

Model 751889

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruction manual

Gebrauchsanweisung

Podręcznik użytkownika

Kasutusjuhend

Manual de instrucciones

Manuale di istruzioni

Gebruiksaanwijzing

Manuel d'instructions



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

ES

IT

NL

FR

Dangrill

STEGETERMOMETER WIFI

Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye stegetermometer, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager stegetermometeret i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om stegetermometerets funktioner.

Tekniske data

Temperaturområde: -30 °C til 250 °C

Temperatur-måleenhed: °C/°F

Forbindelse: WiFi

Opladning: via Micro-USB
(kabel medfølger)

Forbindelse: WiFi

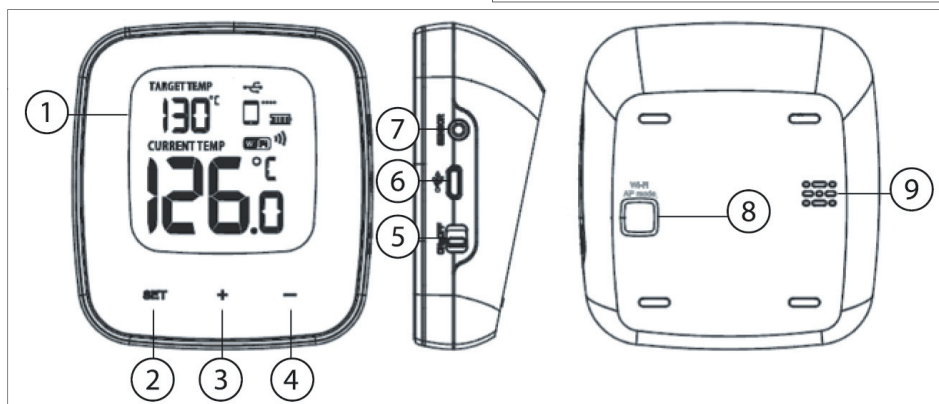
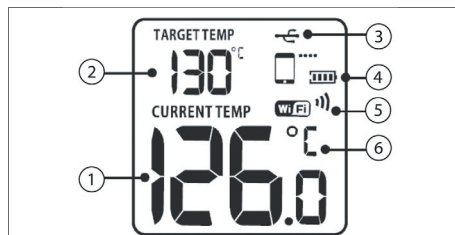
Kan bruges separat med mulighed for indstilling af kerntemperatur eller med app'en "Grillsense" via WiFi, hvor du kan angive kødtype, kerntemperatur og tilberedningsgrad fra "rare" til "well done". App'en "Grillsense" kan hentes gratis i Google Play (til Android 4.3 eller nyere) og App Store (til iOS 7 eller nyere).

Översigt

1. Display
2. Knappen SET (indstil)
3. Knappen +
4. Knappen -
5. Tænd/sluk-knap
6. Micro-USB-stik
7. Stik til sensor
8. Knappen WLAN (WiFi)
9. Højttaler

Display

1. Aktuell temperatur
2. Måltemperatur
3. Ladekabel tilsluttet
4. Batteri-/ladeindikator
5. WiFi-indikator
6. Temperaturenhed



Dangrill

Opladning

Slut det medfølgende kabel til Micro-USB-stikket (6) på stegetermometeret, og slut det til en egnet USB-strømforsyning (medfølger ikke).

Tænd for stegetermometeret på tænd/sluk-knappen (5).

Når alle segmenter i batteri-/ladeindikatoren (4) vises, er batteriet fuldt opladet.

Isætning af spyd

Spyddet og ledningen må kun bruges ved temperaturer på under 250 °C. Anbring aldrig spyddet eller ledningen i grillen eller ovnen, hvis den faktiske temperatur er over 250 °C.

Stik spyddet ind i midten af kødet (på det tykkeste sted). Pas på, at det ikke går igennem kødet.

Spyddet må ikke sidde tæt på eventuelle ben i kødet.

Spyddet må ikke udsættes for åben ild/flammer.

Brug uden app

Sæt stikket fra spyddet ind i stikket (7) i stegetermometeret.

Tænd for stegetermometeret på tænd/sluk-knappen (5).

Tryk på knappen SET (2). Baggrundslyset i displayet lyser rødt.

Tryk på knapperne +/- (3/4) for at indstille måltemperaturen. Tryk på knappen SET for at bekræfte. Baggrundslyset i displayet lyser kortvarigt grønt.

På displayet vises den aktuelle temperatur og den indstillede måltemperatur.

Tryk på knappen - for at skifte mellem temperaturenhederne celcius og fahrenheit.

Tryk på knappen + for at tænde for baggrundslyset.

Farven på baggrundslyset i displayet afhænger af, hvor tæt den aktuelle temperatur er på måltemperaturen.

Farve	Betydning
Grøn	20 °C under måltemperatur
Blå	10 °C under måltemperatur
Rød	Måltemperatur overskredet

Baggrundslyset slukkes automatisk efter 8 sekunder.

Når måltemperaturen opnås, lyder alarmen. Sluk for alarmen ved at trykke på knappen SET.

Sluk for stegetermometeret på tænd/sluk-knappen, og tag stikket fra spyddet ud af stegetermometeret.

Tag spyddet ud af kødstykket. Brug en grillhandske eller en grydelap, så du ikke brænder dig!

Fejlmeddelelser

Stegetermometeret kan vise følgende fejlmeddelelser på displayet:

HHH: Temperaturen overstiger 300 °C.

LLL: Temperaturen er under -25 °C.

Brug med app

Hent app'en "Grillsense" i Google Play eller App Store, og åbn app'en på din smartphone eller tablet.

Følg vejledningen i app'en for at forbinde stegetermometeret og din smartphone eller tablet via WiFi og for at bruge app'en.

ANDROID

Gå til din telefons indstillinger:

Apps og notifikationer

> Tilladelser

> Grillsense

Kontroller, at Lokaltitetstjenester er slået til.

Åbn Indstil individuelle tilladelser. Kontroller, at Lokaltitetstjenester er slået til, og at Adgang til liste over installerede apps er slået til.

Rengøring og vedligehold

Tør stegetermometeret af med en hårdt opvredet klud efter hver brug, og tør efter med en blød tør klud.

Lad spyddet køle af, og vask spyddet med en karklud, varmt vand og lidt opvaskemiddel. Spyddet må ikke nedsænkes i vand eller vaskes i opvaskemaskine. Sørg for, at spyddets ledning ikke bliver våd.

Hvis stegetermometeret ikke skal bruges i en længere periode, skal det opbevares køligt og tørt. Sørg for, at det indbyggede batteri er ladet cirka 30 procent op, inden du lægger stegetermometeret til opbevaring.

Servicecenter

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

- Reklamationer
- Reservedele
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Miljøoplysninger



Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er mærket med en "overkrydset skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Produceret i P.R.C.

Fabrikant:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

TRÅDLØST STEKETERMOMETER

Innledning

For at du skal få mest mulig glede av det nye steketermometeret, bør du lese denne bruksanvisningen før du tar steketermometeret i bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du skulle få behov for å lese informasjonen om igjen senere.

Tekniske spesifikasjoner

Temperaturområde: -30 °C til 250 °C

Temperaturenhet: °C/°F

Tilkobling: Trådløs

Lading: Via Mikro-USB
(kabel er inkludert)

Tilkobling: Trådløs

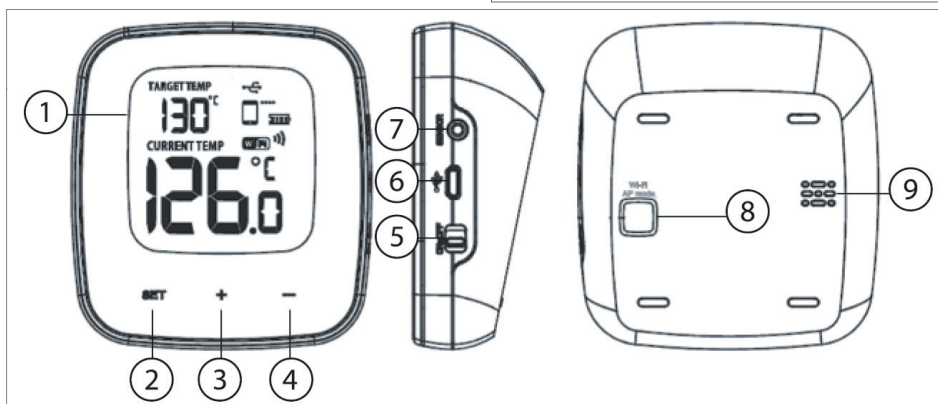
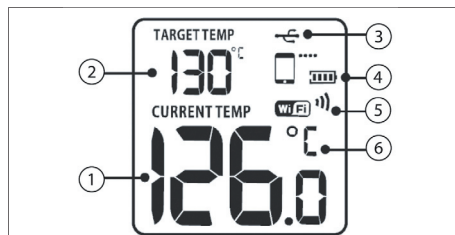
Kan brukes separat med mulighet for innstilling av kjernetemperatur eller med appen "Grillsense" via et trådløst nettverk. Da kan du velge kjøtttype, kjernetemperatur og stekegrad fra "rare" til "well done". Appen "Grillsense" kan hentes gratis i Google Play (til Android 4.3 eller nyere) eller App Store (til iOS 7 eller nyere).

Oversikt

1. Display
2. Knappen SET (stille inn og bekrefte)
3. Knappen +
4. Knappen -
5. Av/på-bryter
6. Mikro-USB-kontakt
7. Kontakt for sensor
8. Knappen WLAN (trådløst nettverk)
9. Høyttaler

Display

1. Gjeldende temperatur
2. Måltemperatur
3. Ladekabel tilkoblet
4. Batteri-/ladeindikator
5. Indikator for trådløst nettverk
6. Temperaturenhet



Dangrill

Opplading

Koble den ene enden av kabelen som følger med, til Mikro-USB-kontakten (6) på steketermometeret, og koble den andre enden til en egnet USB-strømforsyning (ikke inkludert).

Slå på steketermometeret med av/på-bryteren (5).

Når alle segmentene i batteri-/ladeindikatoren (4) vises, er batteriet fulladet.

Sette i spydet

Spydet og ledningen må bare brukes ved temperaturer under 250 °C. Ikke plasser spydet eller ledningen i grillen eller ovnen hvis den faktiske temperaturen er over 250 °C.

Stikk spydet inn til midten av kjøttet (der det er tykkest). Pass på at spydet ikke går helt gjennom kjøttet.

Spydet må ikke plasseres i nærheten av eventuelle bein i kjøttet.

Spydet må ikke utsettes for åpen ild/flammer.

Bruk uten app

Sett pluggen på spydet inn i kontakten (7) på steketermometeret.

Slå på steketermometeret med av/på-bryteren (5).

Trykk på knappen SET (2). Bakgrunnslyset på displayet lyser rødt.

Trykk på knappene +/- (3/4) for å stille inn måltemperaturen. Trykk på knappen SET for å bekrefte. Bakgrunnslyset på displayet lyser grønt en kort stund.

På displayet vises den gjeldende temperaturen og den innstilte måltemperaturen.

Trykk på knappen - for å veksle mellom temperaturenhetene celsius og fahrenheit.

Trykk på knappen + for å slå på bakgrunnslyset.

