

TOMI BJÖRCK

WIRELESS SMART MEAT THERMOMETER



Minä olen Tomi Björck

Hyvä ruoka alkaa laadukkailla välineillä. Vuosikymmenet keittiössä ovat opettaneet minulle, että välineillä on merkitystä. Siksi loin tämän sarjan, joka yhdistää kestävyys, tarkkuuden ja käytännöllisyyden.

Jokainen tuote on suunniteltu toimimaan luotettavasti ja tukemaan parempia tuloksia.

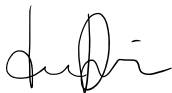
Nauti ruoanlaitosta.

Jag är Tomi Björck

God mat börjar med kvalitetsverktyg. Årtionden i köket har lärt mig att verktygen spelar roll. Därför skapade jag den här kollektionen, en kombination av hållbarhet, precision och praktikalitet.

Varje produkt är utformad för att fungera pålitligt och stödja bättre resultat.

Njut av matlagningen.



CONTENTS

English.....	01
Svenska.....	22
Finnish.....	45

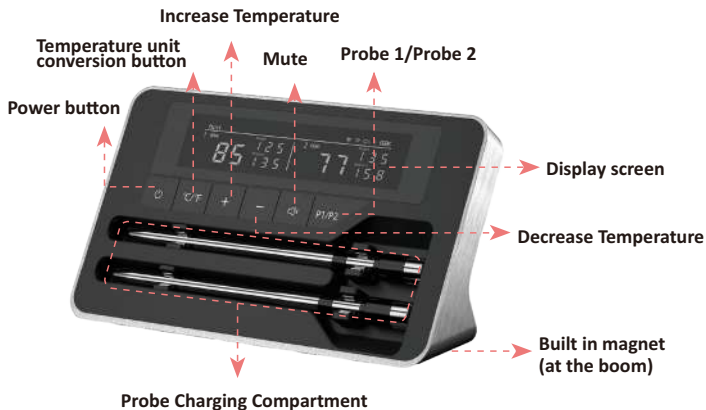
A

Dual Meat Thermometer

User Manual

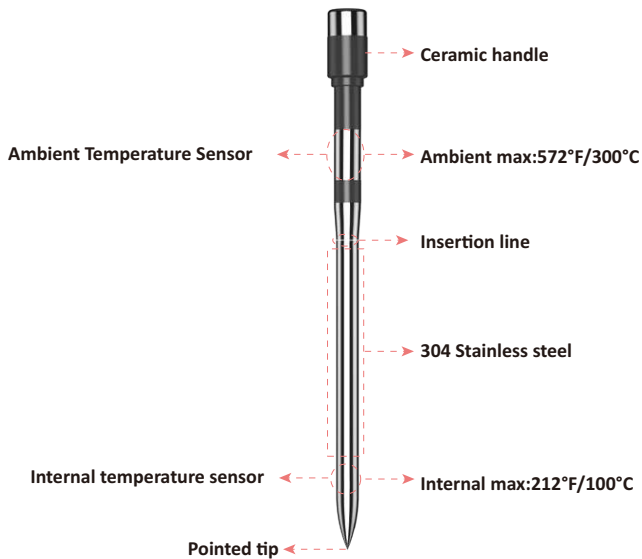


Product diagram: Main unit / Signal amplifier





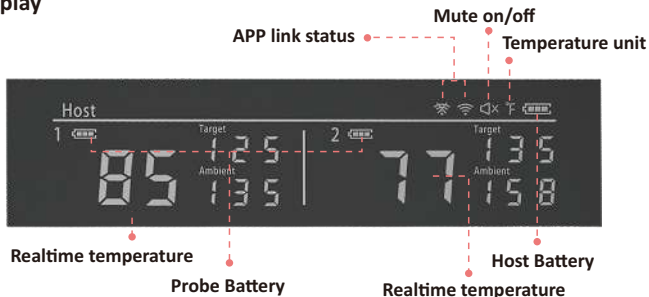
Temperature Probe



Button Control

Button	Function	Operation
	On/Off Screen light on/off	Press for 3s Press
	Mute/Unmute	Press
	Enter temperature setting/Save and exit Restore default settings (52°C)	Press Press for 2s
P1/P2	After setting, press P1/P2 to set the temperature required for probe 1 or probe 2	Press
+	Temperature up	Press
-	Temperature down	Press
°F/°C	Toggle between Fahrenheit and Celsius	Press

Screen Display



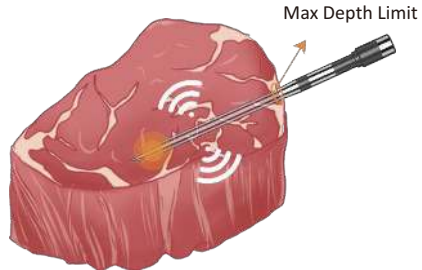
Product Parameters

Bluetooth version: 5.2	Internal temperature:0-100°C/32-121°F
APP name:CHEFBQ	Ambient temperature:up to 0-300°C/32 -572°F
Wireless distance:Max 800 feet	Waterproof:IP67 (probe)
Probe charging time: 30 minutes	Host Charging Time:2 hours
Probe working time: >24H (Low temperature roasting) >10H (Regular roasting)	Host working time: >120 hours

Operation Note:

- 1.Before use, please charge the host for 2 hours and ensure that the probe is inside the host charging compartment.
- 2.Please charge the probe for **30** minutes before each use to ensure it can work for over 24 hours.
- 3.The indicator light is red when the host is charging, and **blue** when fully charged.
- 4.When the probe is detected battery low, the host will ring an alarm. Please charge the probe in time.

Attentions

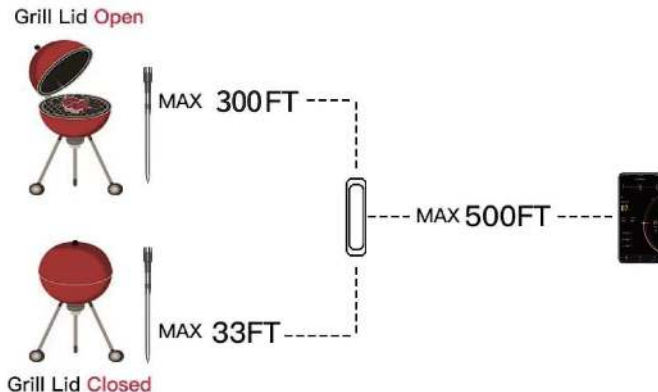


Insert the probe into the thickest part of the meat, ensuring that the notch on the probe is fully covered by the meat, while the tip of the probe is inside the meat.



The distance above was tested outdoors and within visual range. This distance may be affected by the phone and the surrounding environment (indoor conditions or obstacles may impact wireless range). If the connection between the probe and the host is frequently disconnected, please place the host within 1.5 meter of the probe.

- Do not carry the host machine around the room while moving, as this may cause signal interruptions between the probe and the probe
- Tin foil can interfere with signal transmission. Please do not completely wrap the probe in tin foil; ensure that the handle of the probe remains exposed.
- Do not place the host directly on the surface of cooking equipment or in a high- temperature environment. The safe ambient temperature for using the host is between -20°C and +60°C.



Usage

Follow the simple steps below to set up your Smart Thermometer and enhance your home dining experience!

Step 1:

Download and install the “CHEFBQB”App. Scan the **QR code below** or search for “CHEFBQB” on the Apple App Store for iOS devices or the Google Play Store for Android devices. Download the app and install it on your smart device.



