

hâws  
BBQ



30-HBWMTP1

## WIRELESS THERMOMETER

Brugsanvisning - Dansk

Bruksanvisning - Svenska

Brukermanual - Norsk

Käyttöohjeet - Suomi

Instruction manual - English

Bedienungsanleitung - Deutsch



Indhold - Innhold - Innehåll  
Sisältö - Content - Inhalt

Brugsanvisning - Dansk .....	3
Bruksanvisning - Svenska .....	21
Brukermanual - Norsk .....	39
Käyttöohjeet - Suomi .....	57
Instruction manual - English .....	75
Bedienungsanleitung - Deutsch.....	93

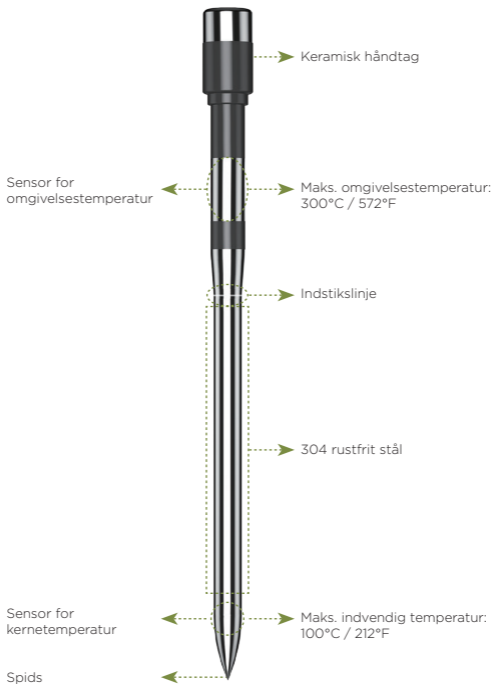
## PRODUKTDIAGRAM

### Base / Signalforstærker



## PRODUKTDIAGRAM

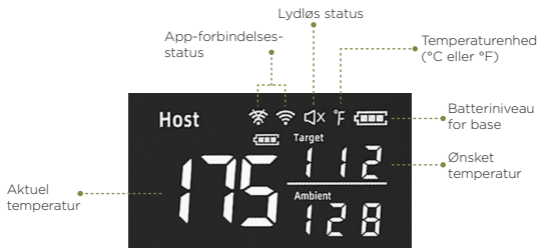
### Temperaturføler/Stegetermometer



## KNAPFUNKTIONER

Knap	Funktion	Betjening
⏻	Tænder eller slukker basen	Tryk i 3 sekunder
	Tænder/slukker for skærmens baggrundsbelysning	Tryk
🔊	Slår lyden til eller fra	Tryk
⚙️	Gå til temperaturindstilling / gem og afslut	Tryk
	Gendan standardindstillinger (52°C)	Tryk i 2 sekunder
+	Hæver temperaturen	Tryk
-	Sænker temperaturen	Tryk
°C / °F	Skift mellem Fahrenheit og Celsius	Tryk

## SKÆRMINDIKATORER

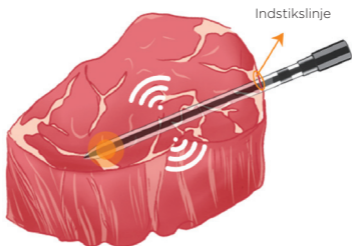


## PRODUKTPARAMETRE

<b>Bluetooth-version:</b>	5.2
<b>App-navn:</b>	CHEFBBQ
<b>Trådløs rækkevidde:</b>	Op til ca 244 meter (800 fod)
<b>Opladningstid for føler:</b>	30 minutter
<b>Opladningstid for base:</b>	2 timer
<b>Følerens driftstid:</b>	Over 24 timer (langsom stegning ved lav temperatur) Over 10 timer (almindelig stegning)
<b>Basens driftstid:</b>	Over 120 timer
<b>Kernetemperaturområde</b>	-20 °C til 100 °C / -4 °F til 212 °F
<b>Omgivelsestemperatur-område</b>	0 °C til 300 °C / 32 °F til 572 °F
<b>Vandtæthedsklassificering:</b>	IP67 (kun føler)

## BRUGSANVISNING

1. Oplad basen i 2 timer før første brug, og sørg for, at føleren er placeret i opladningsrummet.
2. Oplad føleren i mindst 10 minutter før hver brug for at sikre drift i over 24 timer.
3. Basens indikatorlys lyser rødt under opladning og bliver blå, når den er fuldt opladet.
4. Hvis følerens batteri er lavt, afgiver basen en alarm. Oplad føleren hurtigst muligt.

**VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION****Indsættelse af føler**

Indsæt føleren i den tykkeste del af kødet. Sørg for, at markeringen (notchen) på føleren er helt dækket af kød, og at spidsen er fuldt indsat.



## TRÅDLØS RÆKKEVIDDE

Med grillens låg åbent



Op til 91 m (300 fod)



Maks. rækkevidde:  
152 m (500 fod)



Med grillens låg lukket



Op til 10 m (33 fod)

**Bemærk:** Ovenstående afstande er målt i åbne udendørs omgivelser med fri sigt. Den faktiske rækkevidde kan variere afhængigt af din telefon og omgivelser såsom vægge, metalgenstande eller indendørs forhold. Hvis forbindelsen mellem base og føler ofte afbrydes, placer da basen inden for 1,5 meter fra føleren..

### Forholdsregler

1. Undgå at bære basen rundt, når du bevæger dig mellem rum, da dette kan forstyrre signalet mellem base og føler.
2. Aluminiumsfolie kan forstyrre det trådløse signal. Undlad at pakke føleren helt ind i folie - sørg for, at håndtaget forbliver synligt.
3. Placer ikke basen direkte på varme overflader og udsæt den ikke for høje temperaturer.
4. Anbefalet omgivelsestemperatur for base under brug: -20°C til +60°C

## BRUGSVEJLEDNING

Følg trinnene nedenfor for at sætte dit smarte stegetermometer op:

### Trin 1: Download CHEFBBQ-appen

Scan QR-koden nedenfor, eller søg efter CHEFBBQ i App Store (til iOS-enheder) eller Google Play Store (til Android-enheder). Download og installer appen på din smartphone eller tablet.



Available on the  
App Store



Get it on  
Google Play



Kompatibel med:

- iOS 12.0 eller nyere
- Android 6.0 eller nyere

### Trin 2: Aktiver Bluetooth

Aktivér Bluetooth på din enhed via Indstillinger. Hvis Bluetooth allerede er aktiveret, kan du springe dette trin over.

For Android-brugere: Sørg for, at både Bluetooth og Lokationstjenester er aktiveret, da disse hænger sammen.

- Appen indsamler ikke brugerdata og fungerer som et lokalt værktøj uden cloud-servere.
- Aktivér notifikationer for at modtage alarmer og pop-up-meddelelser.

**Vigtigt:** Opret forbindelse til CHEFBBQ-enheden direkte i appen  
- ikke via telefonens Bluetooth-indstillinger.

## BRUGSVEJLEDNING

### Trin 3: Oplad base og føler

Oplad både base og føler fuldt ud før brug.

1. Indsæt spidsen af føleren i opladningsrummet, og placer den helt ned i basen.
2. Basens indikatorlys lyser rødt under opladning og blå, når den er fuldt opladet.
3. Batteristatus for både base og føler vises på LCD-skærmen.

### Trin 4: Forbindelse mellem føler og base

Føleren parres automatisk med basen.

Du kan se forbindelsesstatus i øverste venstre hjørne af LCD-skærmen.

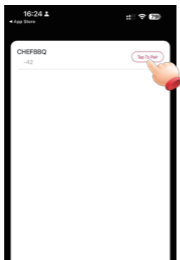
Hvis forbindelsen til føleren mistes:

- Flyt basen tættere på føleren.
- Undgå signalforstyrrelser:
  - Undgå at nedsænke føleren i væske.
  - Tykke ovnlåg kan blokere signalet.
  - Placer aldrig basen i ovnen eller i omgivelser over 49°C (120°F).
- Tjek batteriniveauet for både base og føler øverst på LCD-skærmen.

## BRUGSVEJLEDNING

### Trin 5: Opret forbindelse mellem base og appen

1. Åbn CHEFBBQ-appen, og tillad notifikationer, hvis du bliver bedt om det.
2. Tryk på "Enter the App", og klik derefter på "Tap to pair" i øverste højre hjørne.
3. Appen vil automatisk forbinde til basen og vise temperaturmålinger i realtid (indvendig og omgivende) samt forudindstillede valgmuligheder



### Trin 6: Start madlavningen

1. Indsæt føleren helt i maden, så spidsen er fuldstændig inde i kødet.  
**Bemærk:** Spidsen må ikke være synlig  
- den tåler kun op til 100°C (212°F).
2. Brug appen til at indstille ønsket temperatur, eller vælg kødtype og ønsket tilberedningsgrad. Du kan også tilpasse forudindstillinger.
3. En alarm lyder i appen eller på basen, når den ønskede temperatur er nået.

## BRUGSVEJLEDNING

### Trin 7: Rengøring, opbevaring og opladning

Efter brug:

1. Rengør føleren med en blød klud eller i opvaskemaskinen.
2. Sørg for, at føleren er helt tør, før du lægger den tilbage i opladningsrummet til opbevaring og opladning.

## BORTSKAFFELSE AF ELEKTRONISK UDSTYR

Dette elektroniske produkt må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Aflever enheden på en godkendt genbrugsstation eller hos dit lokale genbrugscenter. Følg gældende regler for bortskaffelse af elektronikaffald. Er du i tvivl, så kontakt din kommune for vejledning.

### Beskyttelse af miljøet

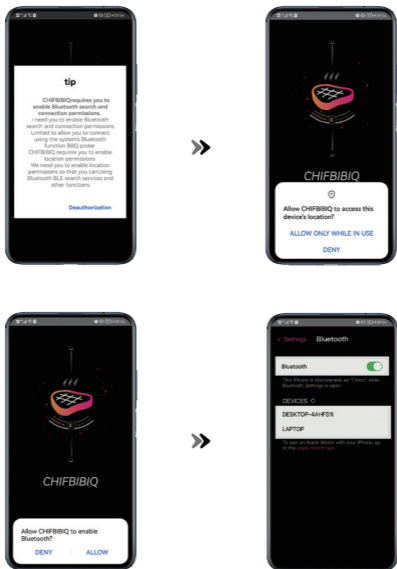


Dette symbol angiver separat indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Hovedformålet med den separate indsamling af dette affald er at reducere den mængde, der skal bortskaffes, fremme genbrug, genanvendelse og andre former for nyttiggørelse med henblik på at reducere den negative miljøpåvirkning. Når dette apparat ikke længere er i brug, må det ikke bortskaffes sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Brugeren er ansvarlig for at aflevere apparatet gratis til de indsamlingsfaciliteter, der er

til rådighed til dette formål. Udstyr, der ikke længere er i brug, kan også tages tilbage på salgsstederne, hvis der købes nyt udstyr, der er tilsvarende og har de samme funktioner. Kontakt dit byråd eller et salgssted for at få flere oplysninger om indsamlingssteder for dette udstyr.

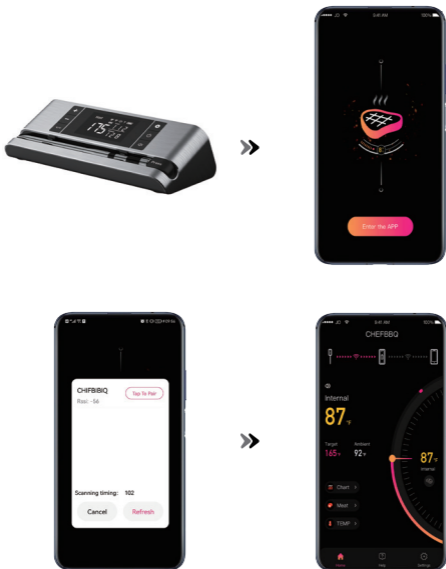
## OPSÆTNING AF APP

1. Aktivér Bluetooth på din telefon.  
For Android-brugere: Sørg for, at både Bluetooth og lokationstjenester er aktiveret, da begge er nødvendige for, at enheden fungerer korrekt.
2. Aktivér notifikationstjenester, herunder alarmer og pop-up-ikoner, så du kan modtage advarsler under brug.



## TILSLUTNING AF BASE

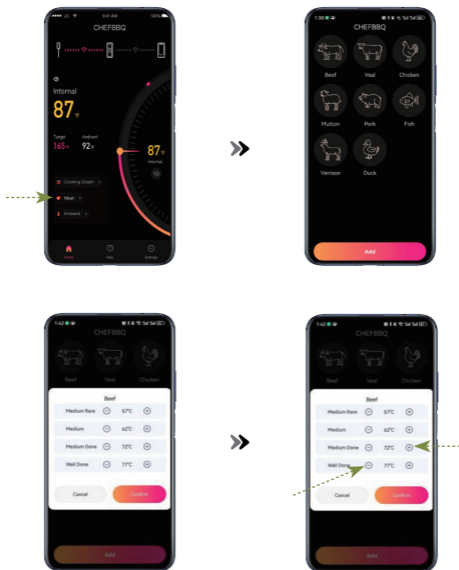
1. Åbn CHEFBBQ-appen.
2. Opret forbindelse til basen, som vises under Bluetooth-navnet "CHEFBBQ".
3. Når forbindelsen er oprettet, synkroniseres appens indstillinger og visning med basen.