Fargen på bakgrunnslyset på displayet viser hvor nær den gjeldende temperaturen er måltemperaturen.

Farge	Betydning
Grønn	20 °C under måltemperatur
Blå	10 °C under måltemperatur
Rød	Måltemperatur overskredet

Bakgrunnslyset slukner automatisk etter 8 sekunder.

Når måltemperaturen er nådd, lyder alarmen. Slå av alarmen ved å trykke på knappen SET.

Slå av steketermometeret med av/på-bryteren, og ta pluggen på spydet ut av steketermometeret.

Ta spydet ut av kjøttstykket. Bruk grillhansker eller grytekluter så du ikke brenner deg!

Feilmeldinger

Steketermometeret kan vise følgende feilmeldinger på displayet:

HHH: Temperaturen er over 300 °C.

LLL: Temperaturen er under -25 °C.

Bruk med app

Hent appen "Grillsense" i Google Play eller App Store, og åpne appen på smarttelefonen eller nettbrettet.

Følg veiledningen i appen for å koble sammen steketermometeret og smarttelefonen eller nettbrettet via et trådløst nettverk, og følg deretter anvisningene for bruk av appen.

ANDROID

Gå til innstillingene på telefonen din:

Apper og varslinger

> Tillatelser

> Grillsense

Kontroller at Stedstjenester er slått på. Åpne Angi individuelle tillatelser. Kontroller at Stedstjenester er slått på, og at Tilgang til liste over installerte apper er slått på.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjør steketermometeret med en godt oppvridd klut etter hver bruk, og tørk av det med en myk, tørr klut etterpå.

La spydet avkjøles, og vask spydet med en oppvaskklut, varmt vann og litt oppvaskmiddel. Spydet må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Pass på at ledningen til spydet ikke blir våt.

Steketermometeret må oppbevares tørt og kjølig dersom du ikke skal bruke det på en stund. Pass på at det innebygde batteriet er ladet opp cirka 30 prosent før du legger bort steketermometeret.

Servicesenter

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.

Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

- Reklamasjoner
- Reservedeler
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Miljøinformasjon



Elektrisk og elektronisk utstyr (EEE) inneholder materialer, komponenter og stoffer som  kan være farlige og skadelige for menneskers helse og for miljøet hvis elektronisk og elektrisk avfall (WEEE) ikke avhendes riktig. Produkter som er merket med en søppeldunk med kryss over, er elektrisk og elektronisk utstyr. Søppeldunken med kryss over symboliserer at avfall av elektrisk og elektronisk utstyr ikke må kastes i det usorterte husholdningsavfallet, men behandles som spesialavfall.

Produsert i Kina

Produsent:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings- og informasjonshentingsystem uten skriftlig tillatelse fra Schou Company A/S.

NO

STEKTERMOMETER WIFI

Inledning

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya stektermometer, rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du börjar använda den. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen.

Tekniska data

Temperaturområde: -30 °C till 250 °C

Temperaturmätenhet: °C/°F

Anslutning: WiFi

Uppladdning: via mikro-USB
(kabel medföljer)

Anslutning: WiFi

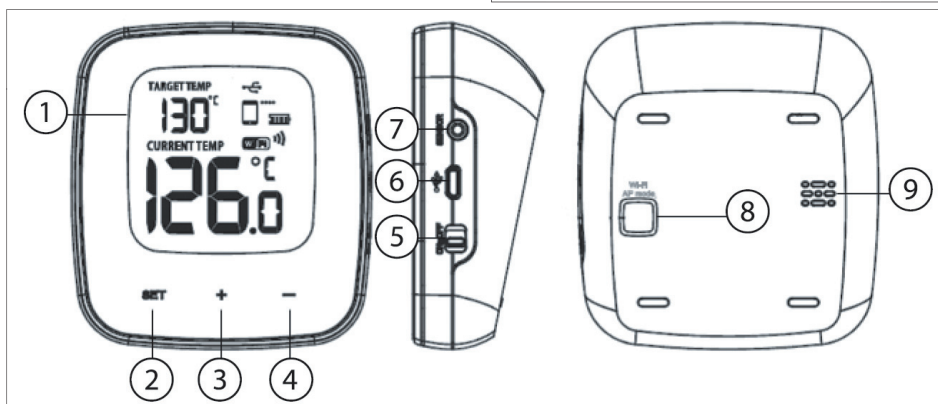
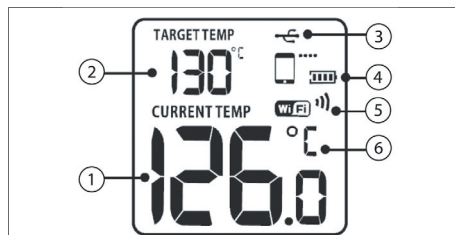
Kan användas separat med möjlighet att ställa in innertemperaturen eller med appen "Grillsense" via WiFi, där du kan ange kötttyp, innertemperatur och tillagningsgrad från "rare" till "well done". Appen "Grillsense" kan hämtas gratis i Google Play (till Android 4.3 eller nyare) och App Store (till iOS 7 eller nyare).

Översikt

1. Display
2. Knappen SET (inställning)
3. Knappen +
4. Knappen -
5. På/av-knapp
6. Mikro-USB-uttag
7. Uttag för sensor
8. Knappen WLAN (WiFi)
9. Högtalare

Display

1. Aktuell temperatur
2. Måltemperatur
3. Laddningskabel ansluten
4. Batteri-/laddningsindikator
5. WiFi-indikator
6. Temperaturenhet



Dangrill

Uppladdning

Anslut den medföljande kabeln till mikro-USB-uttaget (6) på stektermometern och anslut den till lämplig USB-strömförsörjning (medföljer inte).

Slå på stektermometern med på/av-knappen (5).

När alla segment i batteri-/laddningsindikatorn (4) visas är batteriet fulladdat.

Isättning av nål

Nålen och kabeln får bara användas vid temperaturer under 250 °C. Använd inte nålen eller kabeln i grillen eller ugnen om den faktiska temperaturen är över 250 °C.

Stick in nålen i mitten av köttet (där det är som tjockast). Se till att den inte går igenom köttet.

Nålen ska inte sitta nära något ben i köttet.

Nålen får inte utsättas för öppen eld.

Användning utan app

Sätt in kontakten från nålen i uttaget (7) i stektermometern.

Slå på stektermometern med på/av-knappen (5).

Tryck på knappen SET (2).

Bakgrundsbelysningen på displayen lyser rött.

Tryck på knapparna +/- (3/4) för att ställa in måltemperaturen. Tryck på knappen SET för bekräfta. Bakgrundsbelysningen på displayen lyser kortvarigt grönt.

På displayen visas den aktuella temperaturen och den inställda måltemperaturen.

Tryck på knappen - för att växla mellan temperaturenheterna Celsius och Fahrenheit.

Tryck på knappen + för att tända bakgrundsbelysningen.

Bakgrundsbelysningens färg på displayen beror på hur nära den aktuella temperaturen är måltemperaturen.

Färg	Betydelse
Grön	20 °C under måltemperatur
Blå	10 °C under måltemperatur
Röd	Måltemperatur har överskridits

Bakgrundsbelysningen slocknar automatiskt efter 8 sekunder.

När måltemperaturen uppnås ljuder larmet. Stäng av larmet genom att trycka på knappen SET.

Stäng av stektermometern med på/av-knappen och dra ut kontakten från nålen ur stektermometern.

Ta ut nålen ur köttstycket. Använd en grillhandske eller grytlapp så att du inte bränner dig!

Felmeddelanden

Följande felmeddelanden kan visas på stektermometerns display:

HHH: Temperaturen överstiger 300 °C.

LLL: Temperaturen är under -25 °C.

Användning med app

Hämta appen "Grillsense" i Google Play eller App Store, och öppna appen på din smartphone eller surfplatta.

Följ instruktionen i appen för att ansluta stektermometern och din smartphone eller surfplatta via WiFi och för att använda appen.

ANDROID

Gå till din telefons inställningar:

Appar och notifikationer

> Tillåtelser

> Grillsense

Kontrollera att telefonens platstjänst är påslagen. Öppna Ställ in individuella tillåtelser. Kontrollera att Åtkomst till platsinformation är påslagen och att Åtkomst till lista över installerade appar är påslagen.

Rengöring och underhåll

Torka av stektermometern med en hårt urvriden trasa efter varje användning, och torka torrt med en mjuk, torr trasa.

Låt nålen svalna och rengör den med en disktrasa, varmt vatten och lite diskmedel. Nålen får inte sänkas ner i vatten eller diskas i maskin. Se till att nålens ledning inte blir våt.

Om stektermometern inte ska användas under en längre period ska den förvaras svalt och torrt. Se till att det inbyggda batteriet är uppladdat ca 30 procent innan du lägger undan stektermometern för förvaring.

Servicecenter

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.


Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

När det gäller:

- Reklamationer
- Reservdelar
- Returvaror
- Garantivaror
- www.schou.com

Miljöinformation



Elektriska och elektroniska produkter (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen som  kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och för miljön om avfallet av elektriska och elektroniska produkter (WEEE) inte bortskafts korrekt. Produkter som är markerade med en "överkryssad sophink" är elektriska och elektroniska produkter. Den överkryssade sophinken symboliserar att avfall av elektriska och elektroniska produkter inte får bortskafts tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan de ska samlas in separat.

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

Tillverkare:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översätts eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från Schou Company A/S.

PAISTOLÄMPÖMITTARI WIFI

Johdanto

Saat paistolämpömittarista suurimman hyödyn, kun luet käyttöohjeen läpi ennen paistolämpömittarin käyttöönottoa. Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi paistolämpömittarin toiminnot.

Tekniset tiedot

Lämpötila-alue: -30 °C:sta 250 °C:een

Lämpötilan mittayksikkö: °C/°F

Yhteys: WiFi

Lataaminen: Mikro-USB:llä
(mukana johto)

Yhteys: WiFi

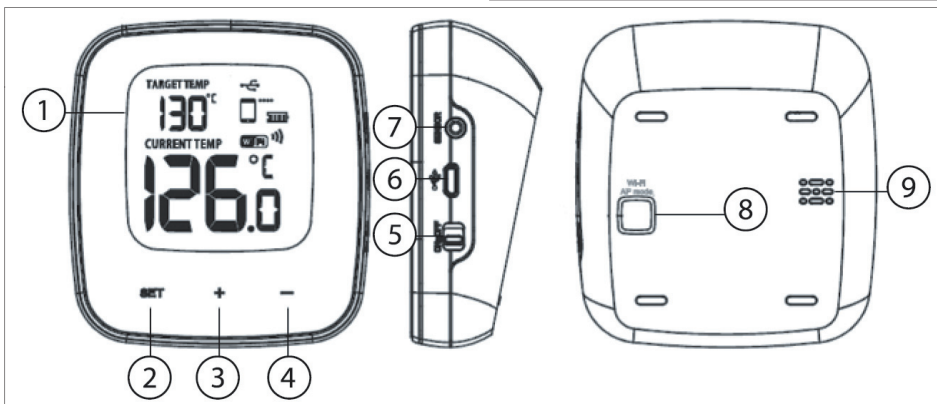
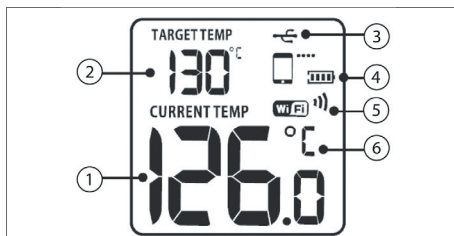
Voidaan käyttää erikseen sisälämpötilan säätömahdollisuudella tai WiFin kautta Grillsense-sovelluksella, jolla voit valita lihatyyppin, sisälämpötilan ja kypsyyssasteen "rare":sta "well done":en. Grillsense-sovelluksen voi ladata ilmaiseksi Google Playssa (Android 4.3 tai uudemmat) ja App Storessa (iOS 7 tai uudemmat).