- **Compatible with iOS 12.0 or higher and Android 6.0 or higher.**

Step 2:

Enable Bluetooth on your smart device under the settings section. If Bluetooth is already enabled, you can skip this step. For Android devices, ensure both Bluetooth and location services are enabled, as they are linked. Rest assured, we do not collect user information, and the app operates solely as a local tool without a server. Additionally, enable notification services, including alarms and pop-up icons.

Please note:

To pair your CHEFBQB device, add it directly through the app, not through the Bluetooth setting on your phone.

Step 3:

Fully charge the host and probe. Insert the probe tip into the notch of the charging compartment, then place it fully inside the host. The host battery indicator light will be red while charging and turn blue when fully charged. The battery status of both the host and the probe is displayed on the LCD screen.

Step 4:

The probe pairs automatically with the host. You will see the connection status in the top left corner of the LCD screen. If the probe loses connection to the host, please check the following:

1. Move the host closer to the probe. Signal strength may weaken if the probe is submerged in liquid or if the oven lid is too thick for signal transmission. Do not leave the host inside the oven or any area above 120°F.
2. Check the top area of the LCD screen for both **the probe and host** battery status. The signal may weaken if either is low on battery.

Step 5:

Pair the host with your smart device. Open the app and choose whether to allow notifications. Click “Enter the App” in the top right corner, then click “Matching” to connect the app to the host automatically. The app will then display the device status page, showing real-time presets, internal, and ambient temperatures. Your Smart Thermometer is now ready to use.



Step 6: Start Cooking

1. Insert the probe fully into the food, ensuring the tip is covered within the meat. Do not expose the tip, as it can only withstand temperatures up to 212°F. The probe contains delicate electronics that could be damaged by high heat.
2. Set your desired temperature or select the meat type and doneness in the CHEFBQB App. Customize presets as needed.
3. An alarm will sound from the app or host once the target temperature is reached.

Step 7: Cleaning, storage and charging

After cooking, clean the probe by washing it by hand, the probe cannot be washed in a dishwasher. Ensure the probe is completely dry before placing it back in the charging compartment for storage and charging.

Disposal of the Electronic Appliance

This electronic appliance should not be disposed of with normal household waste. Dispose of the unit at an approved facility or at your local recycling center. Please observe the current rules and regulations when disposing of the appliance. Contact your local council if in doubt.



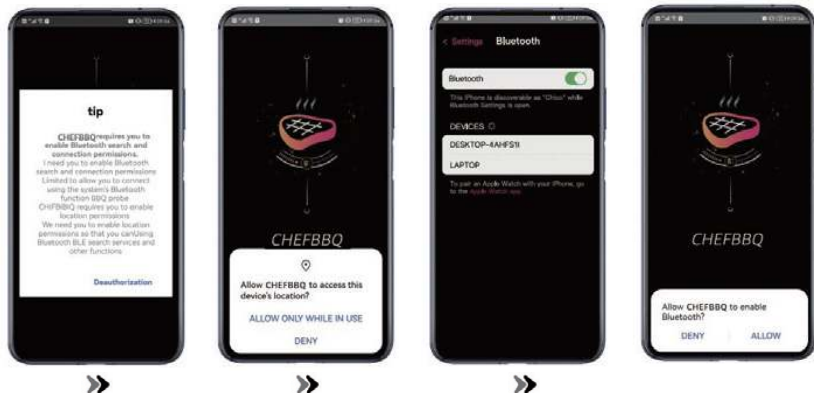
DISPOSAL GUIDELINES:

Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can 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 the "crossed-out bin" symbol are electrical and electronic equipment. The crossed-out bin indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but should be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where waste electrical and electronic equipment can be dropped off free of charge by residents at recycling stations or other collection points, or can be picked up directly from households. For more information, please contact the municipality's technical department.

B:**Set up the App**

Turn on the Bluetooth on your phone (The Android system must have both Bluetooth and location services enabled), as well as the notification services (notification includes alarm and pop-up icon).



Connect the host for use

Open the app and connect the host via Bluetooth using the name CHEFBBQ as shown below. The settings and display of the app will then be synchronized with the host.



App-operation guide



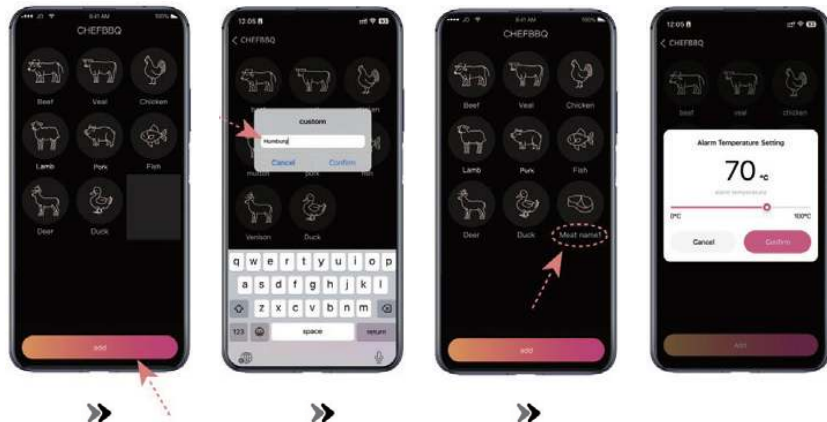
Option 1:

Click on Probe 1 or Probe 2, then click on Meat Selection in the menu, and then select the food to be cooked. Click on the ingredient to set the desired flavor (target temperature).

Option 2:

If the target temperature does not meet your needs, you can click the +/- keys to adjust the temperature you need.

Custom ingredient/flavor settings (temperature setting)



Add new ingredients:

Click ADD to add other ingredients and set their names. At the same time, you can set the taste (temperature) you need.

Cooking curve recording settings:

Click Chart to open the chart to record the cooking process and view the real-time cooking curve icon as well as historical cooking process records.



1. Click on the start recording to start recording.
2. Click on the Cooking Graph to view the real-time cooking chart.
3. Click on the historical cooking icon data.

Ambient temperature alarm settings:

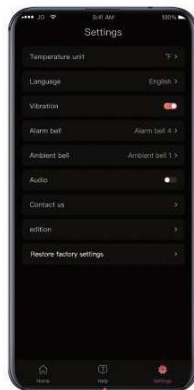
Click on the TEMP to open the high and low temperature alarm temperature settings for the ambient temperature.



1. Click on the TEMP to display Max and Min.
2. Click on the Max to set an alarm for exceeding the set temperature (to prevent the furnace temperature from exceeding the required temperature).
3. Click Min to set an alarm below the set temperature (to prevent the furnace fire from extinguishing).

