen

1. **Re-sync** – Handmatig verzenden, beëindigt het automatische registratieproces. Houd deze knop 2 seconden ingedrukt om de radiofrequentie met de ontvanger te registreren. Druk op om de temperatuureenheid te selecteren tussen °C en °F.
2. **Power** – Houd deze knop 2 seconden ingedrukt om de zender AAN / UIT te zetten.

## Batterijen plaatsen

Open het batterij vak van de ontvanger en plaats twee "AAA"-batterijen. Open het batterij vak door het verwijderen van de twee kleine schroeven en plaats twee "AAA" batterijen op de juiste manier. Schroef het vak weer dicht.

## Koppelen van de Ontvanger en zender

De barbecue thermometer moet het radiofrequentiesignaal van de zender en de ontvanger registreren en vergrendelen, elke keer dat het apparaat wordt ingeschakeld. Ga als volgt te werk om te registreren.

1. Steek de roestvrijstalen probes in de overeenkomstige plug in van de zender.
2. Schakel de ontvanger in door 2 seconden op de aan / uit-knop te drukken voor
3. Schakel de zender in door 2 seconden op de aan / uit-knop te drukken op de achterkant van de zender. Dit moet binnen 120 seconden na het inschakelen van de ontvanger worden gedaan om de ontvanger de registratiecode van de zender te laten ontvangen. Als er binnen 5-10 seconden geen piep klinkt en de "----" op het LCD-scherm knippert of constant is, drukt je 2 seconden op de aan / uit-knop om de zender uit te schakelen en vervolgens weer in te schakelen. Als je de RESYNC-knop 2 seconden ingedrukt houdt, krijg je hetzelfde resultaat als wanneer je de zender UIT en vervolgens AAN zet.
4. De registratie is voltooid wanneer het apparaat piept en de temperatuur van de sonde verschijnt op het LCD scherm.

## Verbroken verbinding alarm

Als de ontvanger buiten bereik wordt geplaatst of als er abnormale externe interferentie is of nadat de zender is UITGESCHAKELD, kan de ontvanger mogelijk de transmissie van de zender niet ontvangen. Als dit langer dan 4 minuten duurt, zal het apparaat u waarschuwen door eenmaal per 4 seconden te piepen om je te vertellen het signaal opnieuw te synchroniseren. Als je op een willekeurige knop van de ontvanger drukt, stopt de pieptoon van het alarm. Om het zendsignaal terug te krijgen, verplaats je de ontvanger dicht bij de zender, zet je de ontvanger uit en weer aan. Houd de RESYNC-knop van de zender, binnen 120 seconden na het aanzetten van de ontvanger, 2 sec. ingedrukt. De temperaturen verschijnen op het display

### Opmerking:

Volgens FCC Paragraaf 15.231 kan de RESYNC-knop eenmaal per 12 seconden handmatig worden geactiveerd. Als de hersynchronisatie de 1e keer niet lukt, wacht dan 12 seconden voordat u opnieuw op de RESYNC-knop drukt. Of u kunt de aan / uit-knop 2 seconden ingedrukt houden om de zender UIT te schakelen en vervolgens weer AAN te zetten. Het zal hetzelfde resultaat opleveren.

Je kunt twee dingen tegelijkertijd controleren. 1 voedsel en 1 barbecue of 2 stuks voedsel of 2 verschillende barbecues.

## Food of Barbecue Mode selectie

Houd de knop SET gedurende 2 seconden ingedrukt. Het probe # knippert in de linkerbovenhoek. Ofwel (1) of (2). Druk terwijl de probe # knippert op de HI- of LO-toets om te schakelen tussen probe 1 of probe 2. Druk op de SET-knop om een probe te selecteren.

Zodra een probe is geselecteerd, knippert FOOD of BARBECUE. Druk op de MODE-knop om te schakelen tussen FOOD of BARBECUE.

Als FOOD is geselecteerd, verschijnt een Vlees soort (Voorbeeld: BEEF) in het bovenste LCD-veld en verschijnt er een HI SET-temperatuur in het middelste veld als probe 1 of in het onderste veld als probe 2 is geselecteerd. Als BARBECUE is geselecteerd, is het bovenste LCD-veld leeg. HI SET en LO SET-temperaturen verschijnen in het middelste veld als probe 1 of in het onderste veld als probe 2 is geselecteerd.