Yleiskuvaus

1. Näyttö
2. SET-painike (säätö)
3. "+"-painike
4. "-"-painike
5. Virtapainike
6. Mikro-USB-liitäntä
7. Sensorin liitäntä
8. WLAN-painike (WiFi)
9. Kaiutin

Näyttö

1. Nykyinen lämpötila
2. Tavoitelämpötila
3. Latausjohto kytketty
4. Akku/latausilmaisain
5. WiFi-ilmaisain
6. Lämpötilayksikkö



Lataaminen

Yhdistä mukana tuleva johto paistolämpömittarin mikro-USB-liitäntään (6) ja liitä johto erilliseen USB-virtalähteeseen (ei sisälly pakkaukseen).

Käynnistä paistolämpömittari virtapainikkeesta (5).

Kun kaikki palkit akku-/latausilmmaisimessa (4) näkyvät, akku on ladattu täyteen.

Piikin kiinnittäminen

Piikkiä ja johtoa saa käyttää vain alle 250 °C:n lämpötilassa. Älä laita piikkiä tai johtoa grilliin tai uuniin, jonka lämpötila on yli 250 °C.

Työnnä piikki lihan keskelle (paksuimpaan kohtaan). Varo, ettei piikki mene lihan läpi.

Piikki ei saa olla lähellä luuta.

Piikkiä ei saa altistaa avotulelle/liekeille.

Käyttö ilman sovellusta

Liitä piikin pistoke paistolämpömittarin liittimeen (7).

Käynnistä paistolämpömittari virtapainikkeesta (5).

Paina SET-painiketta (2). Näytön taustavalo palaa punaisena.

Säädä tavoitelämpötila painamalla "+"- tai "-"-painiketta (3/4). Vahvasta painamalla SET-painiketta. Näytön taustavalo palaa hetken vihreänä.

Näytöllä näkyy lihan nykyinen lämpötila sekä valittu tavoitelämpötila.

Voit valita lämpötilayksiköiden celsius- tai fahrenheit välillä painamalla "-"-painiketta.

Sytytä taustavalo painamalla "+"-painiketta.

Taustavalon väri näytössä riippuu siitä, kuinka lähellä tavoitelämpötilaa nykyinen lämpötila on.

Väri	Merkitys
Vihreä	20 °C tavoitelämpötilaa alempi
sininen	10 °C tavoitelämpötilaa alempi
Punainen	Tavoitelämpötila ylitetty.

Taustavalo sammuu automaattisesti 8 sekunnin jälkeen.

Kun tavoitelämpötila on saavutettu, laite hälyttää. Sammuta hälytys painamalla SET-painiketta.

Sammuta paistolämpömittari virtapainikkeesta ja irrota piikin pistoke paistolämpömittarista.

Irrota piikki lihasta. Käytä grillikinnasta tai patalappua, jotta et polta itseäsi!

Virheilmoitukset

Paistolämpömittari voi näyttää seuraavat virheilmoitukset näytöllä:

HHH: Lämpötila ylittää 300 °C.

LLL Lämpötila on alle -25 °C.

Käyttö sovelluksen kanssa

Lataa Grillsense-sovellus Google Playsta tai App Storesta ja avaa sovellus älypuhelimellasi tai tabletillasi.

Seuraa sovelluksen ohjeita yhdistääksesi paistolämpömittarin älypuhelimellesi tai tablettiisi WiFin välityksellä ja sovellusta käyttääksesi.

ANDROID

Puhelimen asetuksissa:

Sovellukset ja ilmoitukset

> Käyttöoikeudet

> Grillsense

Varmista, että puhelimen paikannuspalvelu on päällä. Siirry kohtaan Aseta yksittäiset käyttöoikeudet. Varmista, että Sijaintitietojen käyttö ja Asennettujen sovellusten luettelon käyttö ovat päällä.

Puhdistaminen ja huolto

Pyyhi paistolämpömittari kuivaksi nihkeällä liinalla jokaisen käytön jälkeen ja kuivaa lopuksi pehmeällä kuivalla liinalla.

Anna piikin jäähtyä ja pese tikku rätillä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Piikkiä ei saa upottaa veteen eikä pestä tiskikoneessa. Varmista, että piikin johto ei kastu

Jos paistolämpömittaria ei käytetä pitkään aikaan, se pitää säilyttää viileässä ja kuivassa. Varmista, että sisäänrakennettu akku on ladattu noin 30-prosenttisesti, ennen kuin laitat paistolämpömittarin säilytykseen.

Huoltokeskus

Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa.

Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

Kun asia koskee:

- Reklamaatioita
- Varaosia
- Palautuksia
- Takuuasioita
- www.schou.com

Tiedot vaarallisuudesta ympäristölle



Sähkö- ja elektroniikkalaitteet (EEE) sisältävät materiaaleja, komponentteja ja aineita, jotka voivat olla vaaraksi

ympäristölle ja ihmisen terveydelle, jos sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) ei hävitetä asianmukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkalaitteet on merkitty jätessäiliöllä, jonka yli on vedetty risti. Merkki ilmaisee, ettei sähkö- ja elektroniikkaromua saa hävittää lajittelemattoman kotitalousjätteen mukana vaan se on kerättävä erikseen.

Valmistettu Kiinassa

Valmistaja:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa jäljentää kokonaan eikä osittain millään tavalla sähköisesti tai mekaanisesti, esimerkiksi valokopioimalla tai -kuvaamalla, kääntää tai tallentaa tiedontallennus- ja hakujärjestelmään ilman Schou Company A/S:n kirjallista lupaa.

MEAT THERMOMETER WIFI

Introduction

To get the most out of your new meat thermometer, please read this instruction manual before use. Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

Technical data

Temperature range: -30 °C to 250 °C

Units of temperature: °C/°F

Connection: WiFi

Charging: via micro-USB
(cable supplied)

Connection: WiFi

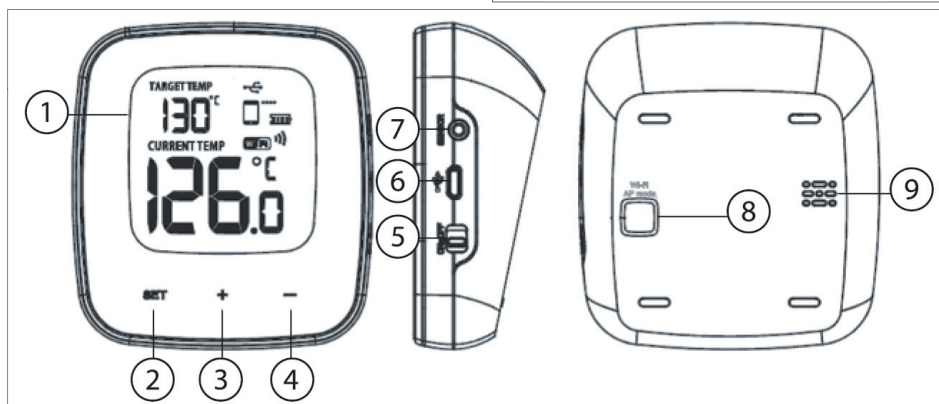
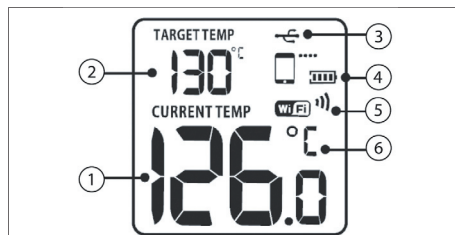
Can be used separately, with option for setting core temperature, or using the "Grillsense" app via WiFi, in which you can specify the type of meat, core temperature and required doneness, from "rare" to "well done". The "Grillsense" app can be downloaded free of charge from Google Play (for Android 4.3 or later) or the App Store (for iOS 7 or later).

Overview

1. Display
2. SET button
3. + button
4. - button
5. On/off button
6. Micro-USB socket
7. Socket for sensor
8. WLAN button (WiFi)
9. Speaker

Display

1. Current temperature
2. Target temperature
3. Charging cable connected
4. Battery/charge indicator
5. WiFi indicator
6. Temperature unit



Dangrill

Charging

Plug the cable supplied into the micro-USB socket (6) on the meat thermometer, and plug the other end into a separate USB power supply (not included).

Switch the meat thermometer on using the on/off button (5).

When all segments in the battery/charge indicator (4) are visible, the battery is fully charged.

Inserting the probe

The probe and cord may only be used at temperatures below 250 °C. Never place the probe or cord under the grill or in the oven if the actual temperature is above 250 °C.

Push the probe into the middle of the meat (at the thickest point). Make sure not to go right through the meat.

The probe must not be close to any bones in the meat.

The probe must not be exposed to a naked flame.

Use without app

Insert the connector from the probe into the socket (7) on the meat thermometer.

Switch the meat thermometer on using the on/off button (5).

Press the SET button (2). The display background light shines red.

Press the + and - buttons (3 and 4) to set the target temperature. Press the SET button to confirm. The display background light shines green briefly.

The display shows the current temperature and the set target temperature.

Press the - button to switch between Celsius and Fahrenheit.

Press the + button to switch the background light on.

The colour of the display background light varies depending on how close the current temperature is to the target temperature.

Colour	Indicates
Green	20 °C below target temperature
Blue	10 °C below target temperature
Red	Target temperature exceeded

The background light turns off automatically after 8 seconds.

When the target temperature is reached, the alarm sounds. Turn the alarm off by pressing the SET button.

Switch the meat thermometer off using the on/off button, and unplug the probe connector.

Remove the probe from the meat. Use an oven glove or pot holder to avoid burning yourself!

Error messages

The meat thermometer may show the following error messages on the display:

HHH: Temperature is above 300 °C.

LLL: Temperature is below -25 °C.

Use with app

Download the “Grillsense” app from Google Play or the App Store, and open it on your smartphone or tablet.

Follow the instructions in the app to connect the meat thermometer and your smartphone or tablet via WiFi and to use the app.

ANDROID

Under your phone settings:

App & notifications

> Permissions

> Grillsense

Make sure your phone location service is turned on. Go to Set individual permissions. Make sure Access location info and Access list of installed apps service are turned on.

Cleaning and maintenance

Wipe the meat thermometer with a well-wrung cloth after each use and dry with a soft, dry cloth.

Allow the probe to cool down before cleaning using a dishcloth, hot water and a little washing-up liquid. Do not submerge the probe in water or run it through a dishwasher. Make sure the probe cord does not get wet.