Other setting:

1. Click HELP to view the operation guide and FAQs.
2. Click on the Stings settings: alarm ringtone, language, °C/°F



Important safety tips

- Use the probe only for the intended purpose. The probe is designed for meat (food).
- To prevent the risk of electric shock, do not immerse the charging host in water or other liquid.
- To avoid damage to the probe, the probe must be inserted into the safety line in the meat.
- In order to maintain the best performance of the product, please do not insert any parts of the probe's ceramic handle into the meat.
- Do not use the probe in a microwave oven or pressure cooker.
- Do not expose the probe directly to flames. Do not drop the probe on hard surface.
- The probe cannot be washed in a dishwasher. Wash the probe before and after using, by hand.
- When putting it back into the host, make sure the probe is completely dry.
- The probe is waterproof, but it should not be immersed in water for a long time.
- Please pay attention to the tip of the probe to avoid injury.
- During the cooking process or just after cooking, the probe will be very hot, please do not touch it with bare hands.
- Do not immerse the probe in cold water after cooking. Wait until the probe cool down by itself.
- **The probe is not a toy.** Close supervision is required if you use it near by children.
- Do not use this product outdoors in rain, thunderstorm or other severe weather conditions.
- If it shows that the temperature is too high or the temperature rises too fast, check whether the probe is inserted into the food or not. Please reinsert the probe into the food correctly and make sure that the probe is not exposed to flames. Please reposition the probe tip to the center of the thickest part of the food. Avoid it touching the bones or fatty areas.
- The maximum temperature of the sensor inside the probe is 212°F (100°C). Temperatures above the maximum temperature may damage the probe.
- The maximum temperature of the probe handle is 572°F (300°C). Temperatures higher than the maximum temperature may damage the probe.
- When removing the probe from the meat, avoid applying left/right/up/down pressure on the ceramic handle of the probe. Please move out the probe on the same level.
- Eating raw or undercooked meat, poultry or seafood may increase the risk of foodborne illness. To reduce the risk of disease, cook food to the safe temperature recommended by the U.S. Department of Agriculture.
- When the probe is not in use, please retract the probe to the host and take out the battery.
- Warning: Changes or modifications to this device that are not expressly approved by the part responsible for compliance may invalidate the user's authority to operate the device.

FCC Compliance

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE:

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device and its antenna(s) must not be co-located or operation in conjunction with any other antenna or transmitter.

Radiation Exposure Statement

To maintain compliance with FCC's RF Exposure guidelines, this equipment should be installed and operated with minimum distance of 20cm from your body.

Manufacturer



Warranty & Service

This product is covered with product and labor warranty for 12 months from the date of its original purchase.

SORTING GUIDE

Electrical and electronic equipment contains materials, components and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment when waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly.

Products labelled with a "crossed-out wheeie bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeie bin symbol indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where you can hand in waste electrical and electronic equipment at recycling centres or other collection points or items collected directly from households.

Contact your local authority for further information.

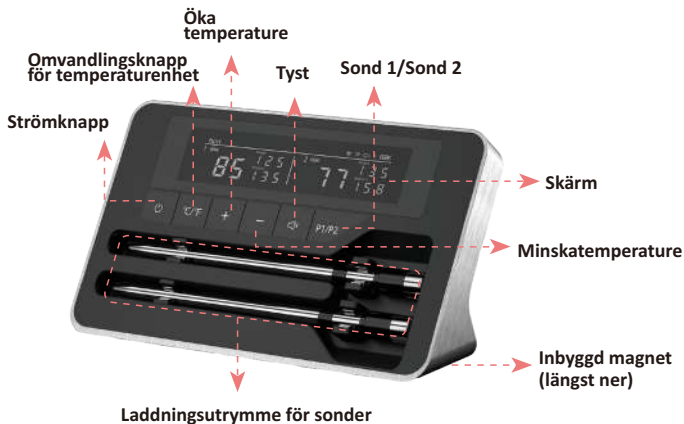
A

Dual Meat Kötttermometer

Användarmanual

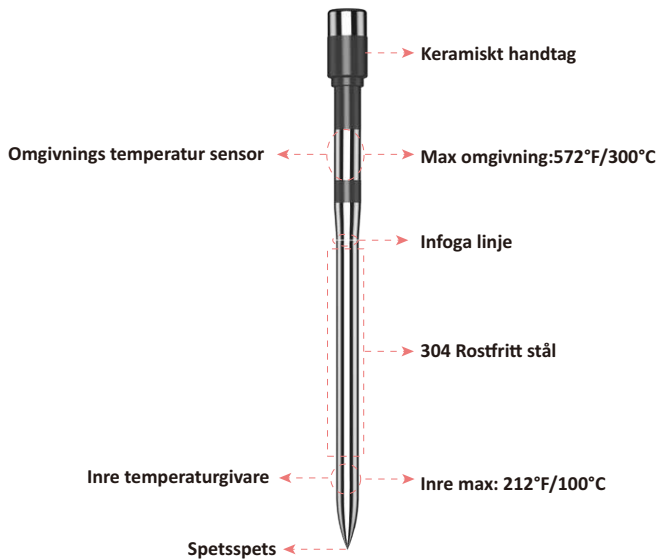


Produktdiagram:Huvudenhet /Signalförstärkare





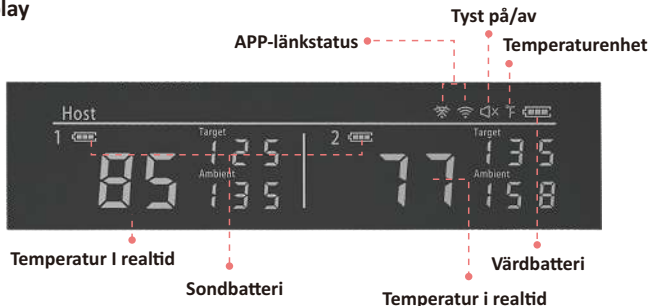
Temperaturkontrol



Knappkontroll

Knappar	Funktion	Handling
	Slå på/av Skärmlys på/av	Tryck i 3 sekunder Tryck
	Slå ljud på/av	Tryck
	Gå in i temperaturinställning/Spara och avsluta Återställ standardinställningar (52°C)	Tryck Tryck i 2 sekunder
P1/P2	Efter inställning, tryck P1/P2 för att ställa in önskad temperatur för sond 1 eller sond 2.	Tryck
+	Höj temperatur	Tryck
-	Sänk temperatur	Tryck
°F/°C	Byt mellan Fahrenheit och Celsius	Tryck

Skärmdisplay



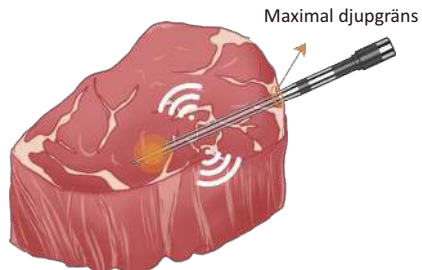
Produktparametrar

Bluetooth version: 5.2	Intern temperatur: 0-100°C/32 -121°F
APP namn: CHEFBBQ	Omgivningstemperatur: upp till 0-300°C/32 -572°F
Trådlös räckvidd: Max 800 fot	Vattentalighet: IP67 (probe)
Probe laddningstid: 30 minuter	Huvudenhetens laddningstid: 2 timmar
Arbetstid (Probe): >24H (Låg temperaturstekning) >10H (Vanlig temperaturstekning)	Arbetstid (huvudenhet): >120 timmar

Bruksanvisning:

1. **Innan användning, ladda huvudenheten** i 2 timmar och se till att proben är placerad i laddningsutrymmet.
2. Ladda proben i 30 minuter innan varje användning för att säkerställa att den kan fungera i mer än 24 timmar.
3. Indikatorlampan lyser rött när huvudenheten laddas och blir **Blå när den är fulladdad**.
4. Om proben har **låg batterinivå kommer huvudenheten** att ge ett larm. Ladda proben omedelbart.