## BRUGERVEJLEDNING - APP

### Valgmulighed 1: Kødtype

- Tryk på Meat i menuen.
- Vælg den kødtype, du ønsker at tilberede.
- Tryk på den valgte vare for at angive ønsket tilberedningsgrad (ønsket temperatur).

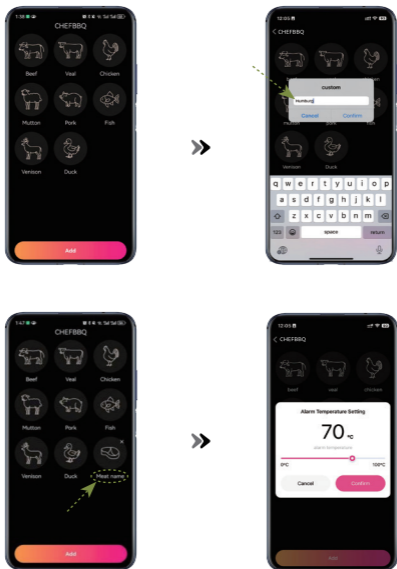


### Valgmulighed 2: Manuel temperaturjustering

- Hvis den forudindstillede temperatur ikke passer, kan du justere den med + / - knapperne for at indstille din ønskede værdi.

## BRUGERDEFINERERE INDSTILLINGER

1. Tryk på Add for at oprette nye kødtyper og navngiv dem.
2. Angiv ønsket tilberedningsgrad (ønsket temperatur) for hver enkelt.



## OPTAGELSE AF TILBEREDNINGSKURVE

Tryk på Cooking Graph for at optage og overvåge tilberedningen i realtid.

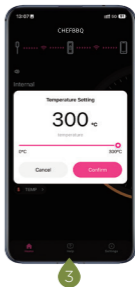
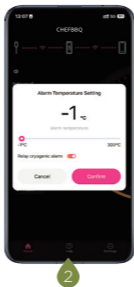
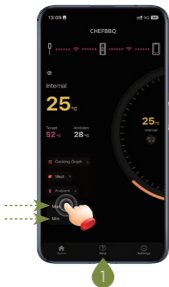
1. Tryk på Start Recording for at begynde logning.
2. Tryk igen på Cooking Graph for at se det aktuelle temperaturforløb som graf.
3. Tryk på History for at se tidligere optagede data.



## INDSTILLING AF ALARMER FOR OMGIVELSESTEMPERATUR

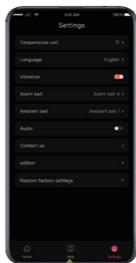
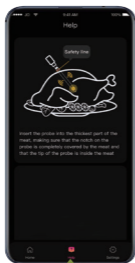
Tryk på Ambient for at indstille maksimum- og minimumsalarmer for omgivelsernes temperatur.

1. Tryk på Ambient for at åbne Max og Min indstillinger.
2. Tryk på Max for at indstille en højtemperaturalarm.
3. Tryk på Min for at indstille en lavtemperaturalarm.



## ANDRE INDSTILLINGER

1. Tryk på Help for at se brugervejledning og ofte stillede spørgsmål (FAQ).
2. Tryk på Settings for at konfigurere:
  - Alarmtone
  - Sprog
  - Temperaturenhed (°C / °F)
  - E-mail til eftersalgsservice



## VIGTIGE SIKKERHEDSTIPS

- Brug føleren kun til det formål, den er beregnet til. Den er designet til brug med kød og andre fødevarer.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må basen ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- For at undgå skader skal du sikre, at føleren er indsat mindst op til sikkerhedslinjen, når den placeres i kød.
- For at opretholde optimal ydeevne må den keramiske del af følerens håndtag ikke indsættes i maden.
- Brug ikke føleren i mikrobølgeovne eller trykkogere.
- Udsæt ikke føleren for åben ild, og undgå at tabe den på hårde overflader.
- Sørg for, at føleren er helt tør, før du placerer den tilbage i basen til opladning eller opbevaring.
- Selvom føleren er vandtæt, må den ikke være nedsænket i vand i længere tid ad gangen.
- Vær forsigtig med den spidse ende af føleren for at undgå personskade.
- Under og umiddelbart efter madlavning vil føleren være meget varm. Rør ikke ved den med bare hænder.
- Nedsenk ikke den varme føler i koldt vand efter brug. Lad den køle af naturligt.
- Føleren er ikke et legetøj. Hold børn under opsyn, hvis enheden bruges i nærheden af dem.
- Brug ikke termometeret udendørs i regn, tordenvejr eller andet ekstremt vejr.
- Hvis temperaturlæsningen er unormalt høj eller stiger meget hurtigt, bør du kontrollere, om føleren er korrekt indsat i maden.
- Indsæt føleren korrekt igen, så spidsen er placeret midt i den tykkeste del af maden. Undgå kontakt med ben eller fedt for præcise målinger.
- Den maksimale temperatur for den indvendige sensor er 100°C (212°F). Overskridelse af denne grænse kan beskadige føleren.
- Den maksimale temperatur for det keramiske håndtag er 300°C (572°F). Overskridelse af denne grænse kan også forårsage skader.
- Når du fjerner føleren, må du ikke trække i det keramiske håndtag til siden, opad eller nedad. Træk føleren lige og jævnt ud.
- Indtagelse af rått eller ikke gennemstegt kød, fjerkræ eller fisk kan medføre risiko for fødevarerbårne sygdomme. Tilbered altid maden til den anbefalede sikre kernetemperatur.
- Når enheden ikke er i brug, bør føleren opbevares i basen, og batteriet bør fjernes for at forlænge levetiden og sikre sikkerhed.
- Advarsel: Enhver uautoriseret ændring eller modifikation af enheden kan ugyldiggøre din lovlige brugret.

## PRODUKTÖVERSIKT

### Bas / Signalförstärkare



## PRODUKTÖVERSIKT

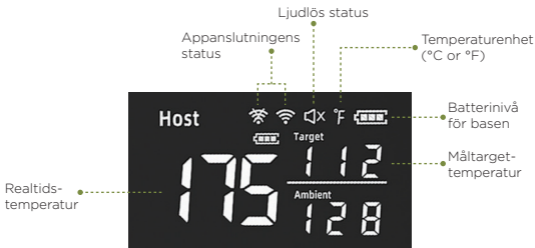
## Temperaturprob



## KNAPPKONTROLL

Knapp	Funktion	Användning
⏻	Slå på/av strömmen	Tryck i 3 sekunder
	Tänd/släck skärmens bakgrundsbelysning	Tryck
🔊	Växla ljudet	Tryck
⚙️	Gå in i temperaturinställning / Spara och avsluta	Tryck
	Återställ standardinställningar (52°C)	Tryck i 2 sekunder
+	Öka temperaturen	Tryck
-	Minska temperaturen	Tryck
°C / °F	Växla mellan Fahrenheit och Celsius	Tryck

## SKÄRMINDIKATORER

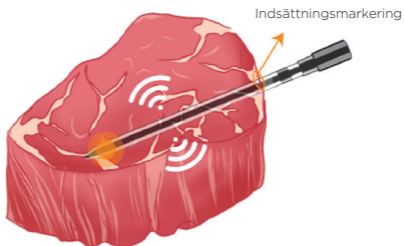


## PRODUKTPARAMETRAR

<b>Bluetooth-version:</b>	5.2
<b>Appnamn:</b>	CHEFBBQ
<b>Trådlös räckvidd:</b>	Upp till ca 244 meter (800 fot)
<b>Laddningstid för prob:</b>	30 minuter
<b>Laddningstid för bas:</b>	2 timmar
<b>Proben driftstid:</b>	Över 24 timmar (långsam tillagning vid låg temperatur) Över 10 timmar (normal stekning)
<b>Basens driftstid:</b>	Över 120 timmar
<b>Internt temperaturområde:</b>	-20°C till 100°C / -4°F till 212°F
<b>Omgivningstemperaturområde:</b>	0°C till 300°C / 32°F till 572°F
<b>Vattentålighet:</b>	IP67 (endast proben)

## ANVÄNDNINGSANVISNINGAR

1. Ladda basen i 2 timmar före första användning, och se till att proben är placerad i laddningsfacket.
2. Ladda proben i minst 10 minuter före varje användning för att säkerställa drift i över 24 timmar.
3. Basens indikatorlampa lyser rött under laddning och blir blå när den är fulladdad.
4. Om probens batteri är lågt, avger basen ett larmljud. Ladda proben så snart som möjligt.

**VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION****Isättning av prob**

Sätt in proben i den tjockaste delen av köttet. Se till att markeringen på proben är helt täckt av kött, och att spetsen är helt insatt.



## TRÅDLÖS RÄCKVIDD

Med grillocket öppet



Upp till 91 m (300 fot)



Maximal räckvidd:  
152 m (500 fot)



Med grillocket stängt



Upp till 10 m (33 fot)

**Observera:** Avstånden ovan är testade i öppna utomhusmiljöer med fri sikt. Den faktiska prestandan kan variera beroende på din telefon och omgivande faktorer såsom väggar, metallföremål eller inomhusmiljöer. Om anslutningen mellan basen och proben ofta kopplas bort, placera då basen inom 1,5 meter från proben.

### Försiktighetsåtgärder vid användning

1. Bär inte basen med dig när du rör dig mellan rum, eftersom detta kan störa signalen mellan basen och proben
2. Aluminiumfolie kan störa den trådlösa signalen. Täck inte in hela proben i folie  
- lämna handtaget synligt.
3. Placera inte basen direkt på heta ytor eller i miljöer med höga temperaturer.
4. Rekommenderad omgivningstemperatur för basen: -20°C till +60°C.

## BRUKSANVISNING

Följ stegen nedan för att konfigurera din smarta köttermometer:

### Steg 1: Ladda ner appen CHEFBBQ

Skanna QR-koden nedan eller sök efter CHEFBBQ i App Store (för iOS) eller Google Play Store (för Android). Ladda ner och installera appen på din smartphone eller surfplatta.



Available on the  
App Store



Get it on  
Google Play



Kompatibel med:

- iOS 12.0 eller senare
- Android 6.0 eller senare

### Steg 2: Aktivera Bluetooth

Aktivera Bluetooth i din enhets inställningar.

För Android-användare: Se till att både Bluetooth och platstjänster är aktiverade, då de är sammankopplade.

- Appen samlar inte in användardata och fungerar lokalt utan molntjänster.
- Aktivera aviseringar för att ta emot varningar och popup-meddelanden.

**Viktigt:** Koppla CHEFBBQ-enheten direkt i appen, inte via telefonens Bluetooth-inställningar.

## BRUKSANVISNING

### Steg 3: Ladda bas och prob

Ladda både basen och proben helt innan användning.

1. Sätt in spetsen av proben i urtaget i laddningsfacket och placera den helt inuti basen.
2. Basens indikatorlampa lyser rött under laddning och blått när den är fulladdad.
3. Batteristatus för både bas och prob visas på LCD-skärmen.

### Steg 4: Anslutning mellan prob och bas

Proben kopplas automatiskt till basen.

Anslutningsstatusen visas i övre vänstra hörnet av LCD-skärmen.

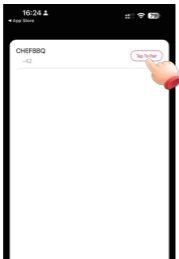
Om anslutningen till proben bryts:

- Flytta basen närmare proben.
- Undvik signalstörningar:
  - Sänk inte ned proben i vätska.
  - Tjocka ugnsluckor kan blockera signalen.
  - Placera inte basen i ugn eller miljöer över 49°C (120°F).
- Kontrollera batterinivån för både bas och prob i toppen av LCD-skärmen.

## BRUKSANVISNING

### Steg 5: Koppla basen till appen

1. Öppna CHEFBBQ-appen och aktivera aviseringar om du blir tillfrågad.
2. Tryck på "Enter the App" och klicka sedan på "Tap to pair" uppe till höger.
3. Appen ansluter automatiskt till basen och visar temperatur i realtid (intern och omgivande) samt förinställda alternativ.



### Steg 6: Börja tillagningen

1. Sätt in proben helt i maten, så att spetsen är helt inuti köttet.  
**Obs:** Spetsen får inte vara synlig  
- den är endast värmeförmög upp till 100°C (212°F).
2. Använd appen för att ställa in önskad temperatur, eller välj kötttyp och tillagningsgrad. Du kan även anpassa förinställda alternativ.
3. Ett alarm kommer att ljuda i appen eller från basen när måltemperaturen uppnås.

## BRUKSANVISNING

### Steg 7: Rengöring, förvaring och laddning

Efter tillagning:

1. Rengör proben med en mjuk trasa eller placera den i diskmaskinen.
2. Se till att proben är helt torr innan du lägger tillbaka den i laddningsfacket för förvaring och uppladdning.

## AVFALLSHANTERING AV ELEKTRONISK UTRUSTNING

Denna elektroniska produkt ska inte kastas i hushållssoporna. Lämna produkten på en godkänd återvinningsstation eller kommunens återvinningscentral. Följ lokala föreskrifter för avfallshantering av elektronik. Vid osäkerhet, kontakta din kommun för vägledning.