Druk op de SET-knop om de modus in te stellen of druk nergens op en binnen een paar seconden stelt het apparaat dit in.

## Food selectie

Als je op SET hebt gedrukt in de FOOD-modus, knippert het vlees in het bovenste LCD-veld. Vanaf dit punt kunt je een VLEES soort selecteren, een Taste (gaarheid) selecteren en je kunt de Taste-ingestelde temperatuur aanpassen aan je eigen persoonlijke instellingen.

Druk op de MEAT-knop en je bladert door de 15 voorgeprogrammeerde vleessoorten BEEF, VEAL, LAMB, PORK, CHICKEN, TURKEY, DEER, ELK, MOOSE, BUFFALO, RABBIT, BOAR, DUCK, BIRD en FISH.

Druk terwijl het Meat knippert op TASTE (gaarheid) om een gaarheidsniveau (SET Temperature) te selecteren.

Ook terwijl MEAT knippert, kunt je het gaarheidsniveau (SET Temperature) verhogen en verlagen door op HI te drukken om het te verhogen of op LO om het lager te zetten. Het FOOD Temperatuurbereik is 0°C – 300°C (32°F - 572°F.)

Als u op een willekeurig punt op de SET-knop drukt, worden de huidige instellingen ingesteld. Als u gedurende enkele seconden geen enkele knop indrukt, wordt hetzelfde gedaan.

### Barbecue selectie

Als je in de BARBECUE-modus op SET hebt gedrukt, knippert de HI SET-temperatuur in het overeenkomstige veld van de probe. Druk op HI om het te verhogen of op LO om het te verlagen. Het bereik voor de HI SET-temperatuur is 60 °C – 300 °C (140°F - 572°F). De standaard fabriek instelling is 121°C (250°F).

Druk op SET om de HI SET-temperatuur in te stellen. De LO SET-temperatuur gaat knippen. Druk op HI om het te verhogen of op LO om het te verlagen. Het bereik voor de LO SET-temperatuur is 0°C - 290°C (32°F - 554°F). De standaardtemperatuur van de fabriek is 93°C (200°F).

Als u op een willekeurig punt op de SET-knop drukt, worden de huidige instellingen ingesteld. Als u gedurende enkele seconden geen enkele knop indrukt, wordt hetzelfde gedaan.

*Note: Het apparaat staat niet toe dat je de maximale BARBECUE-temperatuur instelt onder de minimale BARBECUE-temperatuur. Het zal de LO-temperatuur automatisch veranderen in 2 graden onder de HI.*

### Alarm Aanzetten

je kunt op de ALERT, °C / °F-knop drukken om het temperatuuralarm voor zowel probe 1 als 2 te activeren. De alarmiconen verschijnen boven de werkelijke temperatuur.

De ontvanger piept met het alarmpictogram en de temperatuur van de sonde knippert als:

- De werkelijke kerntemperatuur de ingestelde maximale kerntemperatuur heeft overschreden. (De waarschuwing piept 3 keer per seconde als de temperatuur binnen 6°C of 10°F van de ingestelde temperatuur is en piept 4 keer per seconde zodra de ingestelde temperatuur is bereikt)
- De werkelijke BARBECUE-temperatuur heeft je ingestelde maximale BARBECUE-temperatuur overschreden. (Piept tweemaal per seconde)
- De werkelijke BARBECUE-temperatuur is onder de ingestelde minimale BARBECUE-temperatuur gedaald. (Piept eenmaal per seconde)

**Note: als je op de ALERT, °C / °F-knop drukt en de werkelijke probe-temperatuur hoger is dan de FOOD-ingestelde temperatuur of buiten het bereik van uw BARBECUE-ingestelde temperatuur, dan knippen het alarmpictogram en de werkelijke probe-temperatuur om het probleem aan te geven.**

**Note: Het minimum BARBECUE temperatuuralarm wordt pas geactiveerd als de werkelijke BARBECUE-temperatuur boven de ingestelde minimumtemperatuur is geweest.**

**Voorbeeld:** Je stelt de minimale BARBECUE-temperatuur in op 100°C en drukt op ALARM, °C / °F om het alarm te activeren. Het apparaat piept of knippert NIET, zelfs als de werkelijke BARBECUE-temperatuur lager is dan 100°C. Het gaat ervan uit dat uw BARBECUE nog niet op temperatuur is. Alleen wanneer de werkelijke BARBECUE-temperatuur hoger wordt dan 100°C, dan daalt onder 100°C, wordt het alarm geactiveerd, piept het apparaat en knippert het.