Viktiga anvisningar

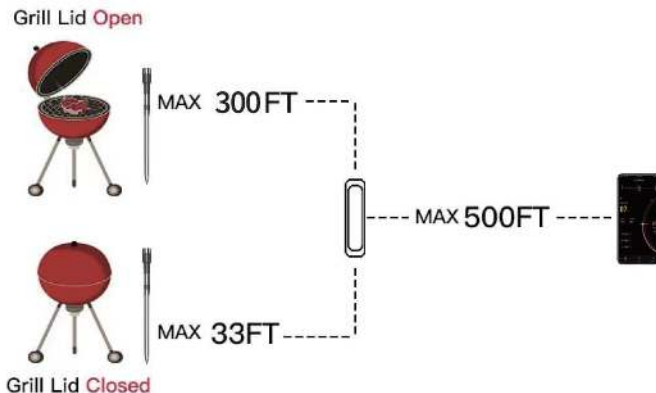


Sätt in proben i den tjockaste delen av köttet så att hålet på proben är helt täckt av köttet och spetsen på proben är inuti köttet.



Avståndet ovan testades utomhus och inom visuellt räckvidd. Detta avstånd kan påverkas av telefonen och omgivningen miljö (inomhusförhållanden eller hinder kan påverka trådlös räckvidd). Om anslutningen mellan sonden och värden ofta är avkopplad, placera värden inom 1.5 meter från sonden.

- Bär inte värmaskinen runt rummet när du rör dig, eftersom detta kan orsaka signalavbrott mellan värden och sond.
- Tinnfolie kan störa signalöverföringen. Vänligen inte helt vika sonden i tennfolie; Se till att hanteringen av Sonden är fortfarande utsatt
- Placera inte värden direkt på ytan av matlagingsutrustning eller i en högt temperaturmiljö. Den säkra miljöntemperaturen för att använda värden är mellan -20°C och $+60^{\circ}\text{C}$.



Användning

Följ de enkla stegen nedan för att konfigurera din Smart Thermometer och förbättra din matupplevelse hemma!

Steg 1:

Ladda ner och installera "CHEFBQ"-appen. Skanna QR-koden nedan eller sök efter "CHEFBQ" på Apple App Store för iOS enheter eller Google Play Store för Android-enheter. Ladda ner appen och installera den på din smarta enhet.



- Kompatibel med iOS 12.0 eller nyare och Android 6.0 eller nyare.

Steg 2:

Aktivera Bluetooth på din enhet och aktivera platsjänster (krävs för Android). För att para din CHEFBQ-enhet, lägg till den direkt via appen och inte genom Bluetooth inställningarna på din telefon.

Steg 3:

Ladda huvud enheten och proben helt. Indikatorlampan visar laddningsstatus.

Steg 4:

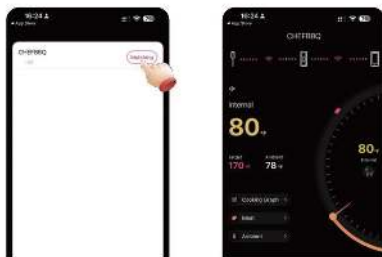
Anslutningen mellan proben och huvudenheten sker automatiskt. Kontrollera status på LCD-skärmen.

Om proben tappat anslutningen till huvudenheten, kontrollera följande:

1. Flytta huvudenheten närmare proben. Signalstyrkan kan försämrast om proben är nedsänkt i vätska eller om ugnsluckan är för tjock för signalöverföring. Låt inte huvudenheten vara i ugnen eller i områden med temperaturer över 120°F (49°C).
2. Kontrollera batteristatus på LCD-skärmens övre område för både proben och huvudenheten. Signalstyrkan kan försämrast om någon av enheterna har låg batterinivå.

Steg 5:

Para ihop värden med din smarta enhet. Öppna appen och välj om du vill tillåta aviseringar. Klicka på "Enter the App" i det övre högra hörnet och klicka sedan på "Matching" för att automatiskt para ihop appen med värden. Appen visar sedan enhetens statussida som visar förinställda, interna och omgivande temperaturer i realtid. Din smarta termometer är nu redo att användas.



Steg 6: Börja laga mat

1. För in sonden hela vägen in i maten och se till att spetsen täcks av köttet. Exponera inte spetsen eftersom den endast tål temperaturer upp till 212°F. Sonden innehåller ömtålig elektronik som kan skadas av hög värme.
2. Ställ in önskad temperatur eller välj typ av kött och tillagning i CHEFBQ-appen. Anpassa förinställningarna efter behov.
3. Ett larm hörs från appen eller värden när måltemperaturen har uppnåtts.

Steg 7: Rengöring, förvaring och laddning

Rengör proben efter tillagning genom att diska den för hand, proben tål inte maskindisk. Se till att proben är helt torr innan du sätter tillbaka den i laddningsfacket för förvaring och laddning.

Borttagning av elektronisk utrustning

Denna elektroniska utrustning får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall.

Kassera enheten på en godkänd anläggning eller ditt lokala återvinningscenter. Vänligen följ de gällande reglerna och föreskrifterna för borttagning av enheten. Kontakta din lokala kommun om du är osäker.



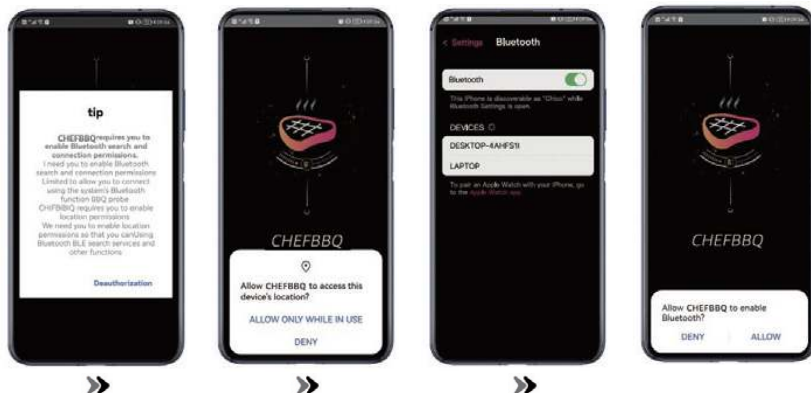
BORTTAGNINGSGREGLER:

Elektrisk och elektronisk utrustning innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och för miljön om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte kasseras på rätt sätt.

Produkter som är märkta med symbolen "överkorsad soptunna" är elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkorsade soptunnan anger att avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter inte får slängas bland osorterat hushållsavfall, utan ska samlas in separat. För detta ändamål har alla kommuner inrättat insamlingssystem där avfall som utgörs av eller innehåller elektriska och elektroniska produkter kan lämnas kostnadsfritt av invånarna vid återvinningsstationer eller andra insamlingspunkter, eller kan hämtas direkt från hushållen. För mer information, vänligen kontakta kommunens tekniska avdelning.

B: Inställning av app

Slå på Bluetooth på din telefon (Android-systemet måste ha både Bluetooth och platstjänster aktiverade), samt notifikationstjänsterna (notifikationer inkluderar alarm och pop-up ikon).



Anslut huvudenheten för användning

Öppna appen och anslut huvudenheten via Bluetooth med namnet CHEFBBQ som visas nedan. Inställningarna och visningen i appen kommer sedan att synkroniseras med huvudenheten.



