**Beknopte uitleg Dual Probe Remote Wireless thermometer**

Je hebt 2 schermen:

1. Food, deze probe gaat in je vlees, dit geeft de kerntemperatuur aan
2. Barbecue, deze gaat door middel van het klemmetje op je rooster, dit geeft de warmte van de BBQ aan.

Wanneer het scherm 1 wordt weergegeven, druk je 2 seconden op “SET” tot je een biep hoort.

Nu flikkert het cijfer 1, druk je nogmaals dan flikkert “FOOD”. Druk nu nogmaals op set dan kan je de bereiding kiezen (biefstuk, vis, varken, …)

Druk je op taste, dan kan je de bakwijze kiezen, (medium, rare, well done, …) hier geeft de thermometer zelf aan hoeveel graden het vlees moet hebben, je kan dit zelf aanpassen door op Up(hogere temperatuur), of LO (lagere temperatuur) te drukken om de gewenste graden te kiezen.

Let enkel op voor volgende: als je een bereiding hebt gekozen, dan zal de ontvangen op zoek gaan naar de probes om de temperatuur te kunnen weergeven. Wanneer deze flikkeren, kan deze bereiding niet meer aangepast worden en hoef je gewoon te wachten tot deze niet meer flikkeren.