SMART BBQ KÜCHEN-CHEF 2
Smartes kabelloses BBQ Fleischthermometer

Bedienungsanleitung

Instruction manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso

Kat.Nr.: 14.1517.10

Bedienungsanleitung

Instruction manual
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Instrukcja obsługi
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Návod k použití

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät aus dem Hause TFA entschieden haben. (D)

Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten: Lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
Die Bedienungsanleitung liegt dem Gerät bei oder zum Download unter
www.tfa-dostmann.de/service/downloads/anleitungen
Verwenden Sie das Gerät nicht anders, als in der Anleitung dargestellt wird.
Durch die Beachtung der Bedienungsanleitung vermeiden Sie auch Beschädigungen des Gerätes und die Gefährdung Ihrer gesetzlichen Mängelrechte durch Fehlgebrauch.

Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf!

Thank you for choosing this instrument from TFA. (GB)

Before you use this product: Please make sure you read the instruction manual carefully.
The operating instructions are enclosed with the device or can be downloaded at
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
This product should only be used as described within these instructions.
Following and respecting the instructions in your manual will prevent damage to your instrument and loss of your statutory rights arising from defects due to incorrect use.

Please take particular note of the safety advice!
Please keep this instruction manual safe for future reference.

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil de la société TFA. (F)

Avant d'utiliser votre appareil : Veuillez lire attentivement le mode d'emploi.
Le mode d'emploi est joint à l'appareil ou peut être téléchargé à l'adresse suivante
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi. En respectant ce mode d'emploi, vous éviterez d'endommager votre appareil et de perdre vos droits légaux en cas de défaut si celui-ci résulte d'une utilisation non-conforme.

Suivez bien toutes les consignes de sécurité ! Conservez soigneusement le mode d'emploi !

Vi ringraziamo per aver scelto l'apparecchio della TFA. (I)

Prima di utilizzare l'apparecchio: Leggete attentamente le istruzioni per l'uso.
Le istruzioni per l'uso sono allegate all'apparecchio o possono essere scaricate da
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
Non utilizzate il prodotto in maniera diversa da quanto descritto in queste istruzioni.
Seguendo le istruzioni per l'uso, eviterete anche di danneggiare il prodotto e di pregiudicare, a causa di un utilizzo scorretto, i diritti del consumatore che vi spettano per legge.

Prestate particolare attenzione alle misure di sicurezza!
Conservate con cura le istruzioni per l'uso.

Hartelijk dank dat u voor dit apparaat van de firma TFA hebt gekozen. (NL)

Voordat u met het apparaat gaat werken: Leest u a.u.b. de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
De gebruiksaanwijzing is bij het apparaat gevoegd of kan worden gedownload van
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
Gebruik het product niet anders dan in deze handleiding is aangegeven. Door rekening te houden met wat er in de handleiding staat, vermijdt u ook beschadigingen van het product en riskeert u niet dat uw wettelijke rechten door verkeerd gebruik niet meer gelden.
Volg in elk geval de veiligheidsinstructies op! De gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!

Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA. (E)

Antes de utilizar el dispositivo: Lea detenidamente las instrucciones de uso.
Las instrucciones de uso se adjuntan al dispositivo o pueden descargarse de
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
No emplee el dispositivo de modo distinto al especificado en estas instrucciones.
Si sigue las instrucciones de uso, evitará que se produzcan daños en el dispositivo y no comprometerá a sus derechos por vicios, previstos legalmente debido a un uso incorrecto.

Tenga en cuenta ante todo las advertencias de seguridad.
Guarde las instrucciones de uso en un sitio seguro.

Tack för att du väljer detta instrument från TFA. (S)

Innan du använder den här produkten: Var god se till att du läser igenom bruksanvisningen noggrant.
Bruksanvisningen följer med enheten eller kan laddas ner på
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
Denna produkt ska endast användas enligt beskrivningen inom dessa anvisningar.
Att följa och respektera anvisningarna i din manual kommer att förhindra skador på ditt instrument och förlust av dina lagstadgade rättigheter som uppstår på grund av felaktig användning.

Vänligen ta särskild hänsyn till säkerhetsråden!
Vänligen förvara denna instruktionsbok säkert för framtida referens!

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky TFA. (CZ)

Před použitím: Následující instrukce k použití čtěte velmi pozorně.
Návod k použití je přiložen u zařízení nebo je možné si ho stáhnout z
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
Tento produkt je možné používat pouze tak jak je popsáno v návodu k použití. Pozorným přečtením a dodržením instrukcí obsažených v tomto manuálu předejdete poškození přístroje a ztrátě práv vyplývající z poškození vlivem nesprávného použití.
Dbejte zvýšené pozornosti bezpečnostním pokynům.
Uchovejte si manuál pro případ budoucího použití.