**Note: Het apparaat zal je temperatuur instellingen voor Barbecue & FOOD behouden, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld.**

Procedure voor typisch gebruik in een barbecue buitenshuis

### Controleer 1 FOOD (voedsel) en 1 BARBECUE

Het volgende voorbeeld gaat door de stappen om de ET-733 REDI CHEK een alarm te laten geven als een stuk vlees (BEEF) wordt gegaard tot 78°C en als uw barbecuetemperatuur onder 107°C daalt of hoger wordt dan 135°C.

### Set up barbecue

- Steek uw barbecue aan zoals je gewent bent.
- Plaats een stuk rundvlees (BEEF) op het grill rooster.
- Steek probe 1 in het midden van het dikste deel van het vlees. Voorkom dat de punt van de probe het bot raakt of in grote vet stukken zit.
- Maak probe 2 vast, met de bijgeleverde grillclip, op het rooster.
- Plaats de kabels van de probe zodanig dat ze **NIET** in contact komen met vlammen en niet doorgesneden / beschadigd worden tussen de deksel en barbecue.
- Plaats / hang de zender, op voldoende afstand, naast de barbecue. Zet de zender **NIET** op of onder de deksel van de barbecue. De zender is waterdicht voor gebruik in de regen.

#### Probe 1: FOOD, BEEF, WELL DONE, kerntemperatuur 78°C

- Houd de knop SET gedurende 2 seconden ingedrukt.
- Druk op de HI- of LO-knop om de knipperende probe in de linkerbovenhoek naar (1) te schakelen.
- Druk snel op SET
- Druk op de MODE-knop zodat FOOD wordt weergegeven.
- Druk snel op SET.
- Druk op de MEAT-knop tot BEEF wordt weergegeven.
- Druk snel op de toets TASTE totdat W.DONE wordt weergegeven.
- Druk snel op de HI-knop totdat 78 wordt weergegeven als HI SET.
- Druk op set.

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

- Houd de knop SET gedurende 2 seconden ingedrukt.
- Druk op de HI- of LO-knop om de knipperende probe in de linkerbovenhoek naar (2) te schakelen.
- Druk snel op SET.
- Druk op de MODE-knop zodat BARBECUE wordt weergegeven.
- Druk snel op SET.
- Houd de HI- of LO-knop ingedrukt totdat 135 wordt weergegeven als HI SET.
- Druk snel op SET.
- Houd de HI- of LO-knop ingedrukt totdat 107 wordt weergegeven als LO SET.
- Druk op set.

### Hints

Als de ontvanger en / of de zender LLL of HHH weergeven in plaats van de probe temperatuur, wacht dan totdat de probe op kamertemperatuur is. Als LLL of HHH nog steeds wordt weergegeven of als u een verkeerde temperatuur krijgt, knijp je de sondes harder in de transmitter en draai je ze heen en weer zodat ze goed contact maken. Als het probleem aanhoudt, is de binnendraad waarschijnlijk door kortsluiting door vocht- of warmteschade kortgesloten.

Dompel de probe niet onder in water tijdens het schoonmaken.

Zorg ervoor dat de probe of probedraad niet in contact komt met vlammen.

Binnen de garantieperiode retourneer defecte probee naar het onderstaande adres, samen met het retouradres en wij sturen je kosteloos een vervangende probe

Als de weergegeven temperatuur te hoog lijkt te zijn of de temperatuur te snel lijkt te stijgen, controleer je of de punt van de probe niet door het voedsel naar buiten prikt. Plaats de punt van de sonde terug in het midden van het dikste deel van voedsel. Vermijd het aanraken van botten of gebieden met veel vet.

