

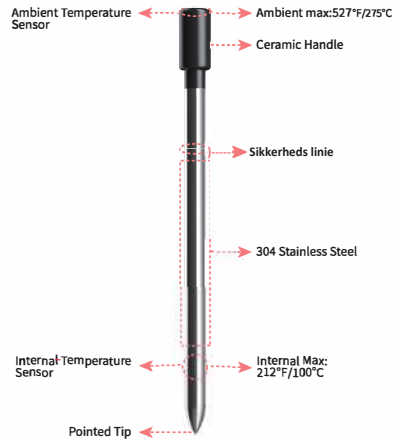
Trådløs stegetermometer

Manual



PROBE Host/Signal forstærker SOULBIBIQ APP

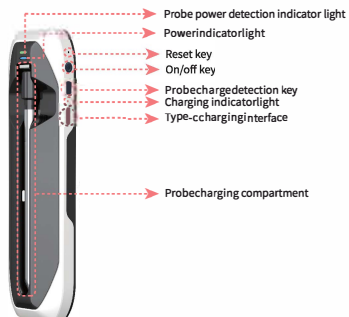
Læs manualen grundigt igennem inden brug.



Product Specifications

Bluetooth Version: 5.2	Internal temperature: -20~100°C/4~212°F
APP name: SOULBIBIQ	Ambient temperature: 0~275°C/32~527°F
Wireless distance: Max 300 feet	Probe charging time: 30 minutes
Probe standby time: 24 hours	Host/Repeater Charging Time: 2.3 hours
Host/Repeater standby time: 120 hours	Waterproof: IP67 (probe)

Produkt info



Opladning:

1. Før du tager den i brug skal du lade den op i 2-3 timer, HUSK at lade proben være i host mens den lader.
2. Husk at lade proben mindst 30 min inden du bruger den hver gang, for at være sikker på den har nok strøm.
3. Dioden lyser rød når den lader, og blå når den er ladet helt op.
4. Tænd for host og tryk på Probe lade detection key. Hvis Den lyser grøn er den klar, lyser den rød, skal den lade noget mere.

Forbind til appen for at komme igang.

Download appen og forbind til host, indstillinger og display kommer frem på telefonen.

Lig host tæt på proben, så har du forbindelse op til 100 meter væk.



Installer appen og forbind.

1) Tænd for Bluetooth på din telefon (iOS)

På Android skal Bluetooth og Lokation være slået til, sammen med tillad pop up/ notifikationer/alarm.



Download APP

Søg efter "SOULBIBIQ" i App Store eller Google play eller scan QR koden nedenfor.



APP DOWN LOAD

iOS 12.0 and above, Android 6.0 and above.

NOTE:

Denne APP gemmer ikke personlige oplysninger eller lignende.

Howdan du forbinder



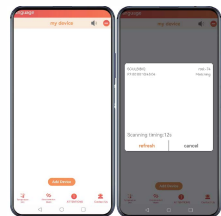
1. Tænd for Host og åben for appen (SOULBIBIQ).



2. Åben appen og tryk Start.

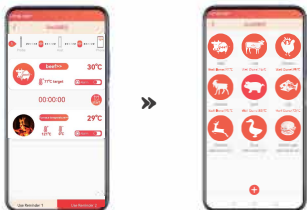


4. Så er du forbundet og klar til brug.

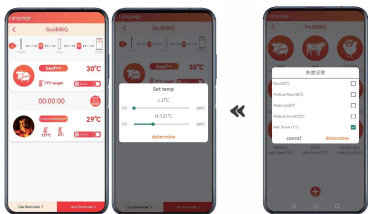


3. Find enheden med navnet SOULBIBIQ og tryk Connect.

SOULBIBIQ Brug af app.

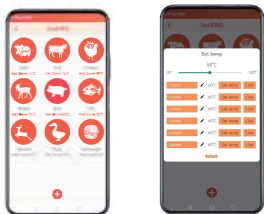


1. tryk på knappen og den kommer frem med hvilket kød du gerne vil tilberede.

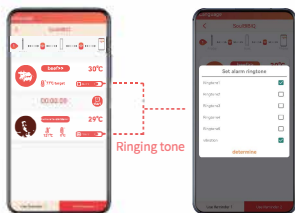


3. åben ambient temperatur ikonet og indstil ambient temperatur.