### Skydd av miljön

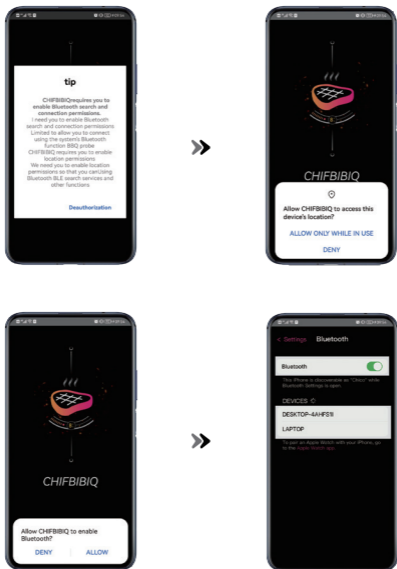


Denna symbol indikerar separat insamling av elektrisk och elektronisk utrustning. Huvudsyftet med separat insamling av detta avfall är att minska den mängd som måste omhändertas, främja återanvändning, återvinning och andra former av återvinning för att minska dess negativa effekter på miljön. När apparaten inte längre används får den inte slängas tillsammans med annat osorterat hushållsavfall. Användaren är ansvarig för att kostnadsfritt lämna den på de återvinningsanläggningar som finns tillgängliga

för detta ändamål. Utrustning som inte längre används kan också återtas på försäljningsställen vid inköp av ny utrustning som är likvärdig och har samma funktioner. För mer detaljerad information om insamlingsställen, kontakta din kommun eller ett försäljningsställe för denna utrustning.

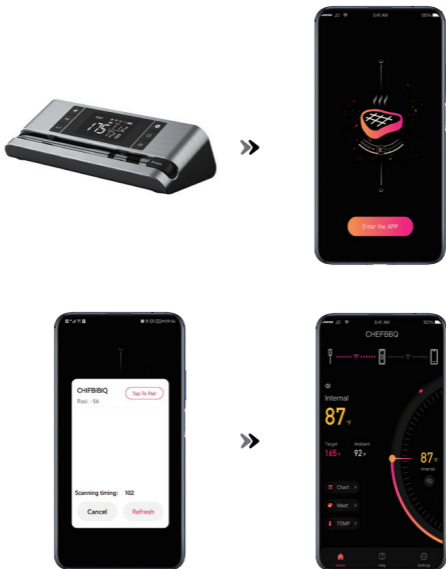
## APPINSTÄLLNING

1. Aktivera Bluetooth på din telefon.  
För Android-användare: Se till att både Bluetooth och platstjänster är aktiverade, eftersom båda krävs för korrekt funktion.
2. Aktivera notifikationer, inklusive alarm och popup-ikoner, för att ta emot varningar under användning.



## ANSLUTA TILL BASEN

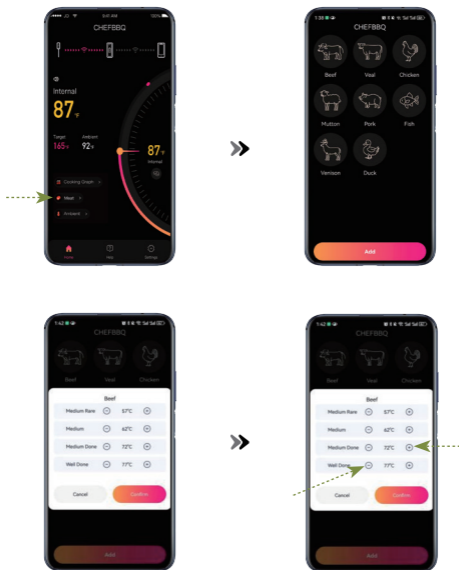
1. Öppna CHEFBBBQ-appen.
2. Anslut till basen, som visas under Bluetooth-namnet "CHEFBBBQ".
3. När anslutningen är klar, synkroniseras inställningar och visning från appen med basenheten.



## APPENS ANVÄNDARGUIDE

### Alternativ 1: Köttval

- Tryck på Meat Selection i menyn.
- Välj vilken kötttyp som ska tillagas.
- Tryck på det valda alternativet för att ställa in önskad tillagningsgrad (måltemperatur).

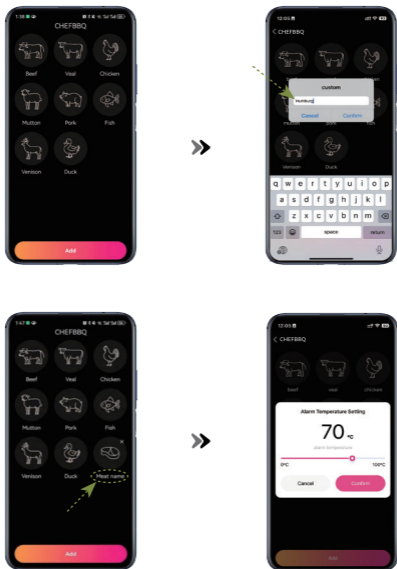


### Alternativ 2: Manuell temperaturjustering

- Om den förinställda måltemperaturen inte passar, justera den med hjälp av + / - knapparna för att ange önskat värde.

# ANVÄNDARDEFINIERADE INSTÄLLNINGAR

1. Tryck på Add för att skapa nya ingredienser och ge dem egna namn.
2. Ange önskad tillagningsgrad (måltemperatur) för varje ingrediens.



## INSPELNING AV TILLAGNINGSKURVA

Tryck på Cooking Graph för att spela in och granska tillagningsprocessen i realtid.

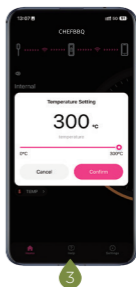
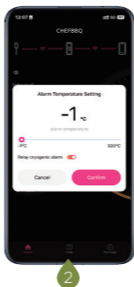
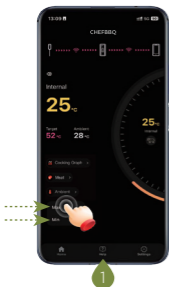
1. Tryck på Start Recording för att börja logga tillagningen.
2. Tryck igen på Cooking Graph för att visa aktuell temperaturgraf.
3. Tryck på History för att se tidigare sparad tillagningsdata.



## ALARM FÖR OMGIVNINGSTEMPERATUR

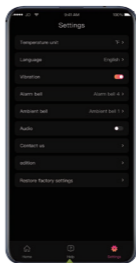
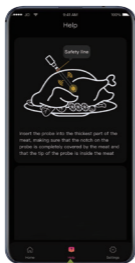
Tryck på Ambient för att ställa in högsta och lägsta temperatur för tillagningssmiljön.

1. Tryck på Ambient för att visa Max- och Min-inställningar.
2. Tryck på Max för att ställa in ett högalarm.
3. Tryck på Min för att ställa in ett lågtemperaturalarm.



## ÖVRIGA INSTÄLLNINGAR

1. Tryck på Help för att visa användarguide och vanliga frågor (FAQ).
2. Tryck på Settings för att justera:
  - Alarmljud
  - Språk
  - Temperaturenhet (°C / °F)
  - E-postadress för kundsupport efter köp



## VIKTIGA SÄKERHETSTIPS

- Använd proben endast för sitt avsedda syfte. Den är utformad för användning med kött och andra livsmedel.
- För att undvika risk för elektrisk stöt, sänk inte ned basen i vatten eller annan vätska.
- För att undvika skador, se till att proben sticks in minst till säkerhetsmarkeringen när den placeras i kött.
- För bästa funktion: För inte in någon del av probens keramiska handtag i maten.
- Använd inte proben i mikrovågsugn eller tryckkokare.
- Utsätt inte proben för öppen låga, och undvik att tappa den på hårda ytor.
- Säkerställ att proben är helt torr innan du sätter tillbaka den i basen för laddning eller förvaring.
- Även om proben är vattentät bör den inte vara nedsänkt i vatten under längre tid.
- Var försiktig med probens spets – den är vass och kan orsaka skador.
- Under och direkt efter tillagning kommer proben att vara mycket varm. Rör den inte med bara händer.
- Sänk inte ned den heta proben i kallt vatten efter användning. Låt den svalna naturligt.
- Proben är inte en leksak. Håll barn under uppsikt när enheten används i deras närhet.
- Använd inte termometern utomhus i regn, åska eller andra svåra väderförhållanden.
- Om temperaturen är onormalt hög eller stiger för snabbt, kontrollera att proben är korrekt insatt i maten.
- Sätt i proben på nytt, och säkerställ att spetsen är placerad i mitten av den tjockaste delen av maten. Undvik ben eller fettansamlingar för korrekt mätning.
- Maximal temperatur för den interna sensorn är 100°C (212°F). Överskrid inte detta – det kan skada proben.
- Maximal temperatur för det keramiska handtaget är 300°C (572°F). Överskrid inte detta heller – det kan orsaka skador.
- När du tar ut proben, använd inte kraft i sidled, uppåt eller nedåt på det keramiska handtaget. Dra ut proben rakt och jämnt.
- Att äta rått eller otillräckligt tillagat kött, fågel eller fisk kan innebära risk för matförgiftning. Tillaga alltid maten till rekommenderad innertemperatur.
- När produkten inte används: förvara proben i basen och ta ut batteriet för att förlänga batteriets livslängd och öka säkerheten.
- Varning: Obehöriga ändringar eller modifieringar av enheten kan ogiltigförklara din rätt att använda den.

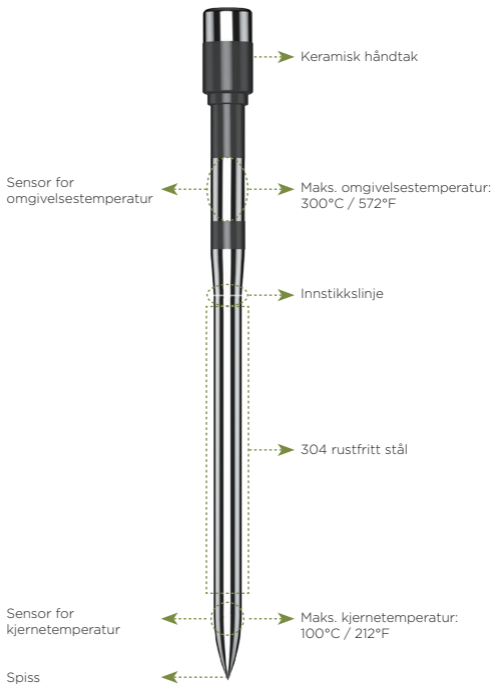
# PRODUKTDIAGRAM

## Base / Signallforsterker






## PRODUKTDIAGRAM

### Temperaturprobe



## KNAPPESTYRING

Knapp	Funksjon	Bruk
	Slå enheten av eller på	Trykk i 3 sekunder
	Slå skjermlyset av/på	Trykk
	Slå lydssignal av eller på	Trykk
	Gå inn i temperaturinnstilling / lagre og avslutt	Trykk
	Gjenopprett standardinnstillinger (52°C)	Trykk i 2 sekunder
+	Øk temperaturen	Trykk
-	Senk temperaturen	Trykk
°C / °F	Bytt mellom Fahrenheit og Celsius	Trykk

## SKJERMINDIKATORER

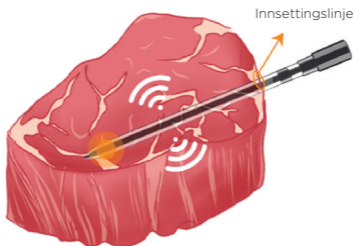


## PRODUKTSPEKIFIKASJONER

<b>Bluetooth-versjon:</b>	5.2
<b>App-navn:</b>	CHEFBBQ
<b>Trådløs rekkevidde:</b>	Opptil ca. 244 meter (800 fot)
<b>Ladetid for probe:</b>	30 minutter
<b>Ladetid for base:</b>	2 timer
<b>Probes driftstid:</b>	Over 24 timer (ved lavtemperursteking) Over 10 timer (vanlig steking)
<b>Basens driftstid:</b>	Over 120 timer
<b>Indre temperaturområde:</b>	-20°C til 100°C / -4°F til 212°F
<b>Omgivelsestemperaturområde:</b>	0°C til 300°C / 32°F til 572°F
<b>Vannetthetsgrad:</b>	IP67 (kun probe)

## BRUKSMERKNADER

1. Lad basen i 2 timer før første gangs bruk, og sørg for at proben er plassert i ladefakket.
2. Før hver bruk, lad proben i minst 10 minutter for å sikre at den fungerer i over 24 timer.
3. Basens indikatorlys lyser rødt under lading og blått når den er fulladet.
4. Dersom probens batteri er lavt, vil basen gi fra seg en alarm. Vennligst lad proben umiddelbart.

**VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON****Innføring av probe**

Sett proben inn i den tykkeste delen av kjøttet. Sørg for at hakket på proben er fullstendig dekket av kjøtt, og at spissen er helt innsatt.



## TRÅDLØS REKKEVIDDE

Med grilllokket åpent



Opptil 91 meter (300 fot)

Med grilllokket lukket



Opptil 10 meter  
(33 fot)



Maksimal rekkevidde:  
152 meter (500 fot)



**Merk:** Avstandene ovenfor ble testet i åpne utendørsområder med fri sikt. Faktisk ytelse kan variere avhengig av mobiltelefon og miljøfaktorer som vegger, metallgjenstander eller innendørsforhold. Hvis tilkoblingen mellom basen og proben ofte brytes, plasser basen innen 1,5 meter (5 fot) fra proben.

### Bruksforholdsregler

1. Ikke bær basen rundt når du beveger deg mellom rom, da dette kan forstyrre signalet mellom basen og proben
2. Aluminiumsfolie kan forstyrre det trådløse signalet. Ikke pakk proben helt inn i folie - la håndtaket være eksponert.
3. Plasser ikke basen direkte på varme kokeoverflater eller i omgivelser med høye temperaturer.
4. Anbefalt omgivelsestemperatur for basen: -20°C til +60°C

## BRUKSANVISNING

Følg trinnene nedenfor for å sette opp ditt smarte steketermometer:

**Trinn 1:** Last ned CHEFBBQ-appen

Skann QR-koden nedenfor eller søk etter CHEFBBQ i App Store (iOS) eller Google Play Store (Android). Last ned og installer appen på smarttelefonen eller nettbrettet ditt.