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na to urządzenie firmy TFA. (PL)

Zanim zaczniecie Państwo użytkować to urządzenie: prosimy zapoznać się dokładnie z instrukcją obsługi.
Instrukcja obsługi jest załączona do urządzenia lub może zostać pobrana ze strony:
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
Nie należy używać urządzenia inaczej, niż zostało to przedstawione w instrukcji. Przestrzegając instrukcji uniknie Państwo uszkodzeń urządzenia oraz zagrożenia utraty swoich ustawowych praw konsumenckich poprzez nieprawidłowe użytkowanie.

Przestrzegajcie szczególnie zasad bezpieczeństwa !
Zachowujcie instrukcję obsługi w dobrym stanie!

Quick-Start-Guide

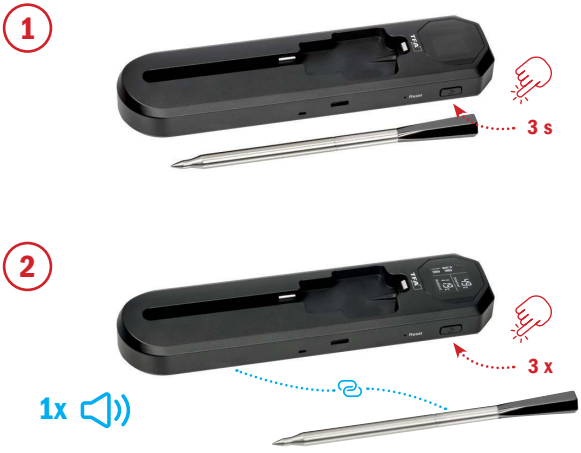
1. Download TEMPROBE App

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

2. Bluetooth

3. Connect



DE **Hinweis:** Dieser Vorgang ist notwendig, wenn Sie den Einstechfühler zum ersten Mal verwenden oder ihn austauschen. Nach erfolgter Kopplung ist eine Wiederholung der Schritte nicht erforderlich.

EN **Note:** This procedure is necessary if you are using the probe for the first time or replacing it. After successful pairing, there is no need to repeat the steps.

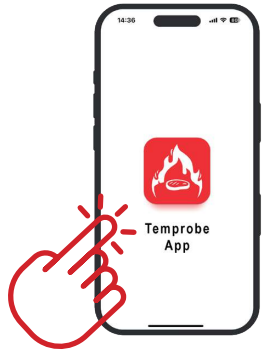
FR **Remarque :** Cette procédure est nécessaire si vous utilisez la sonde de mesure pour la première fois ou si vous la remplacez. Une fois le couplage effectué, il n'est pas nécessaire de répéter les étapes.

IT **Nota:** Questa procedura è necessaria se si utilizza la sonda per la prima volta o se la si sostituisce. Una volta completato l'accoppiamento, non è necessario ripetere i passaggi.

NL **Opmerking:** Deze procedure is nodig als je de sonde voor het eerst gebruikt of vervangt. Zodra het koppelen is voltooid, is het niet nodig om de stappen te herhalen.

ES **Nota:** Este procedimiento es necesario si utiliza la sonda por primera vez o la sustituye. Una vez completado el emparejamiento, no es necesario repetir los pasos.