If you do not intend to use the meat thermometer for a prolonged period, store it somewhere cool and dry. Make sure that the built-in battery is about 30 per cent charged up before you put the meat thermometer away.

Service centre

Note: Please quote the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- www.schou.com

Environmental information



Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances that may be hazardous and harmful to human health and the environment if waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with a crossed-out wheeled bin are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately.

Manufactured in P.R.C.

Manufacturer:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

BRATENTHERMOMETER WIFI

Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen Bratenthermometer möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen. Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Bratenthermometers später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Temperaturbereich: -30 °C bis 250 °C
Temperatur-Maßeinheit: °C/°F
Verbindung: WiFi
Ladezeit: über Micro-USB
(Kabel enthalten)
Verbindung: WiFi

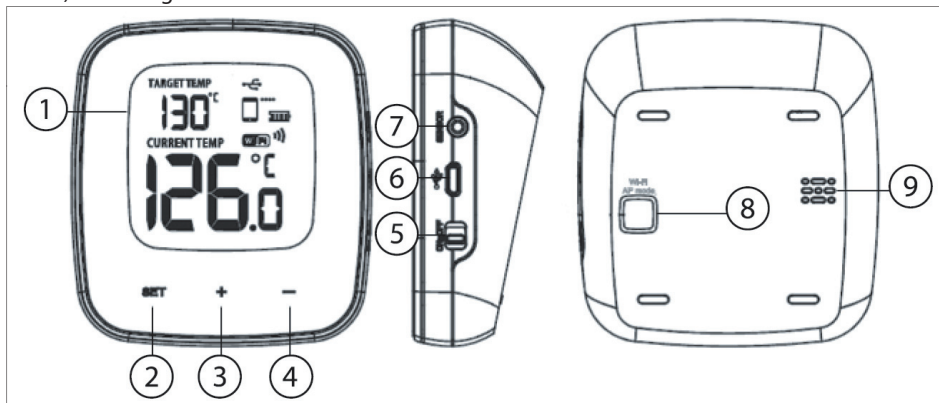
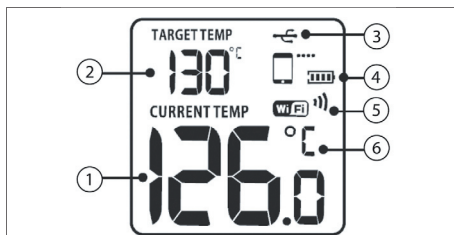
Kann separat mit der Möglichkeit zur Einstellung der Kerntemperatur oder mit der App „Grillsense“ über WiFi verwendet werden, wobei Sie den Fleischtyp, die Kerntemperatur und den Zubereitungsgrad von „rare“ bis „well done“ angeben können. Die App „Grillsense“ kann gratis bei Google Play (für Android 4.3 oder neuer) oder beim App Store (für iOS oder neuer) heruntergeladen werden.

Übersicht

1. Display
2. Taste SET (Einstellen)
3. Taste +
4. Taste -
5. Ein/Aus-Schalter
6. Micro-USB-Buchse
7. Buchse für Sensor
8. Taste WLAN (WiFi)
9. Lautsprecher

Display

1. Aktuelle Temperatur
2. Zieltemperatur
3. Ladekabel angeschlossen
4. Batterie-/Ladeanzeige
5. WiFi-Anzeige
6. Temperatureinheit



Aufladen

Schließen Sie das mitgelieferte Kabel an die Micro-USB-Buchse (6) am Bratenthermometer an, und schließen Sie es an eine geeignete USB-Stromversorgung an (nicht enthalten).

Schalten Sie Bratenthermometer am Ein-/Aus-Schalter (5) ein.

Wenn alle Segmente der Batterie-/Ladeanzeige (4) angezeigt werden, ist die Batterie vollständig aufgeladen.

Anbringen des Spießes

Der Spieß und das Kabel dürfen nur bei Temperaturen unter 250 °C verwendet werden. Sie dürfen den Spieß oder das Kabel nicht in den Grill oder Ofen legen, wenn die tatsächliche Temperatur 250 °C übersteigt.

Stecken Sie den Spieß in die Mitte des Fleisches (an der dicksten Stelle). Achten Sie darauf, dass er nicht durch das Fleisch hindurch geht.

Der Spieß darf nicht dicht an einem eventuellen Knochen im Fleisch sitzen.

Der Spieß darf keinem offenen Feuer oder Flammen ausgesetzt werden.

Gebrauch ohne App

Stecken Sie den Stecker des Spießes in die Buchse (7) am Bratenthermometer.

Schalten Sie Bratenthermometer am Ein-/Aus-Schalter (5) ein.

Drücken Sie auf die Taste SET (2). Die Hintergrundbeleuchtung des Displays wird rot.

Drücken Sie auf die Tasten +/- (3/4), um die Zieltemperatur einzustellen. Drücken Sie auf die Taste SET, um zu bestätigen. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays wird kurzzeitig grün.

Im Display wird die aktuelle Temperatur und die eingestellte Zieltemperatur angezeigt.

Drücken Sie auf die Taste -, um zwischen den Temperatureinheiten Celsius und Fahrenheit zu wechseln.

Drücken Sie auf die Taste +, um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten.

Die Farbe der Hintergrundbeleuchtung des Displays hängt davon ab, wie dicht die aktuelle Temperatur an der Zieltemperatur ist.

Farbe	Bedeutung
Grün	20 °C unter der Zieltemperatur
Blau	10 °C unter der Zieltemperatur
Rot	Zieltemperatur überschritten

Die Hintergrundbeleuchtung schaltet sich nach 8 Sekunden automatisch ab.

Wenn der Zieltemperatur erreicht ist, ertönt der Alarm. Schalten Sie den Alarm ab, indem Sie auf die Taste SET drücken.

Schalten Sie das Bratenthermometer am Ein-/Aus-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker des Spießes aus dem Bratenthermometer.

Nehmen Sie den Spieß aus dem Fleischstück. Verwenden Sie einen Grillhandschuh oder einen Topflappen, um sich nicht zu verbrennen!

Fehlermeldungen

Das Bratenthermometer kann folgende Fehlermeldungen im Display anzeigen:

HHH: Die Temperatur übersteigt 300 °C.

LLL: Die Temperatur liegt unter -25 °C.

Gebrauch mit App

Laden Sie die App „Grillsense“ bei Google Play oder im App Store herunter, und öffnen Sie die App in Ihrem Smartphone oder Tablet.

Folgen Sie der Anleitung der App, um das Bratenthermometer und Ihr Smartphone oder Tablet über WiFi zu verbinden und die App zu benutzen.

ANDROID

Gehen Sie zu den Einstellungen Ihres Telefons:

Anwendungen und Benachrichtigungen

> Genehmigungen

> Grillsense

Überprüfen Sie, ob die Lokalisierungsdienste eingeschaltet sind. Öffnen Sie „Individuelle Genehmigungen einstellen“. Überprüfen Sie, ob die Lokalisierungsdienste eingeschaltet sind, und ob „Zugang zur Liste installierter Anwendungen“ eingeschaltet ist.

Reinigung und Wartung

Wischen Sie das Bratenthermometer nach jedem Gebrauch mit einem gut ausgewringenen Tuch ab und trocknen Sie es danach mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Lassen Sie den Spieß abkühlen und waschen Sie ihn mit einem Spüllappen, heißem Wasser und ein wenig Spülmittel ab. Der Spieß darf nicht in Wasser eingetaucht oder in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Achten Sie darauf, dass das Kabel des Spießes nicht nass wird.

Wird das Bratenthermometer längere Zeit nicht gebraucht, muss es kühl und trocken aufbewahrt werden. Sorgen Sie dafür, dass die eingebaute Batterie zu ca. 30 Prozent aufgeladen ist, bevor Sie das Bratenthermometer zur Aufbewahrung weglegen.

Servicecenter

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

Wenn Sie uns brauchen:

- Reklamationen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantiewaren
- www.schou.com

DE

Entsorgung des Gerätes



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist

jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Wirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit einer „durchkreuzten Abfalltonne“ gekennzeichnet.

Hergestellt in der Volksrepublik China

Hersteller:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

TERMOMETR DO MIĘSA WIFI

Wprowadzenie

Aby jak najlepiej wykorzystać zalety nowego termometru do mięsa, przed użyciem należy przeczytać niniejsze instrukcje. Należy zachować te instrukcje do użytku w przyszłości.

Dane techniczne

Zakres temperatur: -30°C do 250°C

Jednostka temperatury: °C/°F

Połączenie: WiFi

Ładowanie: Kabel micro USB (w zestawie)

Połączenie: WiFi

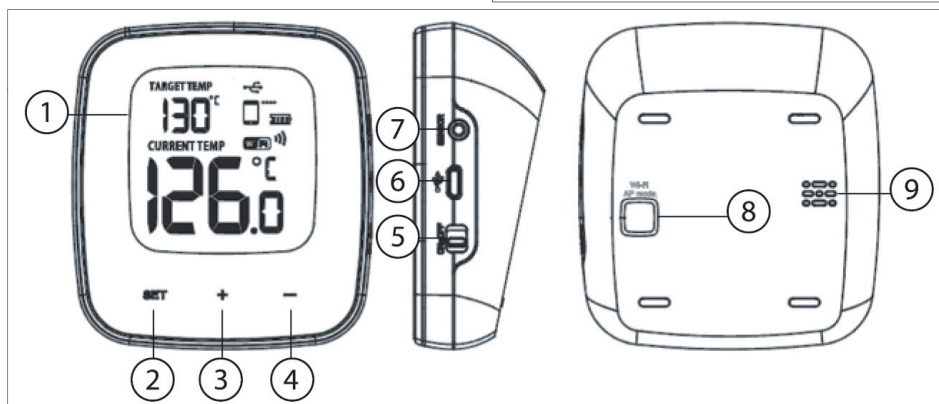
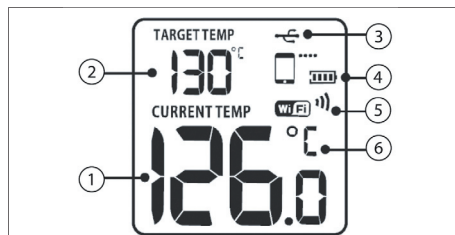
Termometru można używać osobno z możliwością ustawiania temperatury wewnętrznej albo za pomocą aplikacji „Grillsense” przez WiFi, w której można określać rodzaj mięsa, temperaturę wewnętrzną i wymagany stopień wysmażenia od „krwisty” do „bardzo dobrze wysmażony”. Aplikację „Grillsense” można pobrać bezpłatnie z serwisu Google Play (system Android w wersji 4.3 lub nowszej) lub App Store (system iOS w wersji 7 lub nowszej).

Przegląd

1. Wyświetlacz
2. Przycisk SET (ustawienia)
3. Przycisk +
4. Przycisk -
5. Przycisk wł./wył.
6. Gniazdo micro USB
7. Gniazdo czujnika
8. Przycisk WLAN (WiFi)
9. Głośnik

Wyświetlacz

1. Bieżąca temperatura
2. Docelowa temperatura
3. Podłączono kabel do ładowania
4. Wskaźnik akumulatora/ładowania
5. Wskaźnik WiFi
6. Jednostka temperatury



Ładowanie

Podłączyć dostarczony kabel do gniazda micro USB (6) termometru do mięsa, a wtyczkę na drugim końcu do zasilacza USB (brak w zestawie).