Available on the  
App Store



Get it on  
Google Play



Kompatibel med:

- iOS 12.0 eller nyere
- Android 6.0 eller nyere

**Trinn 2:** Aktiver Bluetooth

Aktiver Bluetooth på enheten via Innstillinger.

Android-brukere: Sørg for at både Bluetooth og posisjonstjenester er aktivert, da disse er koblet sammen.

- Appen samler ikke inn brukerdata og fungerer lokalt uten skylagring.
- Aktiver varsler for å få alarmer og popup-meldinger.

**Viktig:** Koble til CHEFBBQ-enheten direkte i appen, ikke via telefonens Bluetooth-innstillinger.

## BRUKSANVISNING

### Trinn 3: Lad base og probe

Lad basen og proben fullstendig før bruk.

1. Sett probespissen inn i hakket i ladeplassen og plasser den helt inn i basen.
2. Basens indikatorlys lyser rødt under lading og blått når den er fulladet.
3. Batteristatus for både base og probe vises på LCD-skjermen.

### Trinn 4: Koble probe til base

Proben parer seg automatisk med basen.

Du ser tilkoblingsstatusen øverst til venstre på LCD-skjermen.

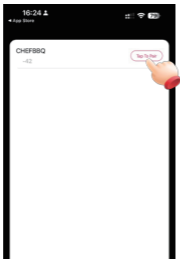
Hvis tilkoblingen brytes:

- Flytt basen nærmere proben
- Unngå signalforstyrrelser:
  - Ikke senk proben i væske
  - Tykke ovnsdører kan blokkere signalet
  - Ikke plasser basen i ovn eller i miljøer over 49°C (120°F).
- Sjekk batterinivået for begge enheter på toppen av LCD-skjermen.

## BRUKSANVISNING

### Trinn 5: Koble base til appen

1. Åpne CHEFBBQ-appen og godta varsler hvis du blir bedt om det.
2. Trykk på "Enter the App", deretter "Tap to pair" øverst til høyre.
3. Appen kobler seg automatisk til basen og viser temperatur i sanntid (indre og omgivelsestemperatur), samt forhåndsinnstillinger.



### Trinn 6: Start matlagingen

1. Sett proben helt inn i maten, slik at spissen er fullt nedsenket i kjøttet.  
**Merk:** Spissen må ikke være eksponert – den tåler maks 100°C (212°F).
2. Bruk appen til å angi ønsket temperatur, eller velg kjøtttype og stekegrad. Du kan også tilpasse forhåndsinnstillingene.
3. En alarm vil høres i appen eller på basen når ønsket temperatur er nådd.

## BRUKSANVISNING

### Trinn 7: Rengjøring, lagring og lading

Etter bruk:

1. Rengjør proben med en myk klut eller legg den i oppvaskmaskinen.
2. Sørg for at proben er helt tørr før du legger den tilbake i ladeplassen for lagring og lading.

## KASSERING AV ELEKTRONISK UTSTYR

Dette produktet skal ikke kastes sammen med husholdningsavfall. Lever enheten til godkjent mottaksstasjon eller kommunens gjenvinningsstasjon. Følg lokale forskrifter for kasting av elektronisk avfall. Kontakt din kommune dersom du er usikker.

### Miljøvern

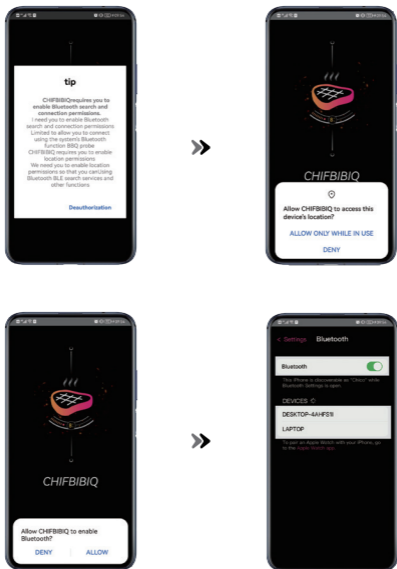


Dette symbolet viser at elektrisk og elektronisk utstyr skal samles inn separat. Hovedformålet med separat innsamling av dette avfallet er å redusere avfallsmengden, fremme gjenbruk, resirkulering og andre former for gjenvinning for å redusere de negative miljøeffektene. Når apparatet ikke lenger er i bruk, må det ikke kastes sammen med annet usortert husholdningsavfall. Brukeren er selv ansvarlig for å levere den kostnadsfritt til de selektive innsamlingsanleggene som er tilgjengelige for dette formålet.

Utstyr som ikke lenger er i bruk, kan også leveres tilbake til utsalgsstedene når du kjøper nytt utstyr som er likeverdig og har de samme funksjonene. For mer detaljert informasjon om innsamlingssteder, ta kontakt med kommunen din eller et salgssted for dette utstyret.

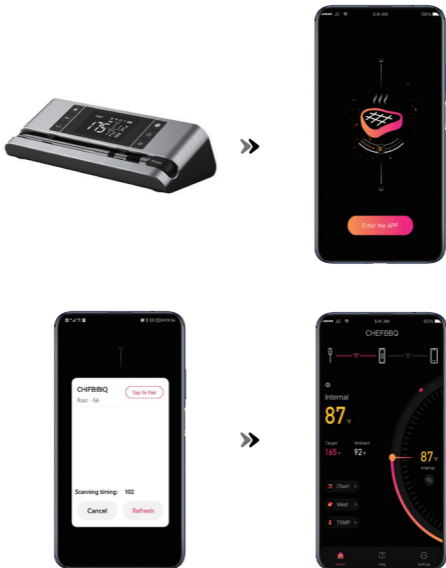
## APPOPPSETT

1. Aktiver Bluetooth på telefonen.  
Android-brukere: Sørg for at både Bluetooth og posisjonstjenester er aktivert.
2. Aktiver varsler, inkludert alarmer og popup-ikoner, for å få varslinger under bruk.



## KOBLE TIL BASEENHETEN

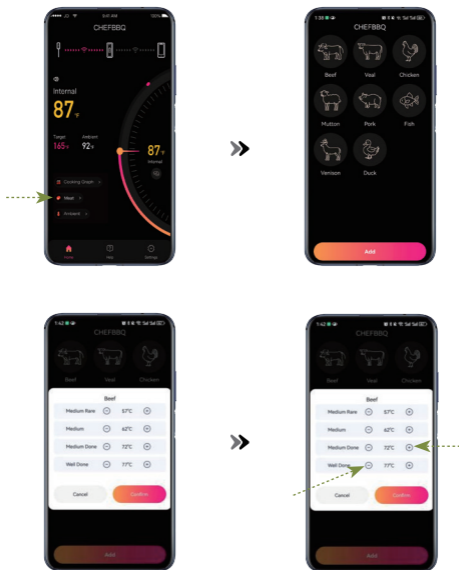
1. Åpne CHEFBBQ-appen.
2. Koble til basen, som vises med Bluetooth-navnet "CHEFBBQ".
3. Når tilkoblingen er opprettet, vil innstillingene og skjermen i appen synkroniseres med basen.



## APP OPERATION GUIDE

### Alternativ 1: Meat Selection

- Trykk på Meat Selection i menyen
- Velg kjøttypen som skal tilberedes
- Trykk på valgt kjøtt og angi ønsket stekegrad (måltemperatur)

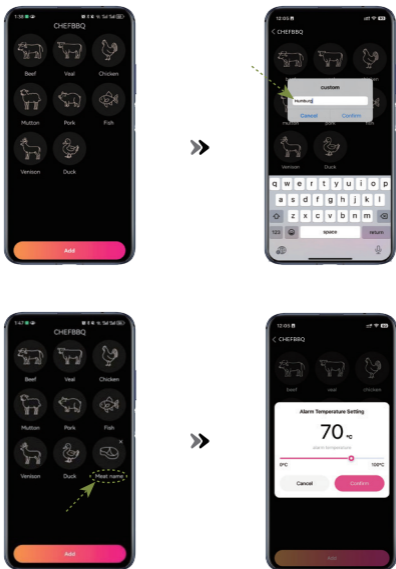


### Alternativ 2: Manuell temperaturjustering

- Hvis forhåndsinnstilt temperatur ikke passer, juster ved hjelp av + / - knappene for å angi ønsket verdi.

## EGENDEFINERTE INNSTILLINGER

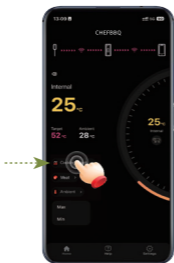
1. Trykk på LEGG TIL for å opprette nye ingredienser og navngi dem
2. Angi ønsket stekegrad (målteperatur) for hver.



## OPPTAK AV STEKEKURVE

Trykk på Cooking Graph for å logge og overvåke tilberedningen i sanntid.

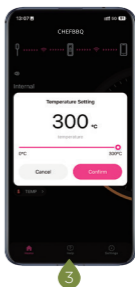
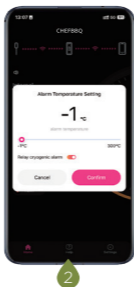
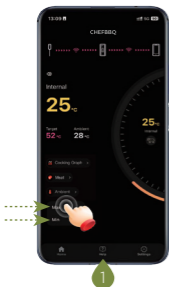
1. Trykk på Start Recording for å starte logging
2. Trykk på Cooking Graph igjen for å se kurvegrafen direkte
3. Trykk på History for å få tilgang til tidligere lagrede data



## ALARM FOR OMGIVELSESTEMPERATUR

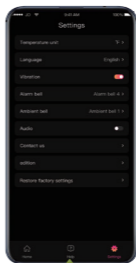
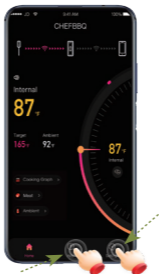
Tap Ambient to configure maximum and minimum temperature alarms for the cooking environment.

1. Trykk på Ambient for å åpne innstillinger
2. Trykk på Maks for å angi alarm for høy temperatur
3. Trykk på Min for å angi alarm for lav temperatur



## ANDRE INNSTILLINGER

1. Trykk på Help for brukerveiledning og vanlige spørsmål (FAQ)
2. Trykk på Settings for å tilpasse:
  - Alarmlyd
  - Språk
  - Temperaturenhet (°C / °F)
  - E-post for kundeservice etter kjøp



## VIKTIGE SIKKERHETSTIPS

- Bruk proben kun til sitt tiltenkte formål. Den er laget for bruk med kjøtt og andre matvarer.
- For å unngå fare for elektrisk støt, må du ikke senke basen i vann eller andre væsker.
- For å unngå skade, sørg for at proben settes inn minst opp til sikkerhetslinjen når den plasseres i kjøtt.
- For optimal ytelse, må ingen del av det keramiske håndtaket på proben settes inn i maten.
- Ikke bruk proben i mikrobølgeovn eller trykkoker.
- Ikke utsett proben for åpen flamme, og unngå å slippe den på harde overflater.
- Sørg for at proben er helt tørr før du setter den tilbake i basen for lading eller oppbevaring.
- Selv om proben er vannrett, bør den ikke være nedsenket i vann over lengre tid.
- Vær forsiktig med den spisse enden av proben for å unngå skader.
- Under og rett etter tilberedning vil proben være svært varm. Ikke ta på den med bare hender.
- Ikke senk den varme proben i kaldt vann etter bruk. La den avkjøles naturlig.
- Proben er ikke en leke. Hold barn under oppsyn dersom enheten brukes i deres nærhet.
- Ikke bruk termometeret utendørs i regn, tordenvær eller andre ekstreme værforhold.
- Hvis temperaturavlesningen er unormalt høy eller stiger for raskt, kontroller at proben er riktig satt inn i maten.
- Sett inn proben på nytt om nødvendig, og sørg for at spissen er plassert i midten av den tykkeste delen av maten. Unngå kontakt med bein eller fettrike områder for nøyaktige målinger.
- Maksimal temperatur for den interne sensoren er 100°C (212°F). Å overskride dette kan skade proben.
- Maksimal temperatur for det keramiske håndtaket er 300°C (572°F). Overskridelse kan også føre til skade.
- Når du fjerner proben, unngå å bruke kraft i sidelengs, oppover eller nedover retning. Trekk den rett og jevnt ut.
- Inntak av rått eller underkokt kjøtt, fjærkre eller sjømat kan medføre risiko for matbåren sykdom. Tilbered alltid mat til anbefalt trygg kjernetemperatur.
- Når enheten ikke er i bruk, oppbevar proben i basen og ta ut batteriet for å bevare batteriets levetid og sikkerhet.
- Advarsel: Uautoriserte endringer eller modifikasjoner på denne enheten kan gjøre bruken ulovlig.