4. TEMPROBE App



5. Connect App

6. Ready to cook!

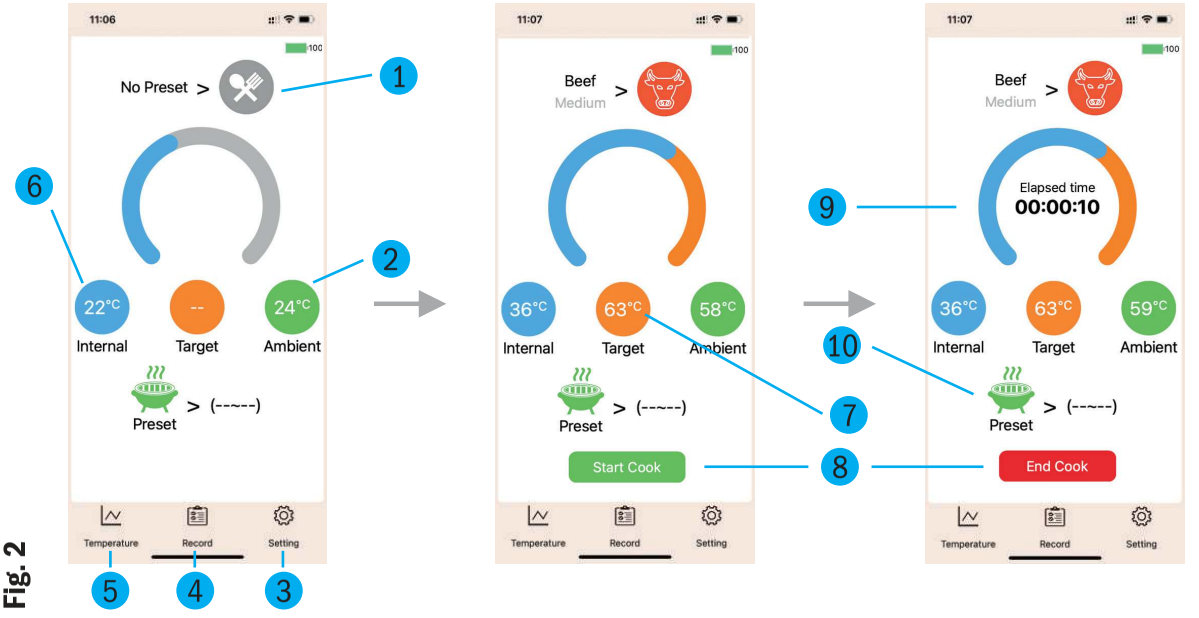

11:06
100
No Preset >
22°C
Internal
--
Target
24°C
Ambient
Preset
> (-----)
Temperature
Record
Setting
11:07
Beef
Medium
36°C
63°C
58°C
Start Cook
Elapsed time
00:00:10
59°C
End Cook
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Fig. 2

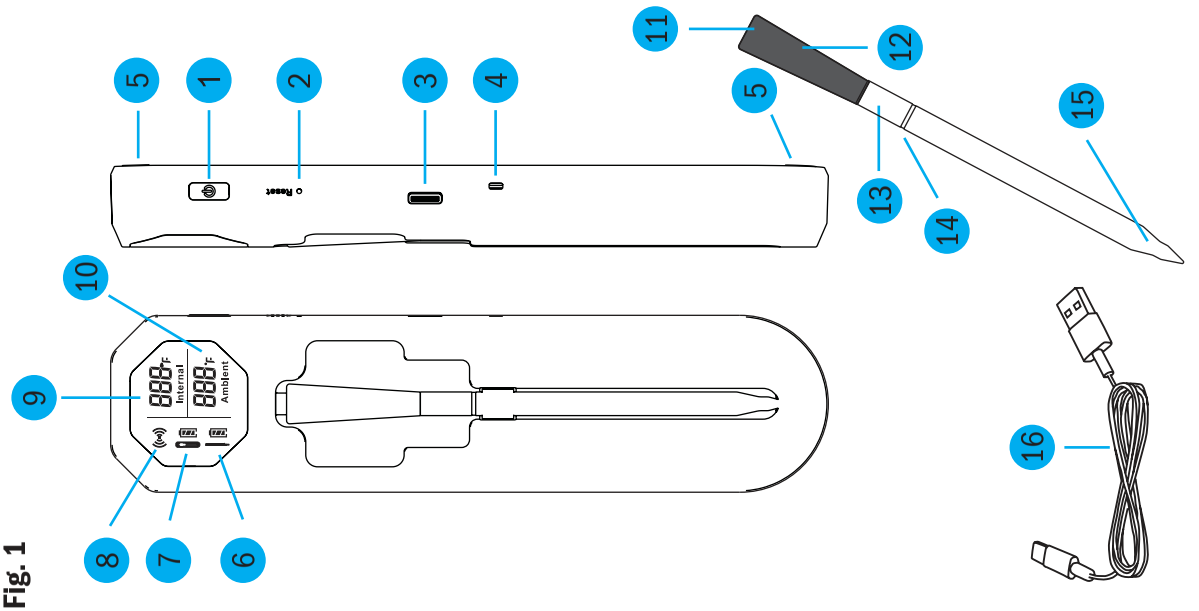

Reset
Internal
Ambient
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

Fig. 1

SMART BBQ KÜCHEN-CHEF 2

D

Smartes kabelloses BBQ Fleischthermometer
Bedienungsanleitung

Lieferumfang:

- Kabelloser Edelstahlfühler
- Booster/Ladestation
- USB-Ladekabel
- Bedienungsanleitung

Einsatzbereich und alle Vorteile Ihres neuen Gerätes auf einen Blick:

- Fleischthermometer zur gleichzeitigen Überwachung der Kerntemperatur und Garraumtemperatur
- Für die optimale Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch, verwendbar für den Grill, Backofen oder Heißluftfritteuse
- Kabelloser Einstechfühler aus Edelstahl mit Keramikgriff
- Ladestation/Booster mit kontraststarkem VA-Display mit weißen Leuchtziffern
- Komfortable Bedienung über Smartphone oder Tablet mit kostenloser App für iOS & Android, Reichweite bis zu 100 m (Freifeld)
- Verschiedene Fleischsorten und Garstufen vorprogrammiert
- Zieltemperatur und Ober-/Untergrenze für Garraum individuell einstellbar
- Verschiedene Alarmeinstellungen konfigurierbar
- Timer zur Anzeige der Kochdauer
- Magnetische Rückseite zur Befestigung an Metalloberflächen

Zu Ihrer Sicherheit:

- Das Produkt ist ausschließlich für den oben beschriebenen Einsatzbereich geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht anders, als in dieser Anleitung dargestellt wird.
- Das eigenmächtige Reparieren, Umbauen oder Verändern des Gerätes ist nicht gestattet.

VORSICHT!
Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Schließen Sie den Booster über das USB-Kabel nur an eine geeignete USB-Spannungsquelle wie Computer, USB-Ladegerät oder USB-Hub mit Ladeausgang an.
- Der Booster darf nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit in Kontakt kommen.
- Laden Sie nicht, wenn das Gehäuse beschädigt ist.
- Laden Sie den Booster außerhalb der Reichweite von Personen (auch Kindern) auf, die möglichen Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht richtig einschätzen können.
- Trennen Sie den Booster sofort von der Ladestromquelle, wenn eine Störung auftritt.

VORSICHT!
Verletzungsgefahr:

- Halten Sie das Gerät und alle Bestandteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
- In den Booster und den Einstechfühler sind Lithium-Akkus fest eingebaut.
- **Es besteht eine Explosions- und Brandgefahr lithiumhaltiger Akkus durch Hitze oder mechanische Beschädigungen!**
- Schützen Sie Booster und Einstechfühler vor zu hohen Temperaturen. Nicht ins Feuer werfen, kurzschließen oder auseinandernehmen.
- Die maximal zulässige Temperatur für den Garraum-Sensor beträgt 300°C, für den Kerntemperatur-Sensor 100°C. Um die Sicherheit des Einstechfühlers zu gewährleisten, werden Sie mit einem Alarmton gewarnt, wenn Sie sich diesen Grenzwerten nähern.
- Führen Sie den Einstechfühler immer mindestens bis zur Markierung in das Grillgut ein und achten Sie auf einen sicheren, festen Sitz. Ansonsten den Fühler nicht verwenden!
- Beim Grillen mit (Holz)kohle: Legen Sie das Fleisch mit dem Einstechfühler nicht unmittelbar über die Hitzequelle (Glut oder direkte Flammen), sondern grillen Sie nur bei indirekter Hitze. Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.
- Wenn der Einstechfühler versehentlich in das Feuer oder die direkte Hitzequelle fällt, schließen Sie sofort den Deckel des Grills oder Kochgeräts und schalten Sie die Hitze aus. Lassen Sie den Fühler vollständig abkühlen, bevor Sie ihn herausnehmen.
- Entfernen Sie den Fühler immer vor dem scharfen Anbraten mit hoher Hitze aus dem Gargut.
- Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie den Einstechfühler während oder nach dem Kochvorgang berühren. Entfernen Sie den Fühler erst, wenn Sie das Fleisch vom Grill genommen haben und der Fühler abgekühlt ist.
- Tragen Sie zusätzlich eine Schutzbrille, wenn Sie einen Fühler entfernen, der Temperaturen über dem zulässigen Höchstwert ausgesetzt war oder mit Glut oder direkten Flammen in Berührung gekommen ist.
- Vorsicht beim Umgang mit dem spitzen Einstechfühler. Immer im Booster aufbewahren!
- Nicht in der Mikrowelle benutzen.
- Den Booster nicht direkt auf den Grilldeckel oder in die Nähe einer heißen Oberfläche stellen.
- Wird der Booster oder der Einstechfühler beim Laden heiß, oder werden die Batterien nicht mehr aufgeladen, ist das ein Zeichen für einen Defekt. Trennen Sie das Gerät sofort von der Ladestromquelle.
- Die Akkus können und dürfen nicht selbst ausgetauscht oder ausgebaut werden. Bei unsachgemäßem Auswechseln der Akkus besteht Explosionsgefahr. Qualifiziertes Fachpersonal kann bei Bedarf unter info@tfa-dostmann.de Instruktionen zum Demontieren der fest eingebauten Akkus einholen, sollte dies zu Zwecken einer Reparatur oder Recycling des Produktes erforderlich sein.

! Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Der Einstechfühler ist wasserdicht und kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Den Booster vor Feuchtigkeit und Regen schützen.