### Let Op:

- Draag altijd een hittebestendige handschoen om de roestvrijstalen probesensoren of -draden tijdens of na het koken aan te raken. Raak het niet met blote handen aan.
- Houd de roestvrijstalen sensorsensoren en -draden uit de buurt van kinderen.
- Reinig de roestvrijstalen probes en maak ze droog grondig na elk gebruik
- Gebruik de ontvanger niet in de regen. Het is NIET regenbestendig. De zender is regenbestendig maar niet ontvanger niet. Dompel de zender en ontvanger niet onder in water.
- Stel de stekkers van de roestvrijstalen probes of de stekker-openingen van de zender niet bloot aan naar water of andere vloeistoffen. Dit resulteert in slechte aansluitingen en foutieve metingen.
- Stel de ontvanger of zender niet bloot aan directe warmte of warme oppervlakte.
- Gebruik geen probes van roestvrij staal in de magnetron.
- De Barbecue Thermometer registreert temperaturen zo laag als 0°C (32°F) en zo hoog als 300°C (572°F). LLL wordt weergegeven onder 0°C en HHH wordt weergegeven boven 300°C. Gebruik de roestvrijstalen probe-sensor niet boven 300°C. Hierdoor zal de draad verslechteren.
- Niet bedoeld voor gebruik door personen van 12 jaar en jonger.

### Cleaning

- Draag altijd een hittebestendige handschoen om de roestvrijstalen probe-sensoren of -draden tijdens of vlak na het koken aan te raken. Raak het niet met blote handen aan.
- Houd de roestvrijstalen probe-sensoren en -draden uit de buurt van kinderen.
- Was de metalen probe-tips met heetwater en wat afwasmiddel. Droog ze grondig af. Dompel de probe niet onder in water tijdens het schoonmaken.
- Veeg de zender en ontvanger af met een vochtige doek. Dompel niet onder in water.

### Gebruikers informatie:

**Waarschuwing: Wijzigingen of modificaties aan dit apparaat die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de toestemming van de gebruiker om het apparaat te bedienen ongeldig maken.**

**Note: Deze apparatuur is getest en voldoet aan de limieten voor een klasse B digitaal apparaat, conform deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn opgesteld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en kan, indien niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de instructies, schadelijke interferentie van radiocommunicatie veroorzaken.**

Er is echter geen garantie dat er in een bepaalde installatie geen interferentie zal optreden.

Als dit apparaat schadelijke storing veroorzaakt aan radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het apparaat uit en weer in te schakelen, wordt de gebruiker aangeraden, door een of meer van de volgende maatregelen op te volgen, om de storing te verhelpen:

- Verander de richting van, of verplaats, de ontvangende antenne.
- Vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
- Vraag een Technicus om raad.

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

### Gelimiteerde 90 dagen garantie / LIMITED NINETY DAY WARRANTY

Maverick Industries Inc. garandeert dat de ET-733 REDI CHEK BARBECUE-thermometer vrij is van defecten in onderdelen, materialen en afwerking gedurende een periode van 90 dagen vanaf de aankoopdatum. Mochten er reparaties of reparaties onder deze garantie nodig zijn, neem dan contact op met de klantenservice van uw Maverick dealer / aankoop punt.

Of klantenservice van Maverick via e-mail of e-mail voor instructies over het verpakken en verzenden van de ET-733REDI CHEK BARBECUE-thermometer naar het nationale servicecentrum van Maverick, dat zich op de volgende locatie bevindt:

**Maverick Customer Service**  
**94 Mayfield Ave.**  
**Edison NJ 08837**  
**Telephone: (732) 417-9666**  
**email: help@maverickhousewares.com**

Stuur geen onderdelen of producten naar uw dealer of Maverick zonder een retourautorisatienummer en/of retour instructies te hebben ontvangen

Deze garantie is ONGELDIG als de gebruiksaanwijzing niet wordt opgevolgd; voor accidentele schade; voor commercieel gebruik; voor schade opgelopen tijdens het transport; of als met de ET-733 REDI CHEK BARBECUE-thermometer is geknoeid.

### Vervang en reserve Probes

Voor de aankoop, buiten garantie, roestvrijstalen vervangende probes kunt u ons een e-mail sturen naar het onderstaande adres en het probetype opgeven:

- PR-022 Hybride-probe (standaard meegeleverd bij de aankoop)
- PR-001 Vlees/voedsel probe **ALLEEN** voor het meten van de kerntemperatuur
- PR-002 Barbecue- probe **ALLEEN** voor het meten van de barbecue temperatuur

Online probes bestellen:

<https://www.meerbarbecue.nl/barbecue-accessoires/maverick-thermometers/>