2. sæt den på den temperatur du gerne vil have (targettemperatur)



4. Klik + select custom temperature, og indstil den temperatur du gerne vil have.

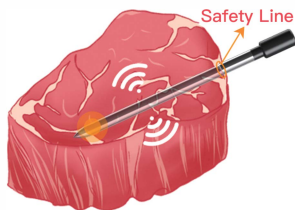


5. Klik på internal temperatur eller ambient temperatur alarm ringtone og vælg den alarm du gerne vil have.

OBS!



For at den har bedst forbindelse til din telefon, er det bedst at holde host inden for 1,5 meter af probe. Lig ikke host på varm grill eller komfur, da den ikke kan holde til høje temperaturer: - 20 °C to +60 °C.



Indsæt Proben ind i det tykkeste af kødet, sæt den ikke længere ind end til sikkerhedsmærket, spidsen skal være inde i kødet.

Probens indsættelsesmetode er relateret til sensortemperaturen. Den forkerte indsættelsesmetode vil forårsage unøjagtig temperaturmåling, eller direkte skade på sonden.



- Udsæt ikke det trådløse grilltermometer og sonderne direkte for flammer. Tab ikke sonderne på hård overflade.
- Proben kan ikke vaskes i opvaskemaskine. Vask Proben med sæbe og vand, før og efter brug, i hånden.
- Når du sætter den tilbage i opladeren eller det trådløse grilltermometer, skal du sørge for, at proben er helt tør.
- Sonderne er vandtætte, men det bør ikke nedsænkes i vand. Må ikke nedsænkes i vand i lang tid.
- Vær opmærksom på spidsen af sonderne for at undgå personskade.
- Under tilberedningsprocessen eller lige efter tilberedning vil sonderne være meget varme, rør dem ikke med bare hænder.
- Nedsænk ikke sonderne i koldt vand efter tilberedning. Vent, indtil sonderne køler ned af sig selv, før du vasker den op.
- Sonderne er ikke legetøj. Pas på hvis du bruger sonderne i nærheden af børn.
- Brug ikke dette produkt udendørs i regn, tordenvejrr eller andre alvorlige vejrforhold.
- Hvis det viser, at temperaturen er for høj, eller temperaturen stiger for hurtigt, skal du kontrollere, om sonden er indsat i kødet eller ej. Indsæt sonden korrekt i maden, og sørg for, at sonden ikke udsættes for flammer. Flyt sondespidsen til midten af den tykkeste del af maden. Undgå at røre knoglerne eller fedtområderne. Hold god kontakt.



Vigtig Sikkerheds information

- Brug kun sonderne til det tilsigtede formål. Sonderne er designet til kød (mad).
- Undgå risikoen for elektrisk stød, nedsænk ikke Host i vand eller anden væske.
- For at undgå beskadigelse af sonderne skal sonderne indsættes til sikkerhedslinien op proben i kødet.
- .
- .
- For at opretholde produktets bedste ydeevne må du ikke anvende probens keramiske håndtag/ spids i kødet.
- Brug IKKE produktet i en mikroovn, eller trykkoger.

- Den maksimale temperatur på sensoren inde i sonderne er - 212 ° F (100 ° C). Temperaturer over den maksimale temperatur kan beskadige sonderne.
- Den maksimale temperatur på sondehåndtaget er 527°F (275°C). Temperaturer højere end den maksimale temperatur kan beskadige sonderne.
- Når du laver mad, skal du sørge for, at ingen del af den omgivende sensor eller sonde rører ved enhver varm madlavningsoverflade.
-
- Når du fjerner sonden fra kødet, skal du undgå at rykke venstre/ højre/op/ ned tryk på sonderens keramiske håndtag. Flyt sonden ud i samme niveau.
- At spise rå eller utilberedt kød, fjerkræ eller skaldyr kan øge risikoen for sygdom. For at reducere risikoen for sygdom skal du tilberede mad til den sikre temperatur, der anbefales af producenten.

Bruger information:

Advarsel: Du må ikke foretage ændringer på dette produkt, bliver det brugt u hensigtsmæssigt, bortfalder alt garanti.