Bestandteile

Fig.1 Booster und Einstechfühler (Sonde)

1-	ON/OFF/PAIR Taste	2-	RESET Taste
3-	USB-C Ladebuchse	4-	Lautsprecher
5-	Gummipads	6-	Ladeysymbol Einstechfühler
7-	Ladesymbol Booster	8-	Verbindungsanzeige
9-	Kerntemperatur	10-	Garraumtemperatur
11-	Keramikgriff	12-	Sensor Garraumtemperatur
13-	Einstechfühler	14-	Markierung Einstechtiefe
15-	Sensor für Kerntemperatur	16-	USB-Kabel

Fig.2 TEMPROBE App

1-	Auswahl	2-	Garraumtemperatur
3-	Einstellungen	4-	Historie
5-	Temperatur-Diagramm	6-	Kerntemperatur
7-	Zieltemperatur	8-	Aufzeichnung starten & beenden
9-	Zeitanzeige	10-	Garraumtemperatur Ober-/Untergrenze

Aufladen

Aufladen des Boosters

- Stecken Sie das mitgelieferte USB-Kabel in den vorgesehenen Anschluss am Gerät und schließen Sie das Gerät an eine geeignete USB-Spannungsquelle an.
- Das Ladestatus-Symbol für den Booster erscheint. Der Ladestatus wird durch die Einteilung der Anzeige in drei Segmente ersichtlich.
- Zum vollständigen Aufladen lassen Sie das Gerät für ungefähr 1 Stunde angeschlossen.
- Das Ladesymbol blinkt, wenn der Akku aufgeladen wird. Sobald das Ladesymbol ausgefüllt dargestellt wird, ist der Akku aufgeladen.
- Trennen Sie dann das Gerät von der Ladestromquelle.
- Laden Sie den Akku alle sechs Monate nach, auch wenn das Produkt nicht benötigt wird.

Aufladen des Einstechfühlers

- Legen Sie den Einstechfühler zum Aufladen mit dem Griff nach oben in die Ladestation.
- Zum vollständigen Aufladen lassen Sie den Einstechfühler für mindestens 30 Minuten in der Ladestation.

Inbetriebnahme

- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab.
- Vor dem ersten Gebrauch Booster und Einstechfühler vollständig aufladen!

Ein-/Ausschalten:

- Um den Booster einzuschalten, drücken Sie die ON/OFF/PAIR Taste für 3 Sekunden. Alle Segmente werden kurz auf dem Display angezeigt, dann erscheint „- - -°C“ für die Kern- und Garraumtemperatur. Die Ladestatus-Symbole für den Booster und den Fühler erscheinen (siehe „Aufladen“).
- Bitte laden Sie die Geräte bei geringem Ladestatus umgehend auf, um die Lebensdauer der Akkus zu erhalten.
- Ausschalten: Halten Sie die ON/OFF/PAIR Taste 3 Sekunden lang gedrückt. OFF erscheint kurz im Display.
- Energiesparmodus: Bei Nichtbenutzung (ca. 5 Minuten) wird der Energiesparmodus aktiviert und es schaltet sich automatisch eine schwache Beleuchtung an. Um die helle Beleuchtung wieder zu aktivieren, drücken Sie kurz die ON/OFF/PAIR Taste.

Einstechfühler mit Booster verbinden (vor der ersten Verwendung)

- Entnehmen Sie den Fühler und legen Sie ihn neben den Booster.
- Drücken Sie nun die ON/OFF/PAIR Taste am Booster dreimal kurz hintereinander, bis ein Signalton zu hören ist. Das Fühlersymbol wird kurz angezeigt.
- Der Fühler ist nun mit dem Booster verbunden. Die aktuellen Temperaturwerte für die Kern- und Garraumtemperatur werden angezeigt.

App herunterladen

- Laden Sie die kostenlose Temprobe App aus dem „Apple App Store“ oder „Google Play Store“ herunter.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Mobiltelefon die nötigen Kompatibilitätsanforderungen erfüllt.

Laden im App Store

JETZT BEI Google Play

Booster mit App verbinden

- Bevor Sie die App benutzen, versichern Sie sich, dass an Ihrem Mobilgerät Bluetooth angeschaltet ist.
- Starten Sie die App, um die Verbindung herzustellen.
- Entnehmen Sie den Fühler.
- Die Verbindung zwischen App und Booster wird automatisch hergestellt.
- Die Verbindungsanzeige erscheint.

Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC. Android is a trademark of Google LLC. Apple, Apple Watch, iPad, iPod, iPod touch, and iPhone, are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries and is used under license.