App-användarguide



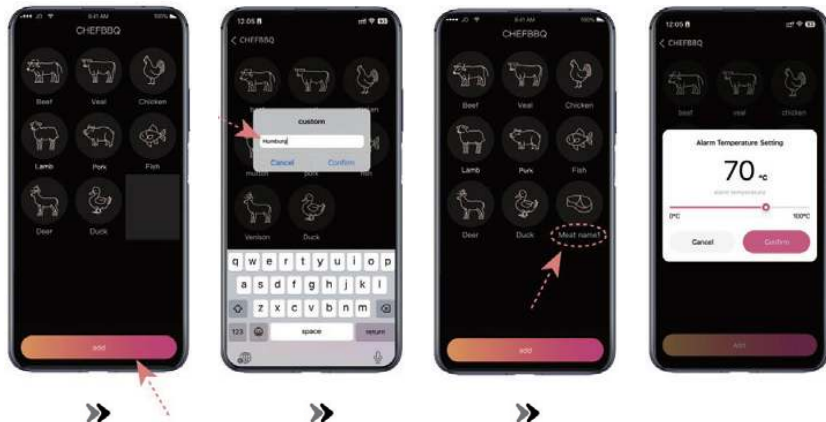
Alternativ 1:

Klicka på Probe 1 eller Probe 2, klicka sedan på Köttval i menyn och välj sedan den mat som ska tillagas. Klicka på ingrediensen för att ställa in önskad smak (måletemperatur).

Alternativ 2:

Om måletemperaturen inte uppfyller dina behov kan du klicka på +/--knapparna för att justera temperaturen som du önskar

Anpassade ingrediens-/smaksinställningar (temperaturinställning)



Lägg till nya ingredienser:

Klicka på LÄGG TILL för att lägga till andra ingredienser och ställa in deras namn. Samtidigt kan du ställa in önskad smak (temperatur).

Inställningar för inspelning av matlagningskurva:

Klicka på Diagram för att öppna diagrammet och spela in matlagningsprocessen samt se realtids matlagningskurvikonet och historiska matlagningsprocesser.



1. Klicka på Starta inspelning för att börja inspelningen.
2. Klicka på Matlagningsgrafen för att se realtids matlagningsdiagrammet.
3. Klicka på ikonen för historiska matlagningsdata.

Inställningar för alarm vid omgivningstemperatur:

Klicka på TEMP för att öppna inställningarna för hög- och lågtemperaturalarm för omgivningstemperaturen.



1. Klicka på TEMP för att visa Max och Min.
2. Klicka på Max för att ställa in ett alarm om den inställda temperaturen överskrids (för att förhindra att ugnstemperaturen överstiger den önskade temperaturen).
3. Klicka på Min för att ställa in ett alarm om temperaturen faller under den inställda temperaturen (för att förhindra att ugnens låga slocknar).

Andra inställningar:

1. Klicka på HJÄLP för att se bruksanvisningen och vanliga frågor (FAQ).
2. Klicka på Inställningar för att justera alarmsignal, språk, °C/°F.



Viktiga säkerhetstips

- Använd endast proben för det avsedda ändamålet.Proben är designad för kött (mat).
- För att undvika risken för elektrisk chock,sänk inte laddningsstationen i vatten eller andra vätskor.
- För att undvika skador påproben,sätt in proben i säkerhetslinjen i köttet.
- För att bibehålla produktens bästa prestanda,sätt inte in någon del av probens keramiska handtag i köttet.
- Använd inte proben i en mikrovågsugn eller tryckkokare.
- Utsätt inte proben direkt för lågor.Släpp inte proben påhårda ytor.
- Proben kan inte tvättas i diskmaskin.Tvätta proben före och efter användning för hand.
- När proben sätts tillbaka i huvudenheten,säkerställ att proben är helt torr.
- Proben är vattentät,men den bör inte sänkas ner i vatten under längre perioder.
- Var uppmärksam påspetsen av proben för att undvika skador.
- Under matlagning eller direkt efter matlagning kommer proben att vara mycket varm,såundvik att röra vid den med bara händer.
- Sänk inte proben i kallt vatten efter matlagning.Vänta tills proben svalnar av sig själv.
- Proben är inte ett leksak.Tätt övervakning krävs om den används nära barn.
- Använd inte denna produkt utomhus i regn,åskväder eller andra extrema väderförhållanden.
- Om temperaturen visar att den är för hög eller stiger för snabbt,kontrollera om proben är korrekt insatt i maten.Sätt in proben korrekt i maten och se till att den inte utsätts för lågor.Placera proben i mitten av den tjockaste delen av maten.Undvik att den rör vid ben eller fettiga områden.
- Den maximala temperaturen för sensorn inuti proben är 212°F (100°C).Temperaturer över den maximala temperaturen kan skada proben.
- Den maximala temperaturen för probens handtag är 572°F (300°C).Temperaturer över den maximala temperaturen kan skada proben.
- När du tar bort proben från maten,undvik att applicera tryck upp/ner,vänster/höger påprobens keramiska handtag.Flytta proben i samma nivå.
- Ät inte rått eller otillräckligt kokt kött,fågel eller skaldjur eftersom det kan öka risken för matburna sjukdomar.För att minska sjukdomsrisker,tillaga maten till den säkra temperatur som rekommenderas av US Department of Agriculture.
- När proben inte används,ta bort proben från huvudenheten och ta ut batteriet.
- Varning:Ändringar eller modifieringar av denna enhet som inte uttryckligen godkänts av den ansvariga för efterlevnad kan ogiltigförklara användarens rätt att använda enheten.

FCC-överensstämmelse

Denna enhet överensstämmer med del 15 av FCC-reglerna. Drift är underkastad följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadlig störning och (2) denna enhet måste acceptera störning som tas emot, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

Ändringar eller modifieringar av denna enhet som inte uttryckligen godkänts av den ansvariga parten för efterlevnad kan ogiltigförklara användarens rätt att använda enheten.

ANMÄRKNING:

Denna utrustning har testats och funnits överensstämmande med gränserna för en klass B digital enhet, enligt del 15 av FCC-reglerna. Dessa gränser är designade för att ge rimligt skydd mot skadlig interferens i en bostadsinstallation. Denna utrustning genererar, använder och kan sända ut radiovågsenergi, och om den inte installeras och används enligt instruktionerna, kan den orsaka skadlig interferens i radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att interferens inte kommer att uppstå i en viss installation. Om denna utrustning orsakar skadlig interferens i radio eller tv-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och sätta på utrustningen, uppmanas användaren att försöka åtgärda interferensen genom en eller flera av följande åtgärder:

- Ominrikta eller flytta mottagarantennen.
- Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
- Anslut utrustningen till ett eluttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
- Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio/tv-tekniker för hjälp.

Denna enhet och dess antenn(er) får inte placeras tillsammans eller användas i samband med någon annan antenn eller sändare.

Strålningsutsläpp

För att upprätthålla överensstämmelse med FCC:s RF-exponeringsriktlinjer, bör denna utrustning installeras och användas med ett minimalt avstånd på 20 cm från din kropp.

Tillverkare



Garanti & Service:

Denna produkt täcks av produkt- och arbetsrättigheter i 12 månader från datumet för det ursprungliga köpet.

SORTERINGSGUIDE

Elektrisk och elektronisk utrustning innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och miljön när avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte bortskaffas på rätt sätt.

Produkter som är märkta med en "överkorsad soptunna" är elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkryssade soptunnan symboliserar att avfall från elektriska och elektroniska produkter inte får slängas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan måste samlas in separat. För detta ändamål har alla kommuner inrättat insamlingssystem där avfall från elektrisk och elektronisk utrustning kan lämnas in gratis på återvinningsstationer eller andra samlingsplatser eller hämtas direkt från hushållen.