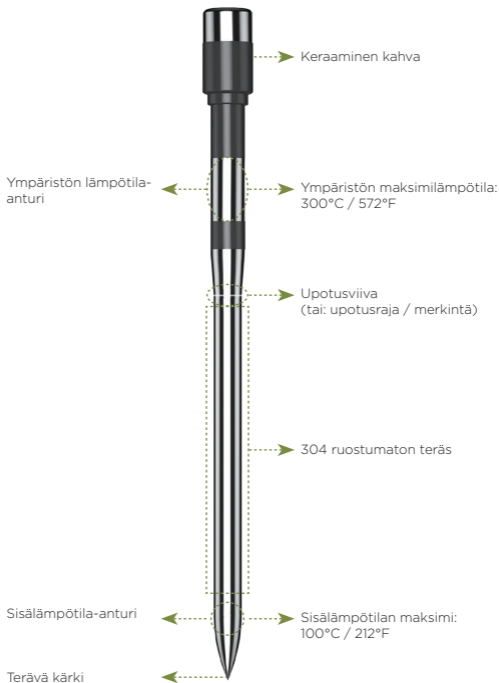
## TUOTEKAAVIO

## Päälaite / signaalinvahvistin






## TUOTEKAAVIO

## Lämpöanturi



## PAINIKKEIDEN TOIMINNOT

Painike	Toiminto	Toiminta
	Virran kytkeminen päälle/pois	Paina 3 sekun-tia
	Näytön taustavalon päälle/pois	Paina
	Äänien kytkeminen päälle/pois	Paina
	Siirry lämpötila-asetuksiin / tallenna ja pois-tu	Paina
	Palauta oletusasetukset (52 °C)	Paina 2 sekun-tia
+	Nosta lämpötilaa	Paina
-	Laske lämpötilaa	Paina
°C / °F	Vaihda Fahrenheitin ja Celsiusin välillä	Paina

## NÄYTÖN ILMAISIMET



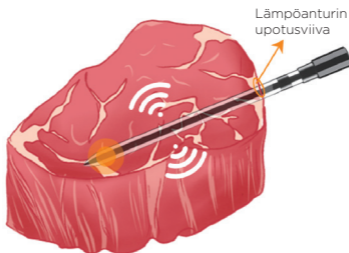
## TUOTEPARAMETRIT

<b>Bluetooth-versio:</b>	5.2
<b>Sovelluksen nimi:</b>	CHEFBBQ
<b>Langaton kantama:</b>	Jopa noin 244 metriä (800 jalkaa)
<b>Lämpöanturin latausaika:</b>	30 minuuttia
<b>Päälaitteen latausaika:</b>	2 tuntia
<b>Lämpöanturin käyttöaika:</b>	- Yli 24 tuntia (matalalämpöinen paistaminen) - Yli 10 tuntia (normaali paistaminen)
<b>Päälaitteen käyttöaika:</b>	Yli 120 tuntia
<b>Sisälämpötila-alue:</b>	-20°C - 100°C / -4°F - 212°F
<b>Ympäristön lämpötila-alue:</b>	0°C - 300°C / 32°F - 572°F
<b>Vesitiiviysluokitus:</b>	IP67 (vain lämpöanturi)

## KÄYTTÖOHJEITA

1. Lataa päälaitetta 2 tuntia ennen ensimmäistä käyttökertaa. Varmista, että lämpöanturi on asetettu latauslokeroon.
2. Lataa lämpöanturia vähintään 10 minuuttia ennen jokaista käyttöä, jotta se toimii yli 24 tuntia.
3. Päälaitteen merkkivalo palaa punaisena latauksen aikana ja muuttuu siniseksi, kun laite on täysin ladattu.
4. Jos lämpöanturin akku on vähissä, päälaitte antaa hälytysäänen. Lataa lämpöanturi viipymättä.

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA



### Lämpöanturin asettaminen

Aseta lämpöanturi lihan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että anturissa oleva lovi peittyy kokonaan lihan sisään ja että kärki on täysin sisällä.



## LANGATON KANTAMA

Kannen ollessa auki



Jopa 91 m (300 ft)



Suurin kantama:  
152 m (500 ft)



Kannen ollessa kiinni



Jopa 10 m (33 ft)

**Huom:** Edellä mainitut etäisyydet on testattu avoimessa ulkotilassa näköyhteyden sisällä. Todellinen kantama voi vaihdella puhelimesi ja ympäristötekijöiden, kuten seinien, metalliesineiden tai sisätilojen mukaan. Jos yhteys päälaitteen ja lämpöanturin välillä katkeaa usein, sijoita päälaitte alle 1,5 metrin (5 jalan) päähän lämpöanturista.

### Käytön varotoimet

1. Älä kanna päälaitetta huoneesta toiseen käytön aikana, sillä tämä voi häiritä yhteyttä lämpöanturin ja päälaitteen välillä.
2. Alumiinifolio voi häiritä langatonta signaalia. Älä peitä lämpöanturia kokonaan foliolla - jätä kahva näkyviin.
3. Älä aseta päälaitetta suoraan kuumille keittopinnoille äläkä altista sitä korkeille lämpötiloille.
4. Suositeltu ympäristön käyttölämpötila päälaitteelle:  $-20^{\circ}\text{C}$  -  $+60^{\circ}\text{C}$ .

## KÄYTTÖOHJEET

Noudata alla olevia vaiheita asentaaksesi älylämpömittarisi:

### Vaihe 1: Lataa CHEFBBQ-sovellus

Skannaa alla oleva QR-koodi tai etsi CHEFBBQ App Storesta (iOS-laitteille) tai Google Play Storesta (Android-laitteille). Lataa ja asenna sovellus älypuhelimellesi tai tablettiin.



Available on the  
App Store



Get it on  
Google Play



Yhteensopiva seuraavien kanssa:

- iOS 12.0 tai uudempi
- Android 6.0 tai uudempi

### Vaihe 2: Ota Bluetooth käyttöön

Ota Bluetooth käyttöön älylaitteesi asetuksista. Jos Bluetooth on jo käytössä, voit siirtyä seuraavaan vaiheeseen.

Android-käyttäjille: Varmista, että sekä Bluetooth että sijaintipalvelut ovat käytössä, sillä ne toimivat yhdessä.

- Sovellus ei kerää käyttäjätietoja ja toimii paikallisesti ilman pilvipalvelimia.
- Ota ilmoitukset käyttöön, jotta saat hälytykset ja ponnahdusviestit.

**Tärkeää:** Yhdistä CHEFBBQ-laite suoraan sovelluksessa, älä puhelimen Bluetooth-asetusten kautta.

## KÄYTTÖOHJEET

### **Vaihe 3:** Lataa päälaite ja lämpöanturi

Lataa päälaite ja lämpöanturi täyteen ennen käyttöä.

1. Aseta lämpöanturin kärki latauslokeroon niin, että se menee täysin päälaitteen sisään.
2. Päälaitteen merkkivalo palaa punaisena latauksen aikana ja muuttuu siniseksi, kun laite on täysin ladattu.
3. Molempien - päälaitteen ja lämpöanturin - akun tila näkyy LCD-näytöllä.

### **Vaihe 4:** Yhteyden muodostus lämpöanturin ja päälaitteen välillä

Lämpöanturi muodostaa yhteyden automaattisesti päälaitteeseen.

Voit tarkistaa yhteyden tilan LCD-näytön vasemmasta yläkulmasta.

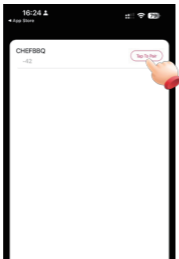
Jos yhteys katkeaa:

- Siirrä päälaite lähemmäs lämpöanturia.
- Vältä signaalihäiriöitä:
  - Älä upota lämpöanturia nesteeseen.
  - Paksut uuninluukut voivat estää signaalin.
  - Älä laita päälaitetta uuniin tai muihin yli 49 °C (120 °F) lämpötiloihin.
- Tarkista akun varaus kummassakin laitteessa LCD-näytön yläosasta.

# KÄYTTÖOHJEET

## Vaihe 5: Yhdistä päälaite sovellukseen

1. Avaa CHEFBBQ-sovellus ja salli ilmoitukset, jos sinua pyydetään tekemään niin.
2. Napauta "Enter the App", sitten "Tap to pair" oikeasta yläkulmasta.
3. Sovellus yhdistää automaattisesti päälaitteeseen ja näyttää reaaliaikaiset lämpötilalukemat (sisäinen ja ympäristö) sekä esiasetukset.



## Vaihe 6: Aloita ruoanlaitto

1. Aseta lämpöanturi kokonaan ruokaan siten, että kärki on täysin lihan sisällä.  
**Huom:** Kärki ei saa jäädä näkyviin - se kestää lämpöä vain 100 °C (212 °F) asti.
2. Käytä sovellusta valitaksesi haluamasi lämpötila, lihalaji ja kypsyyssaste. Voit myös mukauttaa esiasetuksia.
3. Hälytys kuuluu sovelluksessa tai päälaitteessa, kun asetettu lämpötila saavutetaan.

## KÄYTTÖOHJEET

### Vaihe 7: Puhdistus, säilytys ja lataus

Ruoanlaiton jälkeen:

1. Puhdista lämpöanturi pehmeällä liinalla tai laita se astianpesukoneeseen.
2. Varmista, että lämpöanturi on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen takaisin latauslokeroon säilytystä ja latausta varten.

## SÄHKÖLAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Tätä sähkölaitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Toimita laite asianmukaiseen vastaanottopisteeseen tai paikalliseen kierrätyskeskukseen. Noudata voimassa olevia paikallisia määräyksiä sähkö- ja elektroniikkaromun käsittelystä. Jos olet epävarma, ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen saadaksesi lisätietoja.

### Ympäristönsuojelu



Tämä symboli osoittaa sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillisen keräämisen. Tämän jätteen erilliskeräyksen päätavoitteena on vähentää loppukäsiteltävän jätteen määrää sekä edistää uudelleenkäyttöä, kierrätystä ja muita hyödyntämismuotoja jätteen kielteisten ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Kun laitetta ei enää käytetä, sitä ei saa hävittää muun lajittelemattoman yhdyskuntajätteen mukana. Käyttäjä on vastuussa sen toimittamisesta maksutta tähän tarkoitukseen käytettävissä oleviin erillisiin keräyspisteisiin.

Laitteet, joita ei enää käytetä, voidaan myös ottaa takaisin myyntipisteissä ostamalla uusia vastaavia laitteita, joilla on samat toiminnot. Lisätietoja keräyspisteistä saat kaupunginvaltuustosta tai näiden laitteiden myyntipisteestä.

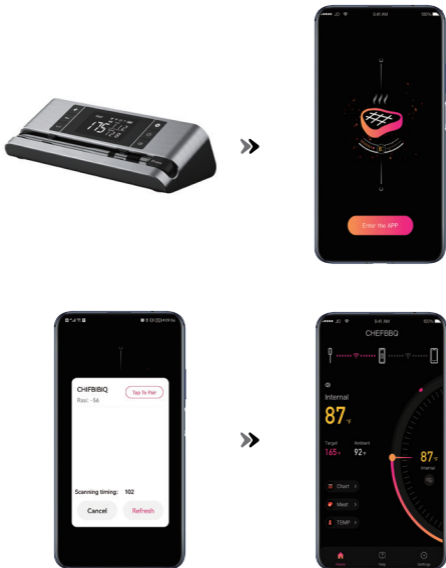
## SOVELLUKSEN KÄYTTÖNOTTO

- Ota Bluetooth käyttöön puhelimesiasi.  
Android-käyttäjille: Varmista, että sekä Bluetooth että sijaintipalvelut ovat käytössä, sillä molemmat tarvitaan laitteen moitteettomaan toimintaan.
- Ota käyttöön ilmoituspalvelut, mukaan lukien hälytykset ja ponnahduskuvakkeet, jotta saat ilmoituksia käytön aikana.



## PÄÄLAITTEEN YHDISTÄMINEN

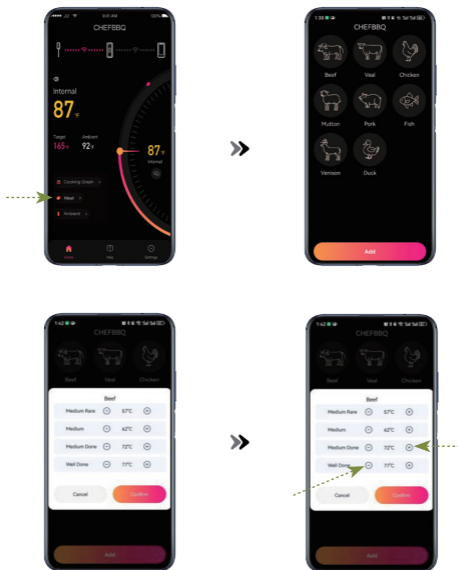
1. Avaa CHEFBBIQ-sovellus.
2. Yhdistä päälaitteeseen, joka näkyy Bluetooth-nimellä "CHEFBBIQ".
3. Kun yhteys on muodostettu, sovelluksen asetukset ja näyttö synkronoidaan päälaitteen kanssa.



# SOVELLUKSEN KÄYTTÖOPAS

## Vaihtoehto 1: Lihatyypin valinta

- TNapauta Meat Selection valikosta.
- Valitse kypsennettävä ainesosa (lihatyyppi).
- Napauta valittua kohtaa määrittääksesi halutun kypsyyssasteen (tavoitelämpötila).

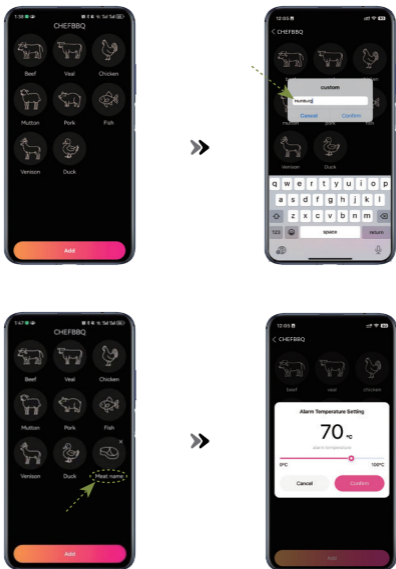


## Vaihtoehto 2: Manuaalinen lämpötilansäätö

- Jos esiasetettu tavoitelämpötila ei ole sopiva, säädä se painamalla + / --painikkeita haluamasi arvon asettamiseksi.