TEMPROBE App

- Das Erscheinungsbild kann sich zwischen iOS und Android™ unterscheiden, und ggf. auch nach einem Update verändern. Bitte folgen Sie immer den aktuellen Anweisungen in der App.
- In den Einstellungen (Zahnrad-Symbol) können Sie Fahrenheit oder Celsius, Sprache und Alarm (Klingelton oder Vibration) auswählen oder das Gerät wechseln.

Kochvorgang

- Öffnen Sie die App. Tippen Sie auf den Auswahl-Button auf dem Startbildschirm und wählen Sie in der Übersicht eine Fleischsorte aus. Wählen Sie eine voreingestellte Zieltemperatur über die gewünschte Garstufe aus oder geben Sie eine individuelle Zieltemperatur ein.
- Wählen Sie in der Übersicht statt einer Fleischsorte + aus, können Sie hier einen individuellen Namen und Temperaturwert speichern.
- Tippen Sie auf den Grill-Button auf dem Startbildschirm und geben Sie eine individuelle Ober- und Untergrenze für die Garraumtemperatur ein.
- Bestätigen Sie die Auswahl.
- Zum Messen der Kerntemperatur stecken Sie den Fühler in die Mitte des dicksten Bratenteils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht aus dem Braten herausragen.
- Achtung: Stellen Sie sicher, dass sich die Markierung auf dem Einstechfühler vollständig im Fleisch befindet. Wenn der Fühler nicht richtig eingeführt wird, kann das Gerät beschädigt werden.
- Auf dem Startbildschirm können Sie die Aufzeichnung des Kochvorgangs starten und die aktuelle Kerntemperatur und die Umgebungstemperatur im Garraum überwachen. Die Einstellungen für die Zieltemperatur und die Temperaturober- und Untergrenze im Garraum werden angezeigt. Der Timer zählt die verstrichene Kochzeit.
- Mit dem Temperatur-Button auf dem Startbildschirm können Sie Kerntemperatur und Garraumtemperatur im zeitlichen Verlauf als Diagramm ansehen.
- Mit dem Button „Aufzeichnung beenden“ stoppen Sie den Kochvorgang.

Alarm

- Hat die Kerntemperatur die Zielvorgabe erreicht, oder wurde der Grenzwert für die Garraumtemperatur über- bzw. unterschritten, wird ein Alarm ausgelöst. Die Alarmierung erfolgt auf Ihrem Mobilgerät mit den ausgewählten Alarmeinstellungen (Klingelton oder Vibration) und als Mitteilung. Hinweis: Aktivieren Sie in den Systemeinstellungen Ihres Smartphones den Erhalt von Mitteilungen für die Temprobe App.
- Auf dem Booster ertönt ein Alarmsignal für 60 Sekunden. Drücken Sie die ON/OFF/PAIR Taste am Booster oder mit der Bestätigung in der App wird der Ton beendet.
- Hinweis: Wenn Sie sich den maximalen Messwerten nähern (Fühler 100°C, Garraum 300°C), wird ein Warnton bei Überhitzung aktiviert.

Aufzeichnungen

- Mit dem Historie-Button bekommen Sie eine Übersicht über Ihre bisherigen abgeschlossenen Kochvorgänge.
- Über „Auswählen“ können Sie die Aufzeichnung eines Kochvorgangs aufrufen und erneut starten.
- Über das Mülltonnen-Symbol können Sie einzelne Kochvorgänge auswählen und löschen.

Pflege und Wartung

- Reinigen Sie den Fühler mit Handspülmittel und Wasser vor und nach jeder Benutzung. Vergewissern Sie sich, dass der Fühler vorher abgekühlt ist. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Der Fühler kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Legen Sie den Einstechfühler nach Gebrauch wieder in den Booster zurück. Um die beste Ladefähigkeit zu erhalten, sollte der Fühler immer sauber und trocken sein.
- Reinigen Sie den Booster mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Nicht in Wasser tauchen!

Fehlerbeseitigung

Problem	Lösungen
Keine Verbindung zwischen Booster und Einstechfühler.	Abstand zwischen Booster und Einstechfühler verringern. Wenn die Verbindung dauerhaft nicht funktioniert, laden Sie den Booster mit eingelegtem Einstechfühler zuerst vollständig auf. Gehen Sie anschließen wie bei der Erstinbetriebnahme vor und verbinden Sie Booster und Fühler neu.
Keine Verbindung zwischen App und Booster	Abstand zwischen Booster und Smartphone verringern. Stellen Sie sicher, dass an Ihrem Smartphone Bluetooth aktiviert ist und dass eine Verbindung hergestellt werden kann. Prüfen Sie auch, dass Ihr Smartphone mind. Bluetooth 5.0 unterstützt.
Kerntemperaturanzeige zu hoch/zu niedrig	Sitz des Einstechfühlers im Medium prüfen
Gerät funktioniert nicht korrekt	RESET Taste mit spitzem Gegenstand drücken