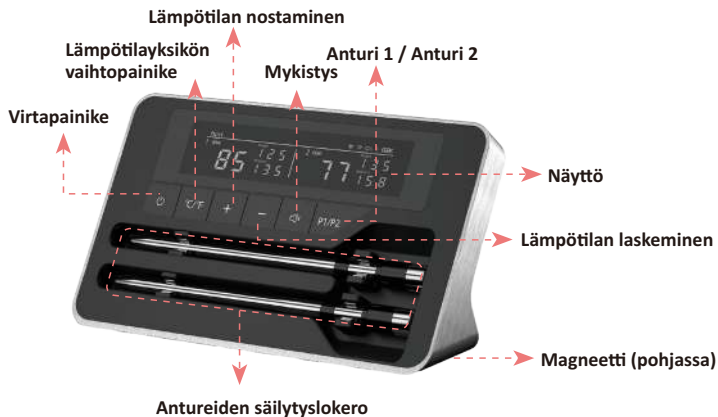
Kontakta kommunens tekniska förvaltning för ytterligare information

A

Kaksi lihan lämpömittaria Käyttöohje



Tuotekaavio: Pääyksikkö/signaalinvahvistin





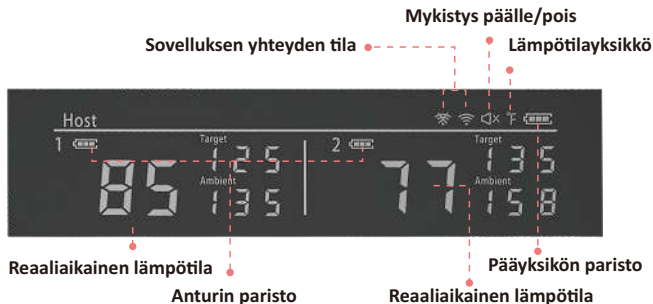
Lämpötila-anturi



Painikkeiden toiminnot

Painike	Toiminto	Käyttö
	Virta päälle/pois Näytön valo päälle /pois	Paina 3 sekuntia Paina
	Ääni päälle/pois	Paina
	Siirry lämpötila-asetuksiin / Tallenna ja poistu Palauta oletusasetukset (52°C)	Paina Paina 2 sekuntia
P1/P2	Valitse lämpötila anturille 1 tai 2	Paina
+	Nosta lämpötilaa	Paina
-	Laske lämpötilaa	Paina
°F/°C	Vaihto Fahrenheitin ja Celsiuksen välillä	Paina

Näyttö



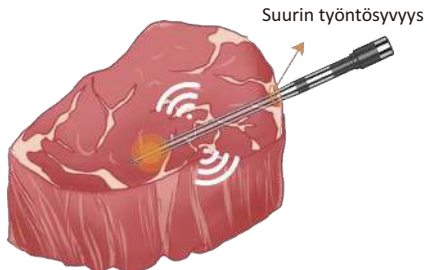
Tuotteen tiedot

Bluetooth version: 5.2	Sisälämpötila: 0–100 °C (32–121 °F)
Sovelluksen nimi: CHEFBBQ	Ympäristön lämpötila: 0–300 °C (32–572 °F)
Langaton kantama: maks. 243 m	Vesitiiviys: IP67 (anturi)
Anturin latausaika: 30 minuuttia	Pääyksikön latausaika: 2 tuntia
Anturin käyttöaika: yli 24 tuntia (matalan lämpötilan kypsennys) yli 10 tuntia (normaali kypsennys)	Pääyksikön käyttöaika: > 120 tuntia

Käyttöohje:

1. Lataa pääyksikköä kaksi tuntia ennen käyttöä ja varmista, että anturi on latauslokerossa.
2. Lataa anturia 30 minuuttia ennen jokaista käyttöä varmistaaksesi yli 24 tunnin käyttöajan.
3. Merkkivalo palaa punaisena, kun laitetta ladataan, ja sinisenä, kun se on täysin ladattu.
4. Kun anturin paristo on tyhjenemässä, pääyksikkö antaa hälytyksen. Lataa anturi välittömästi.

Tärkeitä ohjeita:



Aseta anturi lihan paksuimpaan kohtaan niin, että anturin reikä on kokonaan lihan peitossa ja anturin kärki on lihan sisällä.

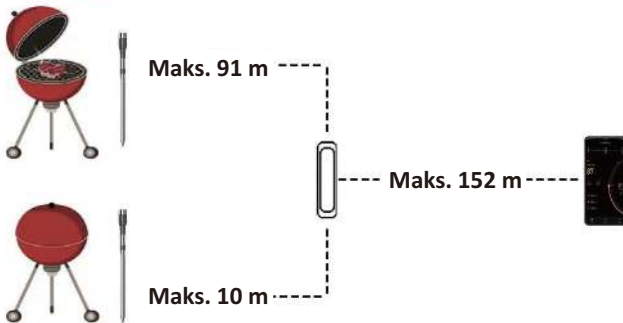


Yllä mainittu etäisyys on testattu ulkona esteettömässä ympäristössä. Etäisyyteen voivat vaikuttaa puhelin ja ympäristö (sisätilat ja esteet voivat heikentää kantamaa).

Jos yhteys anturin ja pääyksikön välillä katkeaa usein, sijoita pääyksikkö enintään 1.5 metrin etäisyydellä.

1. Älä kanna pääyksikköä mukanasasi liikkuessasi, sillä se voi aiheuttaa signaalin katkeamisen pääyksikön ja anturin välillä.
2. Alumiinifolio voi häiritä signaalia. Älä kääri anturia kokonaan folioon, vaan jätä ainakin anturin kahva näkyviin.
3. Älä aseta pääyksikköä suoraan keittovälineiden päälle tai kuumaan ympäristöön. Pääyksikön turvallisen käyttölämpötilan alaraja on $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ja yläraja $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Grillin kansi auki



Grillin kansi kiinni

Käyttöohje:

Ota älylämpömittari käyttöön ja parantamaan ruoanlaittokokemuksiasi noudattamalla alla olevia yksinkertaisia ohjeita.

Vaihe 1:

Lataa ja asenna CHEFBBQ-sovellus. Skannaa alla oleva QR-koodi tai etsi CHEFBBQ Applen App Storesta (iOS-laitteet) tai Google Play Kaupasta (Android-laitteet). Lataa ja asenna sovellus laitteellesi.



• Yhteensopivat käyttöjärjestelmät: iOS 12.0 tai uudempi ja Android 6.0 tai uudempi

Vaihe 2:

Ota Bluetooth käyttöön laitteessasi ja aktivoi sijaintipalvelut (vaaditaan Android-laitteissa). Yhdistä CHEFBBQ lisäämällä se suoraan sovelluksen kautta – ei puhelimen Bluetooth-asetuksista.

Vaihe 3:

Lataa pääyksikkö ja anturi täyteen. Merkkivalo näyttää lataustilan.

Vaihe 4:

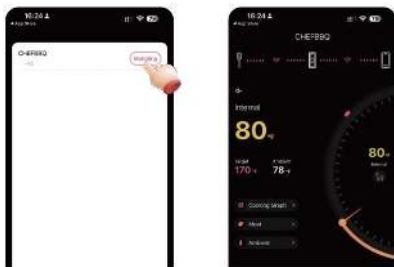
Anturin ja pääyksikön välinen yhteys muodostuu automaattisesti. Tarkista tila LCD-näytöltä.