Włączyć termometr do mięsa przyciskiem wł./wył. (5).

Gdy wszystkie segmenty wskaźnika akumulatora/ładowania (4) są widoczne, oznacza to, że akumulator jest w pełni naładowany.

Wkładanie sondy

Sonda i przewód są przystosowane do temperatur poniżej 250°C. Nie umieszczać sondy ani przewodu pod grillem lub w piekarniku, jeżeli rzeczywista temperatura przekracza 250°C.

Włożyć sondę w środek mięsa (w najgrubszym miejscu). Upewnić się, że sonda nie przeszła na drugą stronę.

Nie umieszczać sondy w pobliżu kości w mięsie.

Nie wystawiać sondy na działanie odśrońskiego ognia.

Używanie bez aplikacji

Włożyć złącze sondy do gniazda (7) termometru do mięsa.

Włączyć termometr do mięsa przyciskiem wł./wył. (5).

Nacisnąć przycisk SET (2). Podświetlenie wyświetlacza zmieni kolor na czerwony.

Nacisnąć przyciski + i - (3 i 4), aby ustawić temperaturę docelową. Nacisnąć przycisk SET, aby potwierdzić ustawienie. Podświetlenie wyświetlacza na krótko zmieni kolor na zielony.

Na wyświetlaczu zostanie pokazana bieżąca temperatura i ustawiona docelowa temperatura.

Nacisnąć przycisk -, aby wybierać stopnie Celsjusza lub Fahrenheita.

Nacisnąć przycisk +, aby włączyć podświetlenie ekranu.

Kolor podświetlenia zależy od tego, jak blisko bieżąca temperatura jest do temperatury docelowej.

Kolor	Wskaźnik
Zielony	20°C poniżej temperatury docelowej
Niebieski	10°C poniżej temperatury docelowej
Czerwony	Docelowa temperatura przekroczona

Podświetlenie wyłącza się automatycznie po upływie 8 sekund.

Po osiągnięciu temperatury docelowej rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyłączyć alarm przez naciśnięcie przycisku SET.

Wyłączyć termometr do mięsa za pomocą przycisku wł./wył. i odłączyć złącze sondy.

Wyjąć sondę z mięsa. Użyć rękawicy kuchennej lub uchwytu do garnków, aby zapobiec oparzeniom.

Komunikaty o błędzie

Na wyświetlaczu termometru do mięsa mogą być wyświetlane następujące komunikaty o błędzie:

HHH: Temperatura jest wyższa niż 300°C.

LLL: Temperatura jest niższa niż -25°C.

Używanie z aplikacją

Pobrać aplikację „Grillsense” z serwisu Google Play lub App Store, a następnie otworzyć ją na smartfonie lub tablecie.

Postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby połączyć termometr do mięsa ze smartfonem lub tabletem za pośrednictwem WiFi i używać aplikacji.

ANDROID

W ustawieniach telefonu:

Aplikacje i powiadomienia

> Uprawnienia

> Grillsense

Upewnić się, że na telefonie włączone są usługi lokalizacji. Przejdź do ustawiania indywidualnych uprawnień. Upewnić się, że usługi Dostęp do informacji o lokalizacji i Dostęp do listy zainstalowanych aplikacji są włączone.

Czyszczenie i konserwacja

Przecierać termometr do mięsa po każdym użyciu wilgotną szmatką i osuszyć miękką, suchą szmatką.

Przed przystąpieniem do czyszczenia zmywakiem, gorącą wodą i dodatkiem płynu do mycia naczyń poczekać, aż sonda ostygnie. Nie zanurzać sondy w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Upewnić się, że przewód sondy nie zostanie zamoczony.

Jeżeli termometr do mięsa nie będzie używany przez dłuższy czas, należy go przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Przed przechowywaniem termometru do mięsa należy naładować wbudowany akumulator do poziomu 30%.

Punkt serwisowy

Uwaga: Zadając pytania dotyczące niniejszego produktu, należy podawać numer modelu.

Numer modelu można znaleźć na okładce niniejszej instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej.

Prosimy o kontakt z punktem serwisowym w sprawach:

- reklamacje
- części zamienne
- zwroty
- gwarancje
- www.schou.com

Informacje dotyczące środowiska



Sprzęt elektryczny i elektroniczny (electrical and electronic equipment – EEE) zawiera materiały, elementy i substancje,

które mogą być niebezpieczne i szkodliwe dla zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego w przypadku, gdy taki zużyty sprzęt (waste electrical and electronic equipment – WEEE) nie zostanie odpowiednio zutylizowany. Produkty oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci są odpadami elektrycznymi i elektronicznymi. Przekreślony kosz na śmieci oznacza, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie wolno pozbywać się razem z ogólnymi odpadami domowymi, a należy utylizować go osobno.

Wyprodukowano w Chińskiej Republice Ludowej

Producent:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Wszelkie prawa zastrzeżone. Niniejszego podręcznika użytkownika nie wolno w żaden sposób powielać częściowo ani w całości, elektronicznie bądź mechanicznie (np. poprzez fotokopie lub skany), tłumaczyć ani przechowywać w bazie danych z funkcją wyszukiwania bez uprzedniej zgody Schou Company A/S wyrażonej na piśmie.

WIFI-GA LIHATERMOMEETER

Sissejuhatus

Oma uue lihatermomeetri tõhusaimaks kasutamiseks lugege palun käesolev kasutusjuhend enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi. Samuti soovitame juhised hilisemaks kasutamiseks alles hoida.

Tehnilised andmed

Temperatuurivahemik: -30 °C kuni 250 °C

Temperatuuriühikud: °C/°F

Ühendus: WiFi

Laadimine: mikro-USB abil
(kaasas)

Ühendus: WiFi

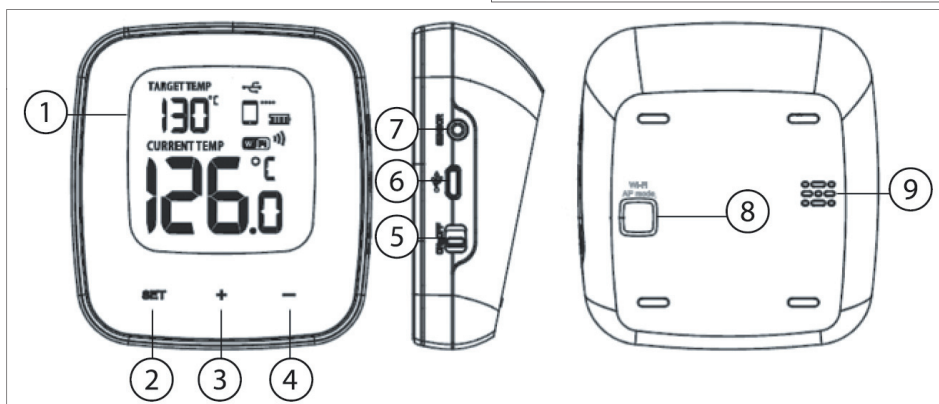
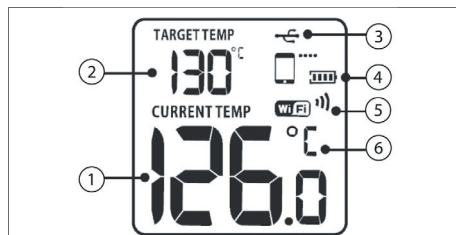
Seda saab kasutada iseseisva seadmena, kasutades sisetemperatuuri seadistamise võimalust, või WiFi kaudu rakenduse Grillsense abil, kus saate määrata lihatüübi, tuumatemperatuuri ja soovitud vamimisastme, alates pooltoorest (rare) kuni korralikult läbiküpsetatud (well done). Rakenduse Grillsense saab tasuta alla laadida Google Play'st (Android 4.3 või uuemad versioonid) või App Store'ist (iOS 7 või uuemad versioonid).

Ülevaade

1. Kuva
2. Nupp SET (Määra)
3. + nupud
4. - nupud
5. Sees/väljas-nupp
6. Mikro-USB pistikupesa
7. Anduri pistikupesa
8. WLAN-nupp (WiFi)
9. Kõlar

Kuva

1. Hetketemperatuur
2. Lõpptemperatuur
3. Laadimiskaabel on ühendatud
4. Aku / laadimise näidik
5. WiFi-näidik
6. Temperatuuri mõõtühik



Laadimine

Ühendage lihatermomeetriga kaasasolev kaabel mikro-USB pistikupesasse (6) ja ühendage teine ots eraldi USB toitega (ei kuulu komplekti).

Lülitage lihatermomeeter sees/väljas-nupuga (5) sisse.

Kui kõik aku / laadimise näidiku (4) osad on nähtaval, on aku täis laetud.

Lihatermomeetri sisestamine

Lihatermomeetrit ja juhete võib kasutada ainult temperatuuridel alla 250 °C. Ärge kunagi asetage lihatermomeetrit ega juhete grilli alla või ahju, kui tegelik temperatuur on üle 250 °C.

Lükake termomeeter liha keskele (kõige paksemas kohas). Veenduge, et te ei torka termomeetrit lihast päris läbi.

Termomeeter ei tohi asuda ühegi lihas oleva kondi lähedal.

Termomeeter ei tohi kokku puutuda lahtise tulega.

Ilma rakenduseta kasutamine

Sisestage termomeetri pistik lihatermomeetri pesa (7).

Lülitage lihatermomeeter sees/väljas-nupuga (5) sisse.

Vajutage nuppu SET (SEADISTA) (2). Ekraani taustvalgus põleb punaselt.

Vajutage + ja - nuppe (3 ja 4), et määrata sihttemperatuur. Kinnitamiseks vajutage nuppu SET (SEADISTA). Ekraani taustvalgus süttib korra roheliselt.

Ekraanil näidatakse hetketemperatuuri ja sihttemperatuuri.

Vajutage - nuppu, et valida, kas temperatuuri näidatakse Celsiuse või Fahrenheiti kraadides.

Taustvalguse sisselülitamiseks vajutage + nuppu.

Ekraani taustvalgustuse värv sõltub sellest, kui lähedal on praegune temperatuur sihttemperatuurile.

Värvus	Näitab
Roheline	20 °C allpool sihttemperatuuri
Sinine	10 °C allpool sihttemperatuuri
Punane	Sihttemperatuur ületatud

Taustvalgus lülitub 8 sekundi möödudes automaatselt välja.

Kui saavutatakse sihttemperatuur, kostub helisignaali. Lülitage helisignaali SET seadistusnupule vajutades välja.

Lülitage lihatermomeeter sees/väljas-nupuga välja ja eraldage ühendusosa.

Eemaldage lihatermomeeter lihast. Kasutage ahjukinnast või potihoidjat, et end mitte põletada!

Veateated

Liha termomeetri ekraanil näidatakse järgmisi veateateid:

HHH: Temperatuur on üle 300 °C.

LLL: Temperatuur on alla -25 °C.

Koos rakendusega kasutamine

Laadige rakendus Grillsense Google Play'ist või App Store'ist alla ning avage see oma nutitelefoni või tahvelarvutis.