Wenn Ihr Gerät trotz dieser Maßnahmen immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Technische Daten

Messbereich Einstechfühler:	-10...100°C (14...212°F)
Messbereich Garraumsensor:	0...300°C (32...572°F)
Genauigkeit Einstechfühler:	± 1°C (0...100°C)
Reaktionszeit Einstechfühler:	ca. 1 Sekunde
Genauigkeit Garraumsensor:	± 3°C
Auflösung:	1°C
Reichweite Booster <-> Einstechfühler:	max. 30 m je nach Umgebungsbedingungen
Reichweite Booster <-> Smartphone:	max. 70 m im Freifeld
Funkstandard:	Bluetooth 5.0
Übertragungsfrequenz:	2,4 GHz
Maximale Sendeleistung:	< 10dbm
Schutzklasse Messfühler:	IP 67

Booster

Spannungsversorgung:	Integrierte Lithium Batterie 550 mAh, 3,7 V
Akkulaufzeit bei voll aufgeladener Batterie:	bis zu 48 Stunden
Ladezeit:	ca. 60 Minuten
Ladeeingang:	USB Typ C, 5V, 1500 mA

Einstechfühler

Spannungsversorgung:	Integrierte Lithium Batterie 5 mAh, 2,4 V
Akkulaufzeit bei voll aufgeladener Batterie:	bis zu 48 Stunden
Ladezeit:	ca. 30 Minuten

Gehäusemaße Einstechfühler:	Ø 3,6 (10) x 128 mm
Gehäusemaße Booster:	182 x 45 x 20 mm
Gewicht (Booster + Einstechfühler):	100 g

Entsorgung

Dieses Produkt und die Verpackung wurden unter Verwendung hochwertiger Materialien und Bestandteile hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht über die eingerichteten Sammelsysteme.

Entsorgung des Elektrogeräts

Achtung! Dieses Gerät enthält Batterien, die fest eingebaut sind und nicht entnommen werden können, ohne das Gehäuse zu zerstören. Ein unsachgemäßer Ausbau stellt ein Sicherheitsrisiko dar. Geben Sie das Gerät ungeöffnet bei der Sammelstelle ab, die Gerät und Batterien fachgerecht entsorgt. Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Der Nutzer ist verpflichtet, das Altgerät zur umweltgerechten Entsorgung bei einer ausgewiesenen Annahmestelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Die Rückgabe ist unentgeltlich.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften!

WARNUNG! Explosionsgefahr bei lithiumhaltigen Batterien

Bei lithiumhaltigen Altbatterien und Akkus (Li=Lithium) besteht hohe Brand- und Explosionsgefahr durch Hitze oder mechanische Beschädigungen mit möglichen schwerwiegenden Folgen für Mensch und Umwelt. Achten Sie besonders auf die ordnungsgemäße Entsorgung.

EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt TFA Dostmann, dass der Funkanlagentyp 14.1517 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Deutschland
Handelsregister-Nummer: Reg. Gericht Mannheim HRA 570186

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nur mit Zustimmung von TFA Dostmann

veröffentlicht werden. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden.

03/2025

CE

SMART BBQ KÜCHEN-CHEF

GB

Smart wireless BBQ meat thermometer
Instruction manual

Delivery contents:

- Wireless stainless-steel probe
- Booster/charging station
- USB-C charging cable
- Instruction manual

Range of application and all the benefits of your new instrument at a glance:

- For simultaneous monitoring of the core temperature and the cooking chamber temperature
- For the optimal preparation of meat, poultry and fish, can be used for the grill, oven or hot air fryer
- Wireless stainless-steel probe with ceramic handle
- Charging station/booster with high-contrast VA display with white illuminated digits
- Comfortable operation via smartphone or tablet with free app for iOS & Android, range up to 100 metres (in free field)
- Pre-programmed settings for different types of meat and doneness
- Target temperature and upper/lower limit for cooking chamber individually adjustable
- Various alarm settings can be configured
- Timer to display the cooking time
- Magnets at the back for placement on metal surfaces.

For your safety:

- This product is exclusively intended for the range of application described above. It should only be used as described within these instructions.
- Unauthorised repairs, alterations or changes to the product are prohibited.

CAUTION!
Risk of electrocution!

- Connect the booster via the USB cable only to a suitable USB power source such as a computer, USB charger or USB hub with charging output.
- The booster must not come into contact with water or moisture.
- Do not charge if the housing is damaged.
- Charge out of reach of persons (including children) who cannot fully appreciate the potential risks of handling electrical equipment.
- Disconnect the booster from the charging power source immediately if any fault occurs.