Jos yhteys katkeaa, tarkista seuraavat:

- Aseta pääyksikkö lähemmäs anturia. Signaali voi heikentyä, jos anturi on nesteessä tai jos signaali ei pysty lävistämään grillin paksua kantta. Älä laita pääyksikköä uuniin tai paikkaan, jonka lämpötila on yli 49 °C (120°F).
- Tarkista anturin ja pääyksikön lataustaso LCD-näytön yläosasta. Signaali voi heikentyä, jos jommankumman laitteen lataus on vähissä.

Vaihe 5:

Yhdistä pääyksikkö älylaitteeseesi. Avaa sovellus ja valitse, haluatko sallia ilmoitukset. Paina "Enter the App" oikeassa yläkulmassa ja sitten "Matching", joka yhdistää sovelluksen automaattisesti pääyksikköön. Sovellus näyttää laitteen tilasivun, jossa näkyvät esiasetetut sekä sisäiset ja ympäristön lämpötilat reaaliajassa. Älylämpömittarisi on nyt käyttövalmis.



Vaihe 6: Aloita ruoanlaitto

1. Työnnä anturi lihaan ja varmista, että sen kärki on kokonaan lihan peitossa. Älä jätä kärkeä näkyviin, sillä se kestää enintään sadan asteen kuumuutta. Anturissa on herkkiä elektronisia osia, jotka voivat vaurioitua korkeassa lämpötilassa.
2. Aseta haluamasi lämpötila tai valitse lihan tyyppi ja kypsennystapa CHEFBQB-sovelluksessa. Muokkaa esiasetuksia tarvittaessa.
3. Sovellus tai pääyksikkö antaa hälytyksen, kun valittu lämpötila saavutetaan.

Vaihe 7: Puhdistus, säilytys ja lataus

Pese anturi käytön jälkeen käsin. Anturia ei saa pestä astianpesukoneessa. Varmista, että anturi on täysin kuiva ennen kuin asetat sen takaisin latauslokeroon säilytystä ja latausta varten.

Elektronisten laitteiden hävittäminen

Tätä sähkölaitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen joukossa. Toimita laite hyväksyttyyn keräyspisteeseen tai paikalliseen kierrätyskeskukseen. Noudata laitteen hävittämistä koskevia paikallisia sääntöjä ja määräyksiä. Jos olet epävarma, ota yhteyttä asuinkuntaasi.



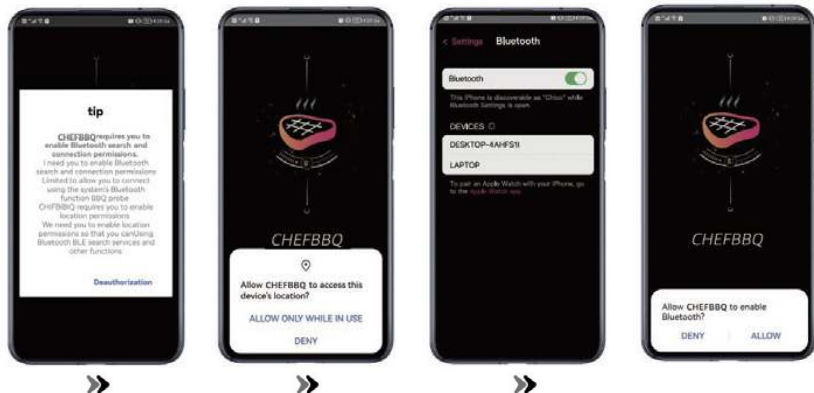
HÄVITYSOHJEET:

Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät materiaaleja, komponentteja ja aineita, jotka voivat olla vaarallisia ihmisten terveydelle ja ympäristölle, jos sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (SER) ei käsitellä oikein. Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ovat tuotteet, joihin on merkitty roskakori ja sen päälle rasti. Symboli tarkoittaa, että laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen joukossa, vaan se on kerättävä erikseen.

Tätä varten kunnat ovat perustaneet keräysjärjestelmiä, joiden puitteissa sähkö- ja elektroniikkalaitteet voidaan toimittaa maksutta kierrätysasemille tai muihin keräyspisteisiin, tai ne voidaan noutaa suoraan kotitalouksista. Lisätietoja saat kuntasi tekniseltä osastolta.

B:**Sovelluksen asetukset**

Ota puhelimesiasi käyttöön Bluetooth (Android-laitteissa myös sijaintipalvelut) ja ilmoituspalvelut (ilmoituksiin kuuluvat hälytykset ja ponnahdusikkunat).



Pääyksikön yhdistäminen

Avaa sovellus ja yhdistä pääyksikkö Bluetoothin kautta CHEFBQB-nimellä alla olevien ohjeiden mukaisesti. Sovelluksen asetukset ja näyttö synkronoituvat tämän jälkeen pääyksikön kanssa.



Sovelluksen käyttöohje



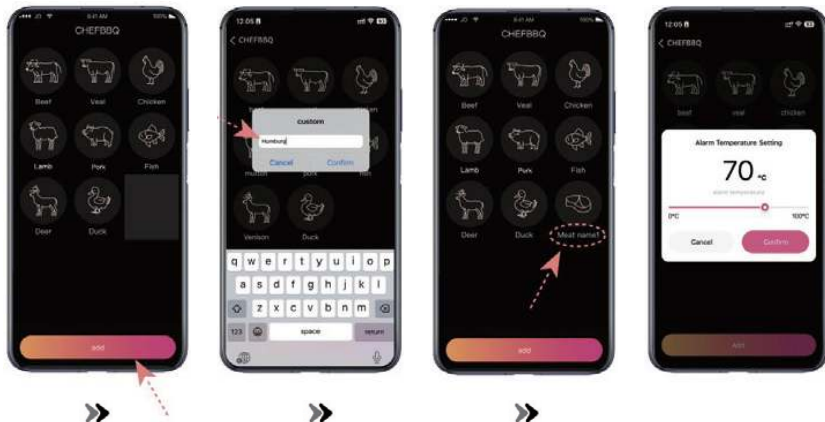
Vaihtoehto 1:

Valitse Anturi 1 tai Anturi 2. Napauta sen jälkeen "Meat" ja valitse ruoka, jonka haluat valmistaa. Aseta haluamasi kypsyyssaste (tavoitelämpötila) valitsemalla ainesosa.

Vaihtoehto 2:

Jos tavoitelämpötila ei vastaa tarpeitasi, voit säätää lämpötilan haluamallesi tasolle painamalla + tai –.

Mukautetut ainesosa- ja kypsyyssasetukset (lämpötila-asetus)



Lisää uusia ainesosia painamalla ADD ja anna ainesosille nimet. Samalla voit asettaa haluamasi kypsyyssasteen (lämpötilan).

Kypsennyskaavion tallennusasetukset:

Paina Chart, jos haluat avata kypsennyskaavion ja tallentaa kypsennysprosessin tiedot sekä tarkastella meneillään olevan kypsennyksen käyrää ja aiempia kypsennyksiä.



1. Aloita tallennus painamalla "Start Recording".
2. Paina "Cooking Graph", jos haluat nähdä reaaliaikaisen kypsennyskaavion.
3. Paina kuvaketta nähdäksesi aiempien kypsennyskertojen tiedot.