R rakenduse kasutamiseks järgige rakenduses olevaid juhiseid, et ühendada lihatermomeeter WiFi abil nutitelefoni või tahvelarvutiga.

ANDROID

Valige telefonisätete alt:

App & notifications (rakendused ja teavitused)

> Õigused

> Grillsense

Veenduge, et telefoni positsioneerimisteenus on sisse lülitatud. Avage säte "Set individual permissions" (õiguste seadistamine).

Veenduge, et suvandid "Access location info" (juurdepääs asukohateabele) ja "Access list of installed apps" (juurdepääs installitud rakenduste loendile) on aktiveeritud.

Puhastamine ja hooldus

Pärast iga kasutuskorda puhastage lihatermomeetrit korralikult väljaväänatud lapiga ja kuivatage pehme ning kuiva rätikuga.

Laske termomeetril enne puhastamist jahtuda ning kasutage nõudepesulappi, kuuma vett ja veidi pesuvahendit. Ärge kastke termomeetrit täielikult vette ega puhastage seda nõudepesumasinas. Veenduge, et termomeetri juhe ei saaks märjaks.

Kui te lihatermomeetrit pikema aja jooksul ei kasuta, hoidke seda kuivas ja jahedas kohas. Enne lihatermomeetri ärapanemist veenduge, et sisseehitatud aku oleks umbes 30% laetud.

Teeninduskeskus

Pidage meele: Palun märkide kõikide päringute puhul ära toote mudelinumber.

Mudelinumber on toodud ära käesoleva juhendi kaanel ning toote nimisildil.

Palun kontakteeruge Teeninduskeskusega juhul kui:

- Kaebused
- Osade vahetamised
- Tagastamised
- Garantiiküsimused
- www.schou.com

Keskkonnaalane teave



Elektri- ja elektroonikaseadmed (EEE) sisaldavad materjale, komponente ja aineid, mis võivad olla ohtlikud ja kahjulikud inimeste tervisele ja keskkonnale, juhul kui kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid (WEEE) ei utiliseerita ette nähtud moel. Ristiga läbi kriipsutatud ratastel prügikastiga märgistatud toodete puhul on tegemist elektri- ja elektroonikaseadmega. Ristiga läbi kriipsutatud ratastel prügikast näitab, et kasutatud elektri- ja elektroonikaseadet ei tohi utiliseerida koos sortimata olmeprügiga, vaid tuleb koguda eraldi.

Toodetud Hiina Rahvavabariigis

Tootja:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Kõik õigused kaitstud. Käesolevat kasutusjuhendit ei tohi ilma ettevõtte Schou Company A/S eelneva kirjaliku nõusolekuta paljundada ei osaliselt ega täielikult, elektrooniliselt või mehaaniliselt (näiteks fotokoopia või skaneering), tõlkida ega hoida andmebaasis ja otsingusüsteemis.

TERMÓMETRO CON WIFI PARA CARNE

Introducción

Para sacar el máximo provecho a su nuevo termómetro para carne, lea este manual de instrucciones antes de usarlo. Además, guarde las instrucciones por si necesita consultarlas más adelante.

Datos técnicos

Alcance de temperatura: -30 °C a 250 °C

Unidades de temperatura: °C/°F

Conexión: WiFi

Carga: mediante micro USB
(cable incluido)

Conexión: WiFi

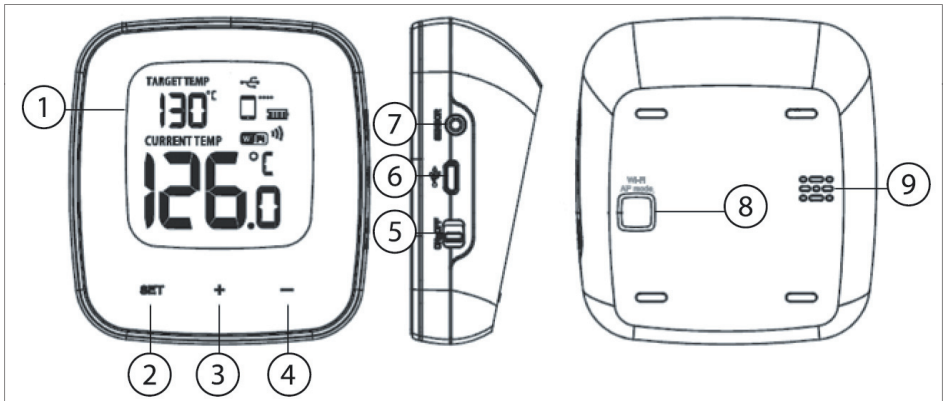
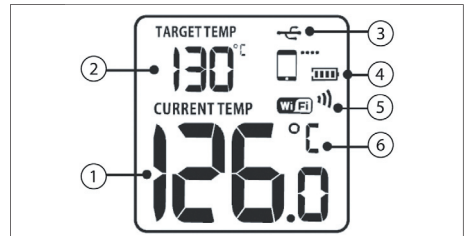
Se puede usar por sí solo, con la opción de configurar la temperatura interior, o usar la app "Grillsense" mediante WiFi, que le permite especificar el tipo de carne, la temperatura interior y lo hecha que quiere la carne, de "cruda" a "bien hecha". La app "Grillsense" se puede descargar gratuitamente en Google Play (para Android 4.3 o superior) o la App Store (iOS 7 o superior).

Resumen

1. Pantalla
2. Botón SET
3. Botón +
4. Botón -
5. Botón On/Off
6. Toma de micro USB
7. Toma para el sensor
8. Botón WLAN (WiFi)
9. Altavoz

Pantalla

1. Temperatura actual
2. Temperatura objetivo
3. Cable de carga conectado
4. Indicador de pila/carga
5. Indicador WiFi
6. Unidad de temperatura



Dangrill

Cómo cargar

Enchufe el cable suministrado en la toma de micro USB (6) del termómetro para carne, y conecte el otro extremo en una fuente de corriente USB aparte (no incluida).

Ponga el termómetro para carne en marcha pulsando el botón de On/Off (5).

Cuando todos los segmentos del indicador de pila/carga (4) estén visibles, la batería estará totalmente cargada.

Cómo introducir la sonda

La sonda y el cable solo se pueden utilizar en temperaturas inferiores a 250 °C. No coloque nunca la sonda ni el cable debajo de la parrilla o del horno si la temperatura actual es superior a 250 °C.

Introduzca la sonda en el centro de la carne (en el punto más grueso). Asegúrese de no cruzar la carne.

La sonda no debe quedar cerca de ningún hueso de la carne.

La sonda no se puede exponer a llamas abiertas.

Uso sin la app

Introduzca el conector de la sonda en la toma (7) del termómetro para carne.

Ponga el termómetro para carne en marcha pulsando el botón de On/Off (5).

Pulse el botón SET (2). La luz de fondo de la pantalla se enciende en color rojo.

Pulse los botones + y - (3 y 4) para configurar la temperatura objetivo. Pulse el botón SET para confirmar. La luz de fondo de la pantalla se enciende en color verde un momento.

La pantalla muestra la temperatura actual y

la temperatura objetivo configurada.

Pulse el botón - para alternar entre Celsius y Fahrenheit.

Pulse el botón + para encender la luz de fondo de la pantalla.

El color de la luz de fondo de la pantalla varía según lo cerca que esté la temperatura actual a la temperatura objetivo.

Color	Significado
Verde	20 °C por debajo de la temperatura objetivo
Azul	10 °C por debajo de la temperatura objetivo
Rojo	Se ha superado la temperatura objetivo

La luz de fondo de la pantalla se apaga automáticamente al cabo de 8 segundos.

Cuando se alcanza la temperatura objetivo, suena la alarma. Para apagarla, pulse el botón SET.

Desconecte el termómetro para carne pulsando el botón on/off, y a continuación desconecte la sonda.

Retire la sonda de la carne. ¡Use una mañopla de horno o un agarrador para no quemarse!

Mensajes de error

La pantalla del termómetro para carne puede mostrar los siguientes mensajes de error:

HHH: La temperatura es superior a 300 °C.

LLL: La temperatura es inferior a -25 °C.

Uso con la app

Descargue la app "Grillsense" de Google Play o la App Store, y ábrala en su smartphone o tableta.

Siga las instrucciones de la app para conectar el termómetro para carne y su smartphone o tableta mediante WiFi y usar la aplicación.

ANDROID

En ajustes del teléfono:

App y notificaciones

> Autorizaciones

> Grillsense

Asegúrese de que la localización del teléfono esté activa. Vaya a Configurar permisos individuales. Asegúrese de que Acceder a información de localización y Acceder a lista de aplicaciones instaladas estén activados.

Limpeza y mantenimiento

Limpie el termómetro para carne con un paño bien escurrido después de cada uso, y a continuación séquelo con un paño limpio y suave.

Deje que la sonda se enfríe antes de limpiarla con un trapo, agua caliente y un poco de detergente. No sumerja la sonda en agua ni la meta en el lavavajillas. Asegúrese de que el cable de la sonda no se moje.

Si no va a usar el termómetro para carne durante un periodo prolongado, guárdelo en algún lugar fresco y seco. Asegúrese de que la batería incorporada tenga una carga del 30% aproximadamente antes de guardar el termómetro.

Centro de servicio

Nota: Por favor, cite el número de modelo del producto relacionado con todas las preguntas.

El número de modelo se muestra en la parte frontal de este manual y en la placa de características del producto.

Para:

- Reclamaciones
- Piezas de recambio
- Devolución de mercancías
- Asuntos de garantía
- www.schou.com

Información medioambiental



Los dispositivos eléctricos y electrónicos (AEE) contienen materiales, componentes y sustancias que pueden ser peligrosos y perjudiciales para la salud humana y para el medio ambiente, si los residuos de estos dispositivos eléctricos y electrónicos (RAEE) no se eliminan correctamente. Los productos identificados con un contenedor con ruedas tachado son dispositivos eléctricos y electrónicos. El contenedor con ruedas tachado indica que los residuos de dispositivos eléctricos y electrónicos no deben desecharse junto con la basura doméstica, y que se tienen que recoger por separado.

Fabricado en People's Republic of China (P.R.C)

Fabricante:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Todos los derechos reservados. El contenido de este manual no puede ser reproducido, ni total ni tampoco parcialmente, de cualquier forma por medios electrónicos o mecánicos, por ejemplo, fotocopias o publicación, traducción o guardado en un almacén de información y sistema de recuperación, sin la previa autorización por escrito de Schou Company A/S.

TERMOMETRO WIFI PER CARNE

Introduzione

Per ottenere le massime prestazioni dal vostro nuovo termometro per carne, leggere le istruzioni prima dell'uso. Conservare le presenti istruzioni per un eventuale riferimento futuro.

