

Qmaster Customer Tips

Een paar dingen:

1. Het is het beste altijd beide probes aan te sluiten. Dan pas de unit aanzetten, anders kun je wel eens een indicatie krijgen die je niet verwacht. Gebeurt dat op een ander moment, helpt t om even de Auto/Manual knop in te drukken (naar Manual mode) en dan nog eens om terug te gaan naar Auto.
2. Steek de MEAT probe diep genoeg in het vlees. Doe je dit niet, dan voelt ie met het gedeelte dat er niet in zit, de hogere temperatuur van je bbq. Dan denkt ie dus te vroeg dat je vlees al warm is met ongaar resultaat tot gevolg.
3. Als je je vlees wilt omdraaien of insmeren ofzo, zet je Qmaster dan eerst uit. Zo voelt ie niet dat de temp in je BBQ zakt omdat je deksel openstaat. Dan even een paar minuten wachten voor je m weer aanzet, want er is een berg zuurstof je BBQ binnengelopen toen de klep openstond en dus gaat je vuur harder branden en loopt de temp op. Doe je dit niet, voelt ie dat de temp te laag is, blaast ie er nog meer lucht in en wordt het veel te warm.
4. Laat m z'n ding doen. "If you're lookin', you aint cookin'!"

Voor Big Green Egg (en andere keramische cookers met een gaasje in de luchtopening) gebruikers nog 1 belangrijk ding voor montage:

Als je de metalen adapter in je BGE schuift, moet je eerst beide dingen, je luchtschuif en het roostertje eruit halen naar rechts en dan de meegeleverde metalen adapter er in en alleen de luchtschuif terug doen. Die kun je namelijk achter de adapter schuiven als je wilt afsluiten of alles naar rechts als je veel lucht wilt toelaten manueel. Als je het roostertje laat zitten gaat t op den duur stuk van de wrijving met je adapter en de scherpe randjes. Da's zonde.

Groet Klaas