Ympäristöhälytyksen asetukset:

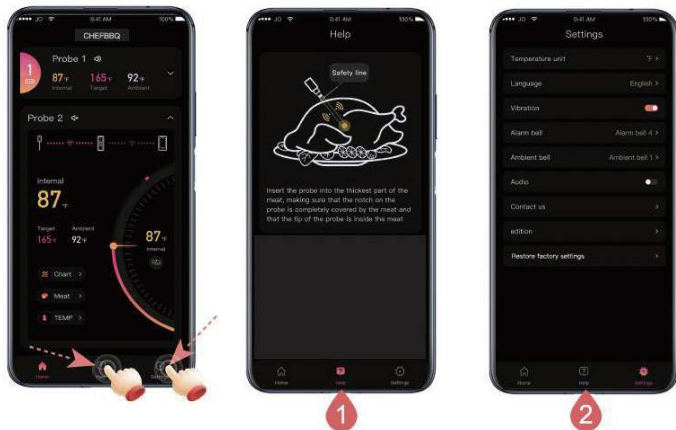
Paina "TEMP", jos haluat avata korkean ja matalan ympäristölämpötilan ilmoitusasetukset.



1. Paina "TEMP", jos haluat nähdä enimmäis- ja vähimmäisarvot.
2. Paina "Max", jos haluat ilmoituksen, kun lämpötila ylittää asettamasi arvon (ettei grillin lämpötila nouse liian korkeaksi).
3. Paina "Min", jos haluat ilmoituksen, kun lämpötila laskee asettamasi arvon alle (ettei liekki sammu).

Muut asetukset:

1. Napauta HELP, jos haluat nähdä käyttöohjeen ja usein kysytyt kysymykset (FAQ).
2. Avaa Settings, jos haluat muokata hälytysääntä, kieltä ja lämpötilan yksikköä.



Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Käytä anturia vain sen käyttötarkoitukseen. Anturi on suunniteltu lihan (ruoan) lämpötilan mittaamiseen.
- Älä upota latausasemaa veteen tai muihin nesteisiin, ettei saa sähköiskua.
- Työnnä anturi lihaan työntösyvyyden merkiviivaan asti, ettei se vaurioidu.
- Älä työnnä anturin keraamista kahvaa lihaan, jotta saat varmistettua mahdollisimman hyvät tulokset.
- Älä käytä anturia mikroaaltouunissa tai painekattilassa.
- Älä altista anturia avotullelle äläkä pudota sitä koville pinnoille.
- Anturia ei saa pestä astianpesukoneessa. Pese se käsin ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Varmista, että anturi on täysin kuiva ennen kuin asetat sen takaisin pääyksikön lokeroon.
- Anturi on vedenkestävä, mutta sitä ei saa pitää vedessä pitkään.
- Ole varovainen käsitellessäsi anturin kärkeä, ettei loukkaannu.
- Anturi on erittäin kuuma käytön aikana ja heti sen jälkeen. Älä koske siihen paljain käsin.
- Älä upota anturia käytön jälkeen kylmään veteen. Anna sen jäähtyä itsestään.
- Anturi ei ole lelu. Lapsia pitää valvoa, jos anturia käytetään lasten lähellä.
- Älä käytä tuotetta ulkona sateessa, ukkosella tai muissa äärimmäisissä sääolosuhteissa.
- Jos lämpötila vaikuttaa liian korkealta tai nousee liian nopeasti, tarkista että anturi on työnnetty ruokaan oikein. Työnnä anturi lihan paksuimpaan kohtaan ja varmista, ettei se kosketa luuta tai rasvaisia osia.
- Anturin sisäisen sensorin maksimilämpötila on 100 °C (212 °F). Sitä korkeammat lämpötilat voivat vahingoittaa anturia.
- Anturin kahvan maksimilämpötila on 300 °C (572 °F). Sitä korkeammat lämpötilat voivat vahingoittaa anturia.
- Kun vedät anturin pois ruoasta, vältä painamasta sitä ylös, alas tai sivuille. Vedä anturi ulos vaakasuunnassa.
- Raaka tai huonosti kypsennetty liha, siipikarja ja merenelävät voivat lisätä ruokamyrkytyksen riskiä. Kypsennä ruoat suositeltuihin turvallisiin lämpötiloihin (USDA:n ohjeiden mukaisesti).
- Kun anturia ei käytetä, irrota se pääyksiköstä ja irrota myös paristo.

Varoitus:

Muutokset tai muokkaukset, joita vaatimustenmukaisuudesta vastaava osapuoli ei ole nimenomaisesti hyväksynyt, voivat mitätöidä käyttäjän oikeuden käyttää laitetta.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Kun irrotat anturin ruoasta, älä paina anturin keraamista kahvaa – älä ylös/alas eikä vasemmalle/oikealle. Liikuta anturia samassa tasossa.
- Älä syö raakaa tai riittämättömästi kypsennettyä lihaa, siipikarjaa tai mereneläviä, sillä se voi lisätä ruokaperäisten tautien riskiä. Sairausriskin vähentämiseksi kypsennä ruoka Yhdysvaltain maatalousministeriön (USDA) suosittelemaan turvalliseen lämpötilaan.
- Kun anturi ei ole käytössä, irrota se pääyksiköstä ja poista paristo.

FCC-vaatimustenmukaisuus

Tämä laite täyttää FCC-sääntöjen osan 15 vaatimukset. Käyttöön sovelletaan seuraavia ehtoja:

1. Tämä laite ei saa aiheuttaa haitallista häiriötä.
2. Tämän laitteen on hyväksyttävä kaikki vastaanotettu häiriö, mukaan lukien laitteen toimintaa mahdollisesti haittaava häiriö.

HUOMAA:

Tämä laite on testattu, ja se täyttää luokan B digitaalilaitteille asetetut rajat FCC-sääntöjen osan 15 mukaisesti. Nämä rajat on suunniteltu suojaamaan kohtuullisesti haitallisilta häiriöiltä kotikäytössä. Laite tuottaa, käyttää ja voi säteillä radiotaajuisia energioita. Jos laitetta ei asenneta ja käytetä ohjeiden mukaisesti, se voi aiheuttaa häiriöitä radioliikenteeseen. Ei kuitenkaan voida taata, että häiriöitä ei esiinny tietyssä asennuksessa.

Jos laite aiheuttaa häiriöitä radio- tai TV-vastaanottoon (tämä voidaan tarkistaa sammuttamalla ja käynnistämällä laite), yritä vähentää häiriöitä seuraavilla tavoilla:

- Suuntaa tai siirrä vastaanottoantennia
- Kasvata laitteen ja vastaanottimen välistä etäisyyttä
- Kytke laite eri virtapiiriin pistorasiaan kuin vastaanotin
- Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai kokeneeseen radio-/TV-tekniikkoon

Tätä laitetta ja sen antennia ei saa käyttää yhdessä muiden antennien tai lähettimien kanssa.

Säteilyaltistus:

Käytä laitetta FCC RF -altistusvaatimusten noudattamiseksi vähintään 20 cm:n etäisyydellä kehostasi.

Valmistaja**Takuu ja huolto**

Tällä tuotteella on 12 kuukauden takuu (tuote- ja valmistusvirheet) alkuperäisestä ostopäivästä alkaen.

LAJITTELUOHJE

Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät materiaaleja, osia ja aineita, jotka voivat olla vaarallisia ihmisten terveydelle ja ympäristölle, jos käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita (SER) ei käsitellä oikein.

Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ovat tuotteet, joihin on merkitty yliviivattu roskakori. Symboli tarkoittaa, että käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan ne on kerättävä erikseen.

Tätä varten kunnat ovat perustaneet keräysjärjestelmiä, joiden puitteissa käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita voi toimittaa kierrätyskeskuksiin tai muihin keräyspisteisiin, tai ne voidaan noutaa suoraan kotitalouksista.

Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä omaan kuntaasi.

TOMI BJÖRCK