## MUKAUTETUT ASETUKSET

1. Napauta Add, jotta voit lisätä uusia ainesosia ja antaa niille omat nimet.
2. Aseta haluttu kypsyyssaste (tavoitelämpötila) kullekin.



## KYPSENNYSKÄYRÄN TALLENNUS

Napauta Cooking Graph tallentaaksesi ja tarkastellaksesi kypsennystä reaaliajassa.

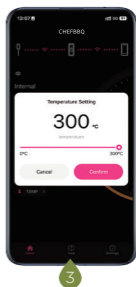
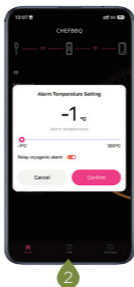
1. Napauta Start Recording aloittaaksesi kypsennysprosessin tallennuksen.
2. Napauta uudelleen Cooking Graph, niin näet käynnissä olevan lämpötiläkäyrän.
3. Napauta History nähdäksesi aiemmin tallennetut kypsennystiedot.



## YMPÄRISTÖN LÄMPÖHÄLYTYSTEN ASETUKSET

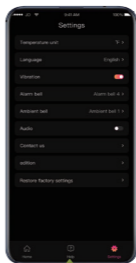
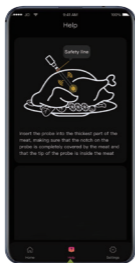
Napauta Ambient asettaaksesi maksimi- ja minimihälytykset kypsennysympäristölle.

1. Napauta Ambient näyttääksesi Max- ja Min-asetukset.
2. Napauta Max asettaaksesi korkealämpötilahälytyksen.
3. Napauta Min asettaaksesi matalalämpötilahälytyksen.



## MUUT ASETUKSET

1. Napauta HELP, jos haluat nähdä käyttöohjeen ja usein kysytyt kysymykset (FAQ).
2. Napauta Settings säätääksesi:
  - Hälytysäänen
  - Kielen
  - Lämpötilayksikön (°C / °F)
  - Asiakastuen sähköpostiosoitteen



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

- Käytä lämpöanturia vain sen tarkoituksenmukaiseen käyttöön. Se on suunniteltu käytettäväksi lihan ja muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Sähköiskun välttämiseksi älä upota päälaitetta tai sen latausosaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Vaurioiden välttämiseksi varmista, että lämpöanturi työnnetään lihaan vähintään turvarajaan (upotusviivaan) asti.
- Parhaan suorituskyvyn varmistamiseksi älä työnnä lämpöanturin keraamista kahvaa osittainkaan ruokaan.
- Älä käytä lämpöanturia mikroaaltouunissa tai painekeitinissä.
- Älä altista lämpöanturia suoralle liekille, ja vältä sen pudottamista kovalle pinnolle.
- Varmista, että lämpöanturi on täysin kuiva ennen kuin asetat sen takaisin päälaitteeseen latausta tai säilytystä varten.
- Vaikka lämpöanturi on vesitiivis, sitä ei tule pitää upotettuna veteen pitkiä aikoja.
- Ole varovainen lämpöanturin terävän kärjen kanssa vammojen välttämiseksi.
- Kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen lämpöanturi on erittäin kuuma. Älä koske siihen paljain käsin.
- Älä upota kuumaa lämpöanturia kylmään veteen kypsennyksen jälkeen. Anna sen jäähtyä luonnollisesti.
- Lämpöanturi ei ole lelu. Pidä lapset valvonnassa, jos laitetta käytetään heidän läheisyydessään.
- Älä käytä lämpömittaria ulkona sateessa, ukkosella tai muissa ankarissa sääolosuhteissa.
- Jos lämpötilalukema on epätavallisen korkea tai nousee nopeasti, tarkista, onko lämpöanturi asetettu oikein ruokaan.
- Aseta lämpöanturi uudelleen siten, että kärki sijoittuu paksuimman kohdan keskelle. Vältä kosketusta luihin ja rasvaan saadaksesi tarkan mittaustuloksen.
- Sisäisen anturin enimmäislämpötila on 100 °C (212 °F). Tämän ylittäminen voi vahingoittaa lämpöanturia.
- Keraamisen kahvan enimmäislämpötila on 300 °C (572 °F). Ylittäminen voi myös aiheuttaa vaurioita.
- Kun poistat lämpöanturia, älä käytä voimaa mihinkään suuntaan (sivulle, ylös tai alas). Vedä se ulos suorassa ja hallitusti.
- Raa'an tai vajaakypsän lihan, siipikarjan tai merenelävien nauttiminen voi aiheuttaa ruokaperäisiä sairauksia. Kypsennä aina ruoka suositeltuun turvalliseen sisälämpötilaan.
- Kun laitetta ei käytetä, säilytä lämpöanturi päälaitteessa ja poista paristo akun ja turvallisuuden suojaamiseksi.
- Varoitus: Kaikki luvattomat muutokset tai muokkaukset tähän laitteeseen voivat mitätöidä oikeuden sen käyttöön.

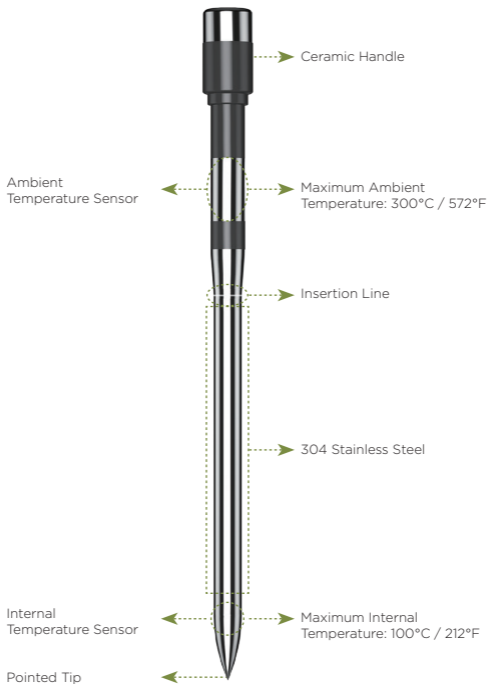
## PRODUCT DIAGRAM

### Host / Signal Amplifier






## PRODUCT DIAGRAM

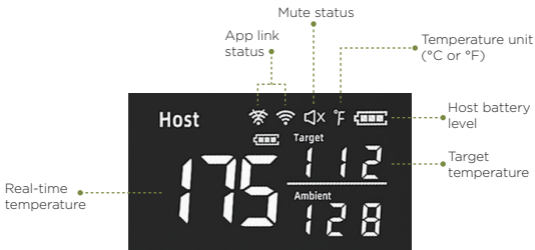
### Temperature Probe



## BOTTON CONTROL

Button	Function	Operation
	Power on/off	Press for 3 seconds
	Turn screen light on/off	Press
	Toggle sound	Press
	Enter temperature setting / Save and exit	Press
	Restore default settings (52°C)	Press for 2 seconds
+	Increase temperature	Press
-	Decrease temperature	Press
°C / °F	Toggle between Fahrenheit and Celsius	Press

## DISPLAY INDICATORS



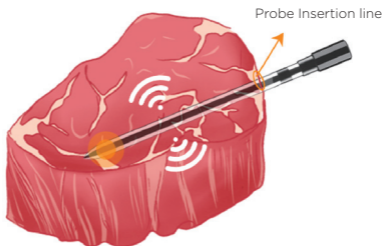
## PRODUCT PARAMETERS

<b>Bluetooth version:</b>	5.2
<b>App name:</b>	CHEFBBQ
<b>Wireless range:</b>	Up to approx. 244 metres (800 feet)
<b>Probe charging time:</b>	30 minutes
<b>Host charging time:</b>	2 hours
<b>Probe working time:</b>	Over 24 hours (low-temperature roasting) Over 10 hours (regular roasting)
<b>Host working time:</b>	Over 120 hours
<b>Internal temperature range:</b>	-20°C to 100°C / -4°F to 212°F
<b>Ambient temperature range:</b>	0°C to 300°C / 32°F to 572°F
<b>Waterproof rating:</b>	IP67 (probe only)

## OPERATION NOTES

1. Charge the host device for 2 hours before first use, ensuring the probe is placed in the charging compartment.
2. Before each use, charge the probe for at least 10 minutes to ensure it operates for over 24 hours.
3. The host's indicator light will be red while charging and blue once fully charged.
4. If the probe's battery is low, the host will emit an alarm. Please recharge the probe promptly.

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION



### Probe Insertion

Insert the probe into the thickest part of the meat. Ensure the notch on the probe is completely covered by meat, and the tip is fully inserted.



## WIRELESS RANGE

With grill lid open



Up to 91 m (300 ft)

With grill lid closed



Up to 10 m (33 ft)



Maximum range:  
152 m (500 ft)



**Note:** The above distances were tested in open outdoor spaces within visual range. Actual performance may vary depending on your phone and environmental factors such as walls, metal obstructions, or indoor settings. If the connection between the host and probe frequently disconnects, place the host within 1.5 metre (5 feet) of the probe.

### Usage Precautions

1. Do not carry the host around while moving between rooms, as this may interrupt the signal between the host and probe.
2. Aluminium foil can interfere with the wireless signal. Do not fully wrap the probe in foil—keep the handle exposed.
3. Do not place the host directly on hot cooking surfaces or expose it to high temperatures.
4. Recommended ambient operating temperature for the host:  $-20^{\circ}\text{C}$  to  $+60^{\circ}\text{C}$ .

## USAGE INSTRUCTIONS

Follow the steps below to set up your smart thermometer:

### Step 1: Download the CHEFBBBQ App

Scan the QR code below or search for CHEFBBBQ in the App Store (for iOS devices) or Google Play Store (for Android devices). Download and install the app on your smartphone or tablet.



Available on the  
App Store



Get it on  
Google Play



Compatible with:

- iOS 12.0 or later
- Android 6.0 or later

### Step 2: Enable Bluetooth

Enable Bluetooth on your smart device via the Settings menu. If Bluetooth is already enabled, you may skip this step.

For Android users: Ensure that both Bluetooth and Location Services are enabled, as they are linked.

- This app does not collect user data and operates as a local tool without cloud servers.
- Enable notifications to receive alerts and pop-up messages.

**Important:** Pair the CHEFBBBQ device directly within the app, not through your phone's Bluetooth settings.

### Step 3: Charge the Host and Probe

## USAGE INSTRUCTIONS

Fully charge the host and probe before use.

1. Insert the probe tip into the notch of the charging compartment and place it fully inside the host.
2. The host's indicator light will be red while charging and blue when fully charged.
3. The battery status of both the host and probe will appear on the LCD screen.

### **Step 4:** Probe-to-Host Connection

The probe will automatically pair with the host.

You can view the connection status in the top left corner of the LCD screen.

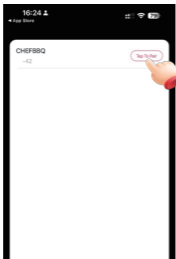
If the probe loses connection:

- Move the host closer to the probe.
- Avoid signal interference:
  - Do not submerge the probe in liquid.
  - Thick oven lids may block the signal.
  - Do not place the host in the oven or any environment over 49°C (120°F).
- Check the battery levels of both host and probe at the top of the LCD screen.

## USAGE INSTRUCTIONS

### Step 5: Pair Host with App

1. Open the CHEFBBQ app and enable notifications, if prompted.
2. Tap “Enter the App”, then click “Tap to pair” in the top-right corner.
3. The app will connect to the host automatically and display real-time temperature readings (internal and ambient) and preset options.



### Step 6: Start Cooking

1. Insert the probe fully into the food, ensuring the tip is completely inside the meat.  
**Note:** The tip must not be exposed – it is only heat resistant up to 100°C (212°F).
2. Use the app to set your desired temperature, or choose meat type and preferred doneness. You may also customise preset options.
3. An alarm will sound on the app or host once the target temperature is reached.

## USAGE INSTRUCTIONS

### Step 7: Cleaning, Storage & Charging

After cooking:

1. Clean the probe using a soft wipe or place it in a dishwasher.
2. Ensure the probe is completely dry before returning it to the charging compartment for storage and recharging.

## DISPOSAL OF THE ELECTRONIC APPLIANCE

This electronic appliance should not be disposed of with normal household waste. Please dispose of the unit at an approved facility or your local recycling centre. Observe current local regulations regarding electronic waste disposal. If in doubt, contact your local council for guidance.

### Protecting the environment

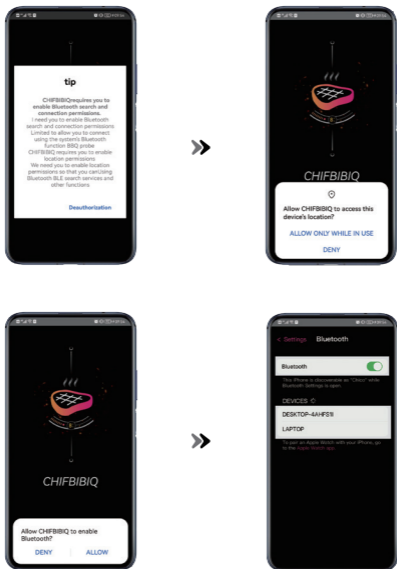


This symbol indicates the separate collection of electrical and electronic equipment. The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment. When it is no longer in use, this appliance must not be disposed of together with other unsorted municipal waste. The user is responsible for delivering it free of charge to the selective collection facilities available for that

purpose. Pieces of equipment that are no longer in use can also be taken back at points of sale, by purchasing new pieces of equipment that are equivalent and have the same functions. For more detailed information on collection points, please contact your City Council or a point of sale for this equipment.