Dati tecnici

Intervallo di temperatura: da -30 °C a 250 °C

Unità di misura temperatura: °C/°F

Connessione: WiFi

Ricarica: con micro-USB
(cavo in dotazione)

Connessione: WiFi

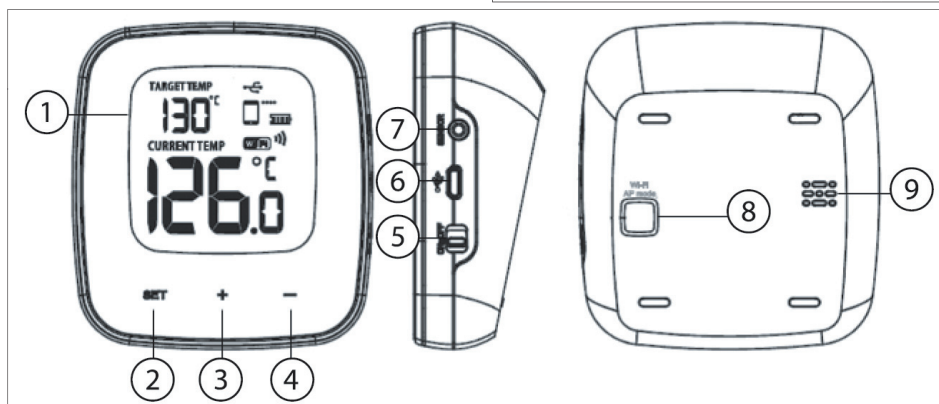
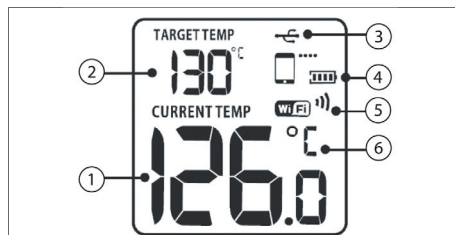
Può essere utilizzato in due distinte modalità: con l'opzione che consente di impostare la temperatura interna oppure connesso WiFi all'app "Grillsense" che consente di specificare il tipo di carne, la temperatura interna e il grado di cottura desiderato, da "al sangue" a "ben cotta". L'app "Grillsense" può essere scaricata gratuitamente da Google Play (per Android 4.3 o versioni successive) o dall'App Store (per iOS 7 o versioni successive).

Panoramica

1. Schermo
2. Pulsante SET (impostazioni)
3. Pulsante +
4. Pulsante -
5. Pulsante di accensione/spegnimento (ON/OFF)
6. Presa micro USB
7. Presa per sensore
8. Pulsante WLAN (WiFi)
9. Altoparlante

Schermo

1. Temperatura istantanea
2. Temperatura da raggiungere
3. Cavo di ricarica collegato
4. Icona della batteria/carica
5. Icona WiFi
6. Unità di misura temperatura



Ricarica

Collegare il cavo fornito inserendo un'estremità nella presa micro-USB (6) presente sul termometro e l'altra estremità in un alimentatore USB separato (non incluso).

Accendere il termometro per carne con il pulsante on/off (5).

La batteria ha raggiunto la carica completa quando nell'icona della batteria/carica (4) compaiono tutti i segmenti.

Inserimento della sonda

Utilizzare la sonda e il suo cavo esclusivamente con temperature inferiori a 250 °C. Non inserire la sonda o il cavo sotto alla griglia o nel forno se la temperatura rilevata è superiore a 250 °C.

Inserire la sonda al centro del pezzo di carne (nel punto più spesso). Assicurarsi di non attraversare interamente la carne.

La sonda non deve toccare ossi eventualmente presenti nella carne.

Non esporre la sonda a fiamme libere.

Uso senza l'app

Inserire lo spinotto della sonda nella presa (7) sul termometro per carne.

Accendere il termometro con il pulsante on/off (5).

Premere il pulsante SET (2). La luce sullo sfondo dello schermo si accende di rosso.

Premere i pulsanti + e - (3 e 4) per regolare la temperatura da raggiungere. Premere il pulsante SET per confermare. La luce sullo sfondo dello schermo si accende di verde per alcuni istanti.

Quindi sullo schermo compaiono la temperatura rilevata in quel momento e la temperatura da raggiungere impostata.

Premere il pulsante - per passare da gradi Celsius a Fahrenheit.

Premere il pulsante + per accendere la retroilluminazione dello schermo.

Il colore della luce sullo sfondo dello schermo cambia in funzione della temperatura rilevata all'istante, ovvero se questa è più o meno vicina alla temperatura impostata.

Colore	indica
verde	mancano 20 °C alla temperatura impostata
blu	mancano 10 °C alla temperatura impostata
rosso	temperatura impostata superata

La luce sullo sfondo si spegne automaticamente dopo 8 secondi.

Quando raggiunge la temperatura impostata, il termometro emette un segnale acustico di allarme. Per spegnere questo segnale premere il pulsante SET.

Spegnere il termometro dal pulsante di accensione/spegnimento e staccare lo spinotto della sonda.

Estrarre la sonda dalla carne. Usare un guanto da forno o una presina per evitare di scottarsi!

Messaggi di errore

Sullo schermo del termometro potrebbero comparire i seguenti messaggi di errore:

HHH: la temperatura ha superato i 300 °C.

LLL: la temperatura è inferiore a -25 °C.

Uso con l'app

Scaricare l'app "Grillsense" da Google Play o dall'App Store e aprirla sullo smartphone o sul tablet.

Seguire le istruzioni fornite nell'app per connettere il termometro e lo smartphone o il tablet tramite la rete WiFi e per utilizzare l'app.

ANDROID

Nelle impostazioni del telefono:

- App e notifiche
- > Autorizzazioni
- > Grillsense

Assicurarsi che il servizio di localizzazione del telefono sia attivo. Andare alle impostazioni delle singole autorizzazioni. Assicurarsi che i servizi di accesso alle informazioni di localizzazione e di accesso all'elenco di app installate siano attivi.

Pulizia e manutenzione

Dopo ogni uso pulire il termometro per carne con un panno ben strizzato e asciugarlo con un panno morbido e asciutto.

Attendere che la sonda si sia raffreddata prima di pulirla con uno strofinaccio in acqua calda con un po' di detersivo liquido. Non immergere la sonda nell'acqua né lavarla in lavastoviglie. Accertarsi che il cavo della sonda non si bagni.

Se si prevede di non utilizzare il termometro per un periodo di tempo prolungato, conservarlo in un luogo fresco e asciutto. Prima di riporre il termometro per carne accertarsi che la batteria integrata sia carica all'incirca per il 30 percento.

Centro assistenza

Nota: indicare il numero di modello del prodotto in ogni richiesta di assistenza.

Il numero di modello è riportato sulla copertina di questo manuale e sulla targhetta del prodotto.

Per:

- Reclami
- Pezzi di ricambio
- Resi
- Questioni relative alla garanzia
- www.schou.com

Informazioni ambientali



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) contengono materiali, componenti e sostanze che possono essere pericolosi e dannosi per la salute umana e l'ambiente, se i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) non vengono smaltiti correttamente. I prodotti contrassegnati con il simbolo del bidone sbarrato sono apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il bidone sbarrato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici non differenziati, ma devono essere raccolti separatamente.

Fabbricato in P.R.C.

Produttore:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Tutti i diritti riservati. I contenuti di questo manuale non possono essere riprodotti in parte o per intero, elettronicamente o meccanicamente (ad es. mediante fotocopie o scansioni), tradotti o archiviati in sistemi di memorizzazione e recupero di informazioni senza il consenso scritto di Schou Company A/S.

VLEESTHERMOMETER MET WIFI

Inleiding

Om het beste uit uw nieuwe vleesthermometer te halen, gelieve deze instructies voor gebruik door te lezen. Bewaar de instructies voor het geval u deze op een later moment wilt raadplegen.

Technische gegevens

Temperatuurbereik: -30 °C tot 250 °C

Temperatuureenheden: °C/°F

Verbinding: wifi

Opladen: via microUSB
(kabel inbegrepen)

Verbinding: wifi

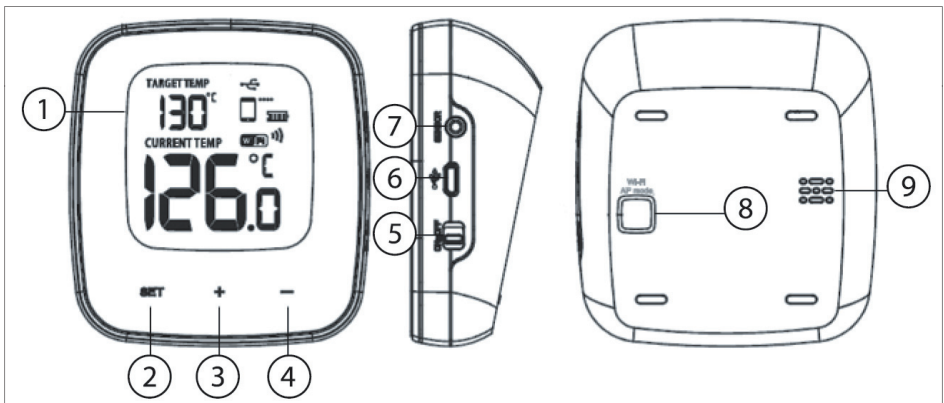
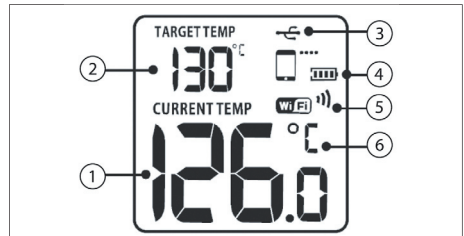
Kan apart gebruikt worden met een optie om de kerntemperatuur in te stellen, of door middel van de 'Grillsense'-app en via wifi. Met de app kunt u het type vlees specificeren en de gewenste kerntemperatuur en gaarheid bepalen, van 'rauw' tot 'doorbakken'. De 'Grillsense'-app kunt u gratis downloaden in Google Play (voor Android 4.3 of later) of in de App Store (voor iOS 7 of later).

Overzicht

1. Display
2. SET-knop
3. Knop +
4. Knop -
5. Aan/uit-knop
6. MicroUSB-poort
7. Poort voor sensor
8. WLAN-knop (wifi)
9. Luidspreker

Display

1. Huidige temperatuur
2. Doeltemperatuur
3. Opladkabel aangesloten
4. Batterij-/laadindicator
5. Wifi-indicator
6. Temperatureenheid



Dangrill

Opladen

Steek de meegeleverde kabel in de microUSB-poort (6) van de vleesthermometer en steek het andere uiteinde van de kabel in een aparte USB-stroombron (niet inbegrepen).

Schakel de vleesthermometer in met de aan/uit-knop (5).

Wanneer alle segmenten van de batterij-/laadindicator (4) zichtbaar zijn, is de batterij volledig opgeladen.

De sonde plaatsen

De sonde en het snoer mogen uitsluitend gebruikt worden bij temperaturen onder 250 °C. Plaats de sonde of het snoer nooit onder de grill of in de oven als de daadwerkelijke temperatuur hoger is dan 250 °C.

Duw de sonde in het midden van het vlees (op het dikste punt). Zorg dat u het vlees niet doorspiest.

De sonde mag niet in de buurt komen van bot in het vlees.

De sonde mag niet blootgesteld worden aan open vuur.

Gebruik zonder de app

Steek het stekkertje van de sonde in de poort (7) van de vleesthermometer.

Schakel de vleesthermometer in met de aan/uit-knop (5).

Druk op de knop SET (2). De achtergrondverlichting van het display brandt rood.

Druk op de knoppen - en + (3 en 4) om de doeltemperatuur in te stellen. Druk op de SET-knop om de instelling te bevestigen. De achtergrondverlichting van het display brandt kort groen.

Het display toont de huidige temperatuur en de ingestelde doeltemperatuur.

Druk op de knop - om te schakelen tussen Celsius en Fahrenheit.

Druk op de knop + om de achtergrondverlichting in te schakelen.

De kleur van de achtergrondverlichting van het display varieert afhankelijk van hoe dicht de huidige temperatuur in de buurt ligt van de doeltemperatuur.

Kleur	Geeft aan
Groen	20 °C onder doeltemperatuur
Blauw	10 °C onder doeltemperatuur
Rood	Doeltemperatuur overschreden

De achtergrondverlichting schakelt na 8 seconden automatisch uit.

Wanneer de doeltemperatuur is bereikt gaat er een alarm af. Schakel het alarm uit door op de SET-knop te drukken.

Schakel de vleesthermometer uit met de aan/uit-knop en koppel de sondestekker los.

Haal de sonde uit het vlees. Gebruik hiervoor een ovenwant of pannenlap om te voorkomen dat u zich verbrandt!

Foutmeldingen

De vleesthermometer kan de volgende foutmeldingen op het display weergeven:

HHH: Temperatuur is hoger dan 300 °C.

LLL: Temperatuur is lager dan -25 °C.

Gebruik met de app

Download de 'Grillsense'-app in Google Play of de App Store en open de app op uw smartphone of tablet.

Volg de instructies in de app om de vleesthermometer en uw smartphone of tablet via wifi te koppelen en de app te gebruiken.

ANDROID

Onder de instellingen op uw telefoon:

Apps & meldingen

> Machtigingen

> Grillsense

Zorg ervoor dat de locatievoorziening van uw telefoon aan staat. Ga naar Individuele machtigingen instellen. Zorg ervoor dat toegang tot locatie-informatie en de lijst van geïnstalleerde apps is ingeschakeld.

Reiniging en onderhoud

Veeg de vleesthermometer af met een goed uitgewrongen doek en droog het apparaat daarna af met een zachte, schone doek.

Laat de sonde afkoelen alvorens u deze reinigt met heet water, een beetje afwasmiddel en een theedoek. Dompel de sonde niet onder in water en gebruik geen vaatwasser. Zorg dat het snoer van de sonde niet nat wordt.

Als u de vleesthermometer langere tijd niet gaat gebruiken, berg deze dan op een koele en droge plaats op. Zorg dat de ingebouwde batterij ongeveer 30 procent opgeladen is voordat u de vleesthermometer opbergt.

Service centre

Let op: Vermeld bij alle vragen het productmodelnummer.

Het modelnummer staat op de voorkant van deze handleiding en op het producttypeplaatje.

Voor:

- Klachten
- Reserveonderdelen
- Retourzendingen
- Garantiekwesties
- www.schou.com

Milieu-informatie



Elektrische en elektronische apparatuur (EEE) bevat materialen, componenten en substanties die gevaarlijk en schadelijk voor de menselijke gezondheid en het milieu kunnen zijn als afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) niet correct als afval afgevoerd wordt. Producten gemarkeerd met een doorgestreepte afvalbak zijn elektrische en elektronische apparatuur. De doorgestreepte afvalbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet met het huisafval weggegooid mag worden, maar dat deze afzonderlijk ingezameld moet worden.

Vervaardigd in P.R.C.

Fabrikant:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag op geen enkele wijze, noch volledig noch in delen, elektronisch of mechanisch gereproduceerd worden, bijv. kopiëren of publicatie, vertaald of opgeslagen in een informatie-opslag- en ontsluitingssysteem zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S.

THERMOMÈTRE DE CUISSON WIFI

Introduction

Pour profiter au mieux de toutes les possibilités offertes par votre nouveau thermomètre de cuisson, veuillez lire entièrement les instructions avant toute utilisation. Veuillez également conserver ces instructions au cas où vous auriez besoin de les consulter ultérieurement.

Données techniques

Plage de température : -30 °C à 250 °C

Unités : °C/°F

Connexion : WiFi

Chargement : via micro-USB
(câble fourni)

Connexion : WiFi

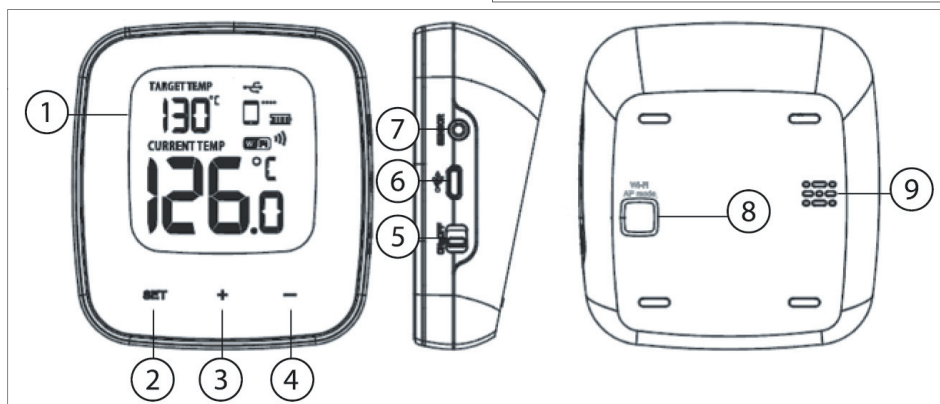
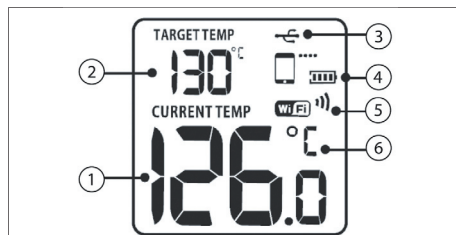
Utilisable seul, avec option de réglage de la température interne, ou en utilisant l'appli « Grillsense » via WiFi, dans laquelle vous pouvez spécifier le type de viande, la température interne et le degré de cuisson souhaité, de « saignant » à « bien cuit ». L'appli « Grillsense » peut être téléchargée gratuitement depuis Google Play (pour Android 4.3 ou versions supérieures) ou l'App Store (pour iOS 7 ou versions supérieures).

Présentation

1. Écran
2. Bouton SET (réglage)
3. Bouton +
4. Bouton -
5. Bouton Marche/Arrêt
6. Port micro-USB
7. Port pour le capteur
8. Bouton WLAN (WiFi)
9. Haut-parleur

Écran

1. Température actuelle
2. Température cible
3. Câble de chargement branché
4. Indicateur de charge
5. Indicateur WiFi
6. Unité de température



Chargement

Branchez le câble fourni au port micro-USB (6) du thermomètre de cuisson, et l'autre extrémité à une source d'alimentation électrique externe avec USB (non incluse).

Mettez le thermomètre de cuisson sous tension en appuyant sur le bouton marche/arrêt (5).

Lorsque tous les segments de l'indicateur de charge (4) sont affichés, la pile est complètement chargée.

Insertion de la sonde

La sonde et le cordon ne doivent être utilisés qu'à des températures inférieures à 250 °C. Ne placez jamais la sonde ou le cordon sous la grille ou dans le four si la température réelle dépasse 250 °C.

Plantez la sonde au cœur de la viande (au point le plus épais). Veillez à ne pas traverser la viande.

La sonde ne doit pas toucher d'os dans la viande.

Elle ne doit pas non plus être exposée à une flamme nue.

Utilisation sans l'appli

Insérez le connecteur de la sonde dans le port (7) du thermomètre de cuisson.

Mettez le thermomètre de cuisson sous tension en appuyant sur le bouton marche/arrêt (5).

Appuyez sur le bouton SET (2). Le rétro-éclairage de l'écran devient rouge.

Appuyez sur les boutons + et - (3 et 4) pour régler la température cible. Appuyez sur SET pour confirmer votre réglage. Le rétro-éclairage de l'écran devient vert pendant un bref instant.

L'écran affiche la température actuelle et la température cible réglée.

Appuyez sur le bouton « - » pour choisir entre Celsius ou Fahrenheit.

Appuyez sur le bouton « + » pour allumer le rétro-éclairage.

La couleur du rétro-éclairage de l'écran change à mesure que la température réelle s'approche de la température cible.

Couleur	Signification
Vert	20 °C en dessous de la température cible
Bleu	10 °C en dessous de la température cible
Rouge	Température cible dépassée

Le rétro-éclairage s'éteint automatiquement au bout de 8 secondes.

Lorsque la température cible est atteinte, l'alarme retentit. Arrêtez-la en appuyant sur le bouton SET.

Éteignez le thermomètre de cuisson en utilisant le bouton Marche/Arrêt et débranchez le connecteur de la sonde.

Retirez la sonde de la viande. Utilisez un gant à four ou une manique pour vous protéger des brûlures !

Messages d'erreur

Le thermomètre de cuisson peut afficher les messages d'erreur suivants à l'écran :

HHH : température supérieure à 300 °C.

LLL : température inférieure à -25 °C.

Utilisation avec l'appli

Téléchargez l'appli « Grillsense » depuis Google Play ou l'App Store, et ouvrez-la sur votre smartphone ou votre tablette.

Suivez les instructions de l'appli pour réaliser la connexion entre le thermomètre de cuisson et votre smartphone ou votre tablette via WiFi, et pour pouvoir utiliser l'appli.

ANDROID

Sur votre téléphone, sous Paramètres :

Applications et notifications

> Autorisations

> Grillsense

Assurez-vous que le service de Localisation est activé sur votre téléphone. Ouvrez l'écran de gestion des autorisations particulières.

Assurez-vous que le service de Localisation est activé et que vous avez accès à la liste des applications installées.

Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, essuyez le thermomètre de cuisson avec un chiffon bien essoré et séchez-le ensuite avec un chiffon propre, sec et doux.

Laissez la sonde refroidir avant de la nettoyer avec une lavette et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

N'immergez pas la sonde dans l'eau et ne la passez pas au lave-vaisselle. Veillez à ne pas mouiller le cordon de la sonde.

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser le thermomètre de cuisson pendant une période prolongée, rangez-le dans un endroit frais et sec. Assurez-vous que la pile intégrée soit chargée à 30 % environ avant de ranger le thermomètre.

Centre de service

Remarque : veuillez toujours mentionner le numéro de modèle du produit en cas de demandes.

Le numéro de modèle est indiqué sur la première page de ce manuel et sur la plaque signalétique du produit.

Pour :

- Réclamations
- Pièces de rechange
- Retours
- Questions de garantie
- www.schou.com

Informations relatives à l'environnement



Les équipements électriques et électroniques (EEE) contiennent des matériaux, pièces et

substances pouvant être dangereux et nocifs pour la santé et l'environnement si les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ne sont pas éliminés correctement. Les produits marqués du pictogramme de la poubelle sur roues barrée d'une croix sont des équipements électriques et électroniques. Ce pictogramme indique que les déchets des équipements électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères non triées et qu'ils doivent être ramassés séparément.



Fabriqué en R.P.C.

Fabricant :
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Tous droits réservés. Le contenu du présent manuel ne doit en aucun cas être reproduit intégralement ou partiellement, sous forme électronique ou mécanique (par exemple par photocopie ou numérisation), traduit ou sauvegardé dans un système stockage et de récupération d'informations sans l'accord écrit de Schou Company A/S.