## APP SETUP

1. Enable Bluetooth on your phone.  
For Android users: Ensure both Bluetooth and Location Services are enabled, as both are required for proper operation.
2. Enable Notification Services, including alarms and pop-up icons, to receive alerts during use.



## CONNECTING THE HOST DEVICE

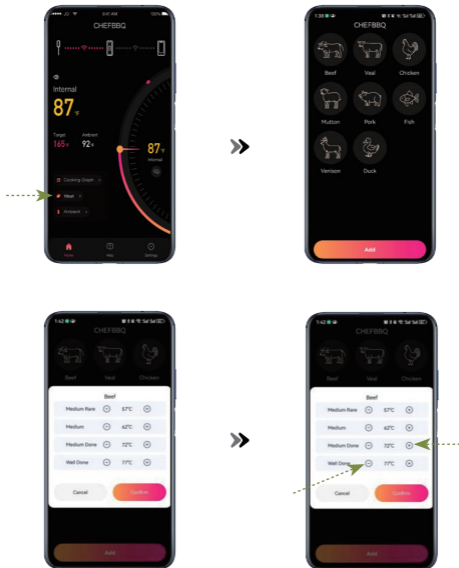
1. Open the CHEFBBQ app.
2. Connect to the host, which will appear under the Bluetooth name "CHEFBBQ".
3. Once connected, the settings and display from the app will be synchronised with the host device.



## APP OPERATION GUIDE

### Option 1: Meat Selection

- Tap on Meat Selection from the menu.
- Choose the ingredient (meat type) to be cooked.
- Tap the selected item to set the desired doneness (target temperature).

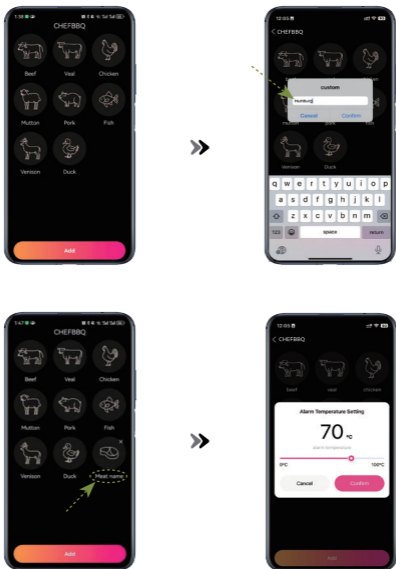


### Option 2: Manual Temperature Adjustment

- If the preset target temperature is not suitable, adjust it using the + / - buttons to set your preferred value.

## CUSTOM SETTINGS

1. Tap Add to include new ingredients and give them custom names.
2. Set the desired doneness level (target temperature) for each one.



## COOKING CURVE RECORDING

Tap Cooking Graph to record and review your cooking process in real time.

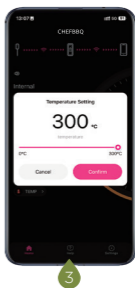
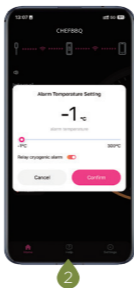
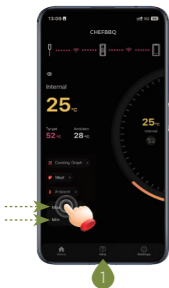
1. Tap Start Recording to begin logging the cooking process.
2. Tap Cooking Graph again to view the live cooking curve chart.
3. Tap History to access previously recorded cooking data.



## AMBIENT TEMPERATURE ALARM SETTINGS

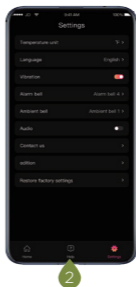
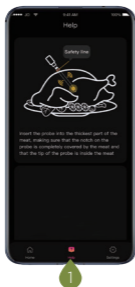
Tap Ambient to configure maximum and minimum temperature alarms for the cooking environment.

1. Tap Ambient to display the Max and Min settings.
2. Tap Max to set a high-temperature alarm.
3. Tap Min to set a low-temperature alarm.



## OTHER SETTINGS

1. Tap Help to view the operation guide and frequently asked questions (FAQs).
2. Tap Settings to configure:
  - Alarm ringtone
  - Language
  - Temperature unit (°C / °F)
  - After-sales support email



## IMPORTANT SAFETY TIPS

- Use the probe only for its intended purpose. It is designed for use with meat and other food items.
- To avoid the risk of electric shock, do not immerse the charging host in water or any other liquid.
- To prevent damage, ensure the probe is inserted at least up to the safety line when placed in meat.
- To maintain optimal performance, do not insert any part of the ceramic handle of the probe into the food.
- Do not use the probe in microwave ovens or pressure cookers.
- Do not expose the probe directly to open flames, and avoid dropping it onto hard surfaces.
- Ensure the probe is completely dry before placing it back into the host for charging or storage.
- While the probe is waterproof, it should not be immersed in water for extended periods.
- Take care around the sharp tip of the probe to avoid injury.
- During or immediately after cooking, the probe will be very hot. Do not touch it with bare hands.
- Do not immerse the hot probe in cold water after cooking. Allow it to cool down naturally.
- The probe is not a toy. Supervise children closely if the device is used around them.
- Do not use the thermometer outdoors in rain, thunderstorms, or other severe weather conditions.
- If the temperature reading is abnormally high or rises too quickly, check whether the probe is correctly inserted into the food.
- Reinsert the probe properly, ensuring the tip is positioned in the centre of the thickest part of the food. Avoid contact with bones or fatty areas for accurate readings.
- The maximum internal sensor temperature is 100°C (212°F). Exceeding this limit may damage the probe.
- The maximum temperature of the ceramic handle is 300°C (572°F). Exceeding this limit may also cause damage.
- When removing the probe, avoid applying force in any direction (side-ways, upward or downward) to the ceramic handle. Withdraw the probe straight and level.
- Consuming raw or undercooked meat, poultry, or seafood may pose a risk of foodborne illness. Always cook food to the recommended safe internal temperature.
- When not in use, store the probe in the host and remove the battery to preserve battery life and safety.
- Warning: Any unauthorised changes or modifications to this device may invalidate your legal right to operate it.

## PRODUKTÜBERSICHT

### Basisgerät / Signalverstärker






## PRODUKTÜBERSICHT

### Temperaturfühler



## TASTENSTEUERUNG

Taste	Funktion	Bedienung
	Gerät ein-/ausschalten	3 Sekunden drücken
	Bildschirmbeleuchtung ein-/ausschalten	Drücken
	Ton ein-/ausschalten	Drücken
	Temperatur einstellen / Speichern und beenden	Drücken
	Werkseinstellungen wiederherstellen (52 °C)	2 Sekunden drücken
<b>+</b>	Temperatur erhöhen	Drücken
<b>-</b>	Temperatur verringern	Drücken
<b>°C / °F</b>	Zwischen Fahrenheit und Celsius umschalten	Drücken

## ANZEIGE-SYMBOLE



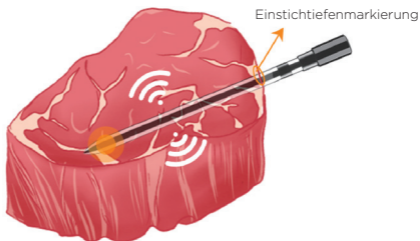
## PRODUKTPARAMETER

<b>Bluetooth-Version:</b>	5.2
<b>App-Name:</b>	CHEFBBQ
<b>Kabellose Reichweite:</b>	Bis zu ca. 244 Meter (800 Fuß)
<b>Ladezeit des Temperaturfühlers:</b>	30 Minuten
<b>Ladezeit des Basisgeräts:</b>	2 Stunden
<b>Betriebsdauer des Temperaturfühlers:</b>	Über 24 Stunden (Niedrigtemperatur-Garen) Über 10 Stunden (normales Garen)
<b>Betriebsdauer des Basisgeräts:</b>	Über 120 Stunden
<b>Interner Temperaturbereich:</b>	-20 °C bis 100 °C / -4 °F bis 212 °F
<b>Umgebungstemperaturbereich:</b>	0 °C bis 300 °C / 32 °F bis 572 °F
<b>Wasserdichtigkeitsklasse:</b>	IP67 (nur Temperaturfühler)

## HINWEISE ZUM BETRIEB

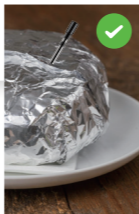
1. Laden Sie das Basisgerät vor der ersten Verwendung 2 Stunden lang auf und stellen Sie sicher, dass der Temperaturfühler im Ladefach eingesetzt ist.
2. Laden Sie den Temperaturfühler vor jeder Verwendung mindestens 10 Minuten lang, um eine Betriebsdauer von über 24 Stunden zu gewährleisten.
3. Die Kontrollleuchte des Basisgeräts leuchtet während des Ladevorgangs rot und wechselt zu blau, sobald es vollständig geladen ist.
4. Wenn der Akku des Temperaturfühlers schwach ist, gibt das Basisgerät ein Alarmsignal aus. Bitte laden Sie den Temperaturfühler umgehend auf.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



### Einföhren des Temperaturfühlers

Föhren Sie den Temperaturfühler in den dicksten Teil des Fleisches ein. Achten Sie darauf, dass die Kerbe am Föhler vollständig vom Fleisch bedeckt ist und die Spitze vollständig eingedrungen ist.



## FUNKREICHWEITE

Mit geöffnetem Grilldeckel



Bis zu 91 m (300 Fuß)



Maximale Reichweite:  
152 m (500 Fuß)



Mit geschlossenem Grilldeckel



Bis zu 10 m (33 Fuß)

**Hinweis:** Die oben genannten Reichweiten wurden im freien Gelände mit direkter Sichtverbindung getestet. Die tatsächliche Leistung kann je nach Smartphone und Umgebungsfaktoren wie Wänden, Metallgegenständen oder Innenräumen variieren. Wenn die Verbindung zwischen Basisgerät und Temperaturfühler häufig unterbrochen wird, positionieren Sie das Basisgerät in einem Abstand von weniger als 1,5 Metern (5 Fuß) zum Temperaturfühler.

### Sicherheitshinweise zur Verwendung

1. Tragen Sie das Basisgerät nicht während des Raumwechsels mit sich herum, da dies das Signal zwischen Basisgerät und Temperaturfühler unterbrechen kann.
2. Aluminiumfolie kann das Funksignal stören. Wickeln Sie den Temperaturfühler nicht vollständig in Folie ein – der Griff muss frei bleiben.
3. Stellen Sie das Basisgerät nicht direkt auf heiße Kochflächen und setzen Sie es keinen hohen Temperaturen aus.
4. Empfohlener Umgebungstemperaturbereich für das Basisgerät: -20 °C bis +60 °C.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Befolgen Sie die folgenden Schritte, um Ihr intelligentes Thermometer einzurichten:

### Schritt 1: CHEFBBQ-App herunterladen

Scannen Sie den QR-Code unten oder suchen Sie CHEFBBQ im App Store (für iOS-Geräte) oder im Google Play Store (für Android-Geräte). Laden Sie die App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Smartphone oder Tablet.



Available on the  
App Store



Get it on  
Google Play



Kompatibel mit:

- iOS 12.0 oder neuer
- Android 6.0 oder neuer

### Schritt 2: Bluetooth aktivieren

Aktivieren Sie Bluetooth auf Ihrem Gerät über das Einstellungsmenü. Wenn Bluetooth bereits aktiviert ist, können Sie diesen Schritt überspringen.

Für Android-Nutzer: Stellen Sie sicher, dass sowohl Bluetooth als auch die Standortdienste aktiviert sind, da diese miteinander verknüpft sind.

- Diese App sammelt keine Nutzerdaten und funktioniert lokal ohne Cloud-Server.
- Aktivieren Sie Benachrichtigungen, um Alarmer und Pop-up-Meldungen zu erhalten.

**Wichtig:** Verbinden Sie das CHEFBBQ-Gerät direkt in der App - nicht über die Bluetooth-Einstellungen Ihres Telefons.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Schritt 3: Basisgerät und Temperaturfühler aufladen

Laden Sie Basisgerät und Temperaturfühler vollständig auf, bevor Sie das Gerät verwenden.

1. Setzen Sie die Spitze des Temperaturfühlers in die Einkerbung des Ladefachs ein und platzieren Sie ihn vollständig im Basisgerät.
2. Die Kontrollleuchte am Basisgerät leuchtet während des Ladevorgangs rot und wird blau, sobald es vollständig aufgeladen ist.
3. Der Akkustand von Basisgerät und Temperaturfühler wird auf dem LCD-Display angezeigt.

### Schritt 4: Verbindung zwischen Temperaturfühler und Basisgerät

Der Temperaturfühler wird automatisch mit dem Basisgerät gekoppelt. Den Verbindungsstatus sehen Sie oben links auf dem LCD-Display.

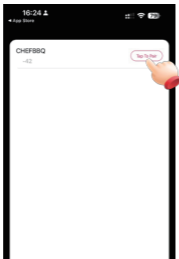
Wenn die Verbindung unterbrochen wird:

- Platzieren Sie das Basisgerät näher am Temperaturfühler.
- Vermeiden Sie Signalstörungen:
  - Tauchen Sie den Temperaturfühler nicht in Flüssigkeiten.
  - Dicke Ofendeckel können das Signal blockieren.
  - Stellen Sie das Basisgerät nicht in den Ofen oder in Umgebungen über 49 °C (120 °F).
- Überprüfen Sie den Akkustand beider Geräte oben auf dem LCD-Display.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Schritt 5: Basisgerät mit App koppeln

1. Öffnen Sie die CHEFBBQ-App und aktivieren Sie ggf. Benachrichtigungen.
2. Tippen Sie auf „Enter the App“, dann auf „Tap to pair“ oben rechts.
3. Die App verbindet sich automatisch mit dem Basisgerät und zeigt Echtzeit-Temperaturwerte (Kern- und Umgebungstemperatur) sowie voreingestellte Optionen an.



### Schritt 6: Kochen starten

1. Setzen Sie den Temperaturfühler vollständig in das Lebensmittel ein, sodass die Spitze vollständig im Fleisch steckt.  
**Hinweis:** Die Spitze darf nicht herausragen – sie ist nur bis 100 °C (212 °F) hitzebeständig.
2. Verwenden Sie die App, um Ihre gewünschte Temperatur einzustellen oder wählen Sie Fleischtyp und Garstufe. Sie können auch voreingestellte Optionen anpassen.
3. Ein Alarm ertönt in der App oder am Basisgerät, sobald die Zieltemperatur erreicht ist.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Schritt 7: Reinigung, Aufbewahrung und Laden

Nach dem Kochen:

1. Reinigen Sie den Temperaturfühler mit einem weichen Tuch oder geben Sie ihn in die Spülmaschine.
2. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturfühler vollständig trocken ist, bevor Sie ihn zur Aufbewahrung und zum Laden wieder in das Ladefach des Basisgeräts einsetzen.

## ENTSORGUNG DES ELEKTRISCHEN GERÄTS

Dieses elektrische Gerät darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte entsorgen Sie das Gerät an einer zugelassenen Sammelstelle oder bei Ihrem örtlichen Recyclinghof. Beachten Sie die geltenden kommunalen Vorschriften zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Gemeindeverwaltung oder Entsorgungsstelle.

### Umweltschutz

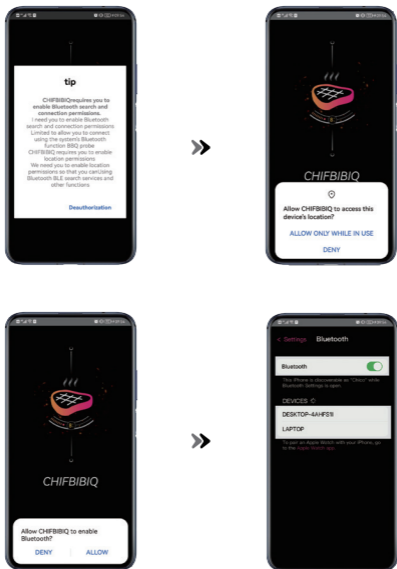


Dieses Symbol kennzeichnet die getrennte Sammlung von elektrischen und elektronischen Geräten. Der Hauptzweck der getrennten Sammlung dieses Abfalls besteht darin, die zu entsorgende Abfallmenge zu reduzieren, die Wiederverwendung, das Recycling und andere Formen der Rückgewinnung zu fördern, um die negative Auswirkung auf die Umwelt zu minimieren. Wenn dieses Gerät nicht mehr verwendet wird, darf es nicht zusammen mit dem unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Der Nutzer ist dafür

verantwortlich, das Gerät kostenlos bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen abzugeben. Nicht mehr verwendete Geräte können auch bei Verkaufsstellen zurückgegeben werden, wenn dort ein neues, gleichartiges Gerät mit denselben Funktionen erworben wird. Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung oder den Händler vor Ort, um weitere Informationen zu den Rückgabemöglichkeiten für dieses Gerät zu erhalten.

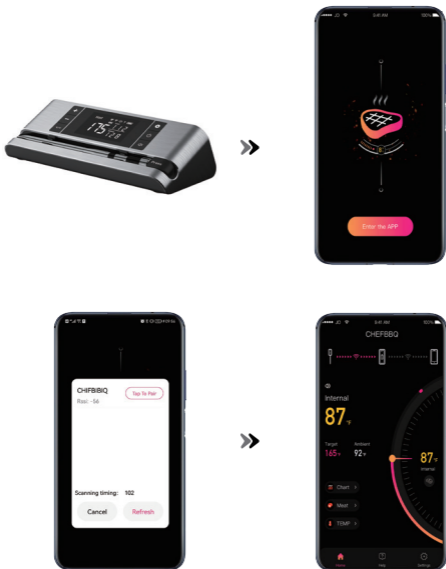
## APP-EINRICHTUNG

1. Aktivieren Sie Bluetooth auf Ihrem Smartphone.  
Für Android-Nutzer: Stellen Sie sicher, dass sowohl Bluetooth als auch die Standortdienste aktiviert sind, da beide für den ordnungsgemäßen Betrieb erforderlich sind.
2. Aktivieren Sie die Benachrichtigungsfunktionen, einschließlich Alarme und Pop-up-Symbole, um während der Nutzung Hinweise zu erhalten.



## VERBINDUNG MIT DEM BASISGERÄT

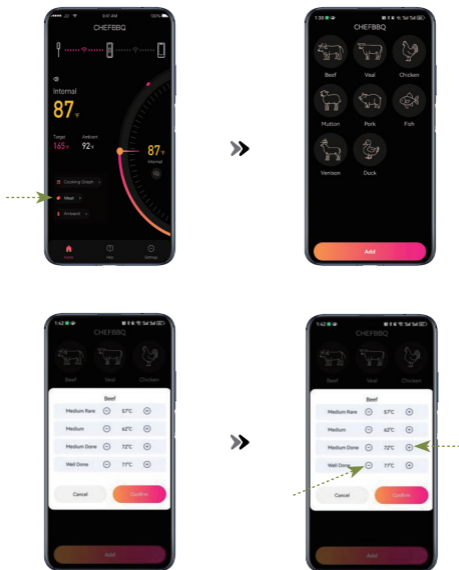
1. Öffnen Sie die CHEFBBQ-App.
2. Stellen Sie die Verbindung zum Basisgerät her, das unter dem Bluetooth-Namen „CHEFBBQ“ angezeigt wird.
3. Nach erfolgreicher Verbindung werden die Einstellungen und Anzeigen der App mit dem Basisgerät synchronisiert.



## APP-BEDIENUNGSANLEITUNG

### Option 1: Fleischauswahl

- Tippen Sie im Menü auf Meat Selection.
- Wählen Sie die Zutat (Fleischart) aus, die zubereitet werden soll.
- Tippen Sie auf das ausgewählte Element, um den gewünschten Gargrad (Zieltemperatur) festzulegen.

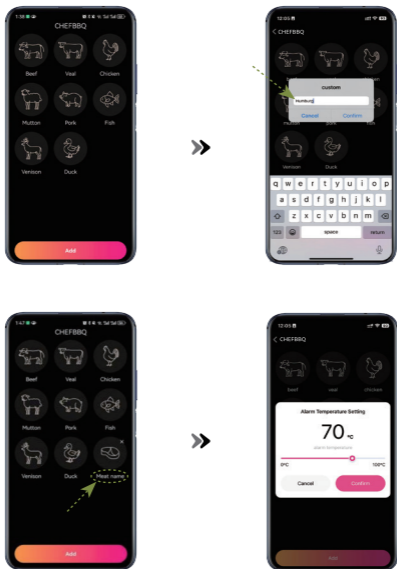


### Option 2: Manuelle Temperatureinstellung

- Falls die voreingestellte Zieltemperatur nicht geeignet ist, passen Sie sie mit den +/--Tasten an Ihren Wunschwert an.

## BENUTZERDEFINIERT EINSTELLUNGEN

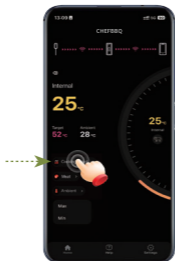
1. Tippen Sie auf ADD, um neue Zutaten hinzuzufügen und ihnen eigene Namen zu geben.
2. Legen Sie für jede Zutat den gewünschten Gargrad (Zieltemperatur) fest.



## AUFZEICHNUNG DER GARVERLAUFKURVE

Tippen Sie auf Cooking Graph, um den Garprozess in Echtzeit aufzuzeichnen und zu überprüfen.

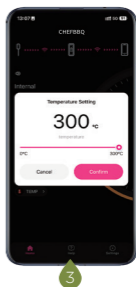
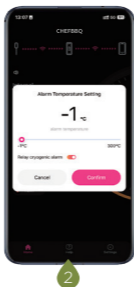
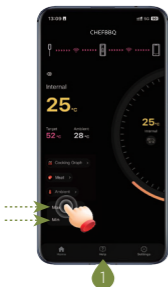
1. Tippen Sie auf Start Recording, um die Aufzeichnung des Garvorgangs zu starten.
2. Tippen Sie erneut auf Cooking Graph, um die aktuelle Temperaturkurve live anzuzeigen.
3. Tippen Sie auf History, um zuvor aufgezeichnete Garvorgänge aufzurufen



## EINSTELLUNG VON UMGEBUNGSTEMPERATUR-WARNUNGEN

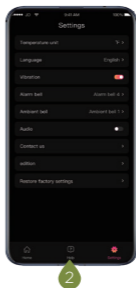
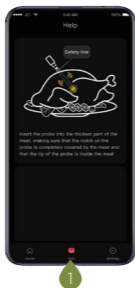
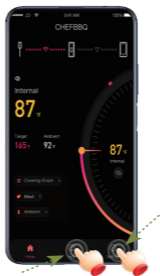
Tippen Sie auf Ambient, um Maximal- und Minimaltemperatur-Alarmer für die Kochumgebung festzulegen.

1. Tippen Sie auf Ambient, um die Max- und Min-Einstellungen anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf Max, um einen Hochtemperaturalarm zu setzen.
3. Tippen Sie auf Min, um einen Niedertemperaturalarm zu setzen.



## WEITERE EINSTELLUNGEN

1. Tippen Sie auf **HELP**, um die Bedienungsanleitung und häufig gestellte Fragen (FAQs) anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf **Settings**, um folgende Optionen zu konfigurieren:
  - Alarmton
  - Sprache
  - Temperatureinheit (°C / °F)
  - E-Mail-Adresse für den Kundendienst nach dem Kauf



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie den Temperaturfühler ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Er ist für die Verwendung mit Fleisch und anderen Lebensmitteln konzipiert.
- Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, tauchen Sie das Basisgerät oder dessen Ladekomponente niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Um Schäden zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Temperaturfühler mindestens bis zur Sicherheitsmarkierung in das Fleisch eingeführt wird.
- Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, darf kein Teil des keramischen Griffs des Temperaturfühlers in das Lebensmittel eingeführt werden.
- Verwenden Sie den Temperaturfühler nicht in Mikrowellenherden oder Schnellkochtöpfen.
- Setzen Sie den Temperaturfühler nicht offenem Feuer aus und vermeiden Sie Stöße oder das Herunterfallen auf harte Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperaturfühler vollständig trocken ist, bevor Sie ihn zur Aufladung oder Aufbewahrung wieder in das Basisgerät einsetzen.
- Der Temperaturfühler ist zwar wasserdicht, sollte jedoch nicht über längere Zeit in Wasser eingetaucht werden.
- Achten Sie beim Umgang mit der scharfen Spitze des Temperaturfühlers auf Verletzungsgefahr.
- Während oder unmittelbar nach dem Kochen ist der Temperaturfühler sehr heiß. Berühren Sie ihn nicht mit bloßen Händen.
- Tauchen Sie den heißen Temperaturfühler nach dem Kochen nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie ihn stattdessen natürlich abkühlen.
- Der Temperaturfühler ist kein Spielzeug. Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn das Gerät in ihrer Nähe verwendet wird.
- Verwenden Sie das Thermometer nicht im Freien bei Regen, Gewitter oder anderen extremen Wetterbedingungen.
- Wenn die Temperaturanzeige ungewöhnlich hoch ist oder zu schnell ansteigt, überprüfen Sie, ob der Temperaturfühler korrekt im Lebensmittel platziert ist.
- Setzen Sie den Temperaturfühler ggf. erneut korrekt ein, wobei die Spitze mittig im dicksten Teil des Lebensmittels liegen sollte. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen oder fettreichen Bereichen, um genaue Messergebnisse zu erhalten.
- Die maximale Temperatur des internen Sensors beträgt 100 °C (212 °F). Wird dieser Wert überschritten, kann der Temperaturfühler beschädigt werden.
- Die maximale Temperatur für den keramischen Griff beträgt 300 °C (572 °F). Auch hier kann eine Überschreitung zu Schäden führen.
- Beim Entfernen des Temperaturfühlers darf keine Kraft zur Seite, nach oben oder unten auf den keramischen Griff ausgeübt werden. Ziehen Sie den Fühler gerade und gleichmäßig heraus.
- Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchten kann das Risiko lebensmittelbedingter Erkrankungen erhöhen. Garen Sie Lebensmittel stets auf die empfohlene sichere Kerntemperatur.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bewahren Sie den Temperaturfühler im Basisgerät auf und entnehmen Sie die Batterie, um Akkuleistung und Sicherheit zu erhalten.
- Warnung: Nicht autorisierte Änderungen oder Modifikationen an diesem Gerät können Ihr gesetzliches Nutzungsrecht ungültig machen.

**FUN NORDIC ApS**

Rugkobbel 260

6200 Aabenraa

Denmark

[www.funnordic.dk](http://www.funnordic.dk)

[info@funnordic.dk](mailto:info@funnordic.dk)