CAUTION!
Risk of injury:

- Keep this device and all parts out of reach of children.
- Lithium batteries are permanently installed in the booster and the probe.
- **Batteries containing lithium carry a risk of fire or explosion due to heat or mechanical damage!**
- Protect the booster and probe from excessive temperatures. Do not throw into fire, short-circuit or take apart.
- The maximum permissible temperature for the cooking chamber sensor is 300°C, for the core temperature sensor 100°C. To ensure the safety of the probe, you will be warned with an alarm tone if you approach these limit values.
- Always insert the probe into the food at least up to the mark and make sure it is securely and firmly seated. Otherwise, do not use the probe!
- When grilling with (wood) charcoal: Do not place the meat with the insertion probe directly over the heat source (embers or direct flames), but only grill with indirect heat. Never hold the probe directly over a fire.
- If the probe accidentally falls into the fire or direct heat source, close the lid of the grill or cooking appliance immediately and switch off the heat. Allow the probe to cool down completely, before you remove it.
- Always remove the probe from the food before searing at high heat.
- Wear heat-resistant protective gloves when touching the probe during or after cooking. Do not remove the probe until you have removed the meat from the grill and the probe has cooled down.
- Also wear protective safety glasses when removing a probe that has been exposed to temperatures above the maximum permissible value or has come into contact with hot embers or direct flames.
- Be careful when handling the pointed probe. Always store in the booster.
- Do not use the device in the microwave.
- Do not place the booster directly on the grill lid or near a hot surface.
- If the booster or probe becomes hot while charging or the batteries are no longer charged, this is a sign of a defect. Disconnect the device from the charging power source immediately.
- The batteries cannot and must not be replaced or removed by you. There is a risk of explosion if the batteries are replaced incorrectly. If necessary, a qualified person can obtain instructions on how to dismantle the permanently installed batteries from info@tfa-dostmann.de, should this be necessary for the purpose of repairing or recycling the product.

! Important information on product safety!

- The probe is waterproof and can be cleaned in the dishwasher.
- Protect the booster from moisture and rain.

Elements

Fig.1 Booster and probe

1-	ON/OFF/PAIR button	2-	RESET button
3-	USB port	4-	Speaker
5-	Rubber pads	6-	Charging symbol probe
7-	Charging symbol booster	8-	Connection indicator
9-	Core temperature	10-	Cooking chamber temperature
11-	Ceramic handle	12-	Cooking chamber temperature sensor
13-	Probe	14-	Insertion depth marking
15-	Core temperature sensor	16-	USB charging cable

Fig.2 Temprobe App

1-	Selection	2-	Cooking chamber temperature
3-	Settings	4-	History
5-	Temperature diagram	6-	Core temperature
7-	Target temperature	8-	Start/end cooking
9-	Indication of time10-	10-	Cooking chamber upper/lower temperature limit

Charging

Charging of booster

- Plug the supplied USB-cable into the designated port on the device and connect the unit to a suitable USB power source.
- The charging status symbol for the booster appears. The charging status is shown on a symbol with three bars.
- To fully charge, leave the device connected for approximately 1 hour.
- The charging symbol flashes when the battery is charging. When the device is fully charged, the charging symbol will appear filled.
- Disconnect the device from the charging power source.
- Recharge the battery every six months, even if the product is not in use.

Charging of probe

- To charge, insert the probe into the charging station with the handle facing upwards.
- To fully charge, leave the insertion probe in the charging station for at least 30 minutes.

Getting started

- Remove the protective film.
- Before the first use, please charge the booster and the probe fully.

Switch on/off:

- To switch the booster on, press the ON/OFF/PAIR button for 3 seconds. All segments are briefly shown on the display, then "- - -°C" appears for the core and cooking chamber temperature. The charging status symbols for the booster and the probe appear (see "Charging").
- Please charge the devices immediately when the charge status is low in order to preserve battery life.
- To switch off the instrument, press and hold ON/OFF PARE button for 3 seconds. OFF appears briefly on the display.
- Power saving mode: When the instrument is not used (approx. 5 minutes), the power saving mode is activated and the dim light switches on automatically. Press the ON/OFF/PAIR button briefly to activate the bright backlight again.

Connect probe to booster (before first use)

- Remove the probe and place it next to the booster.
- Now press the ON/OFF/PAIR button on the booster three times in quick succession until you hear a signal tone. The probe symbol is displayed briefly.
- The probe is now connected to the booster. The current temperature values for the core and cooking chamber temperature are displayed.

Download the app

- Download the free Temprobe app from the "Apple App Store" or "Google Play Store".
- Make sure your mobile phone meets the necessary compatibility requirements.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Connect the booster to the app

- Before you use the app, make sure that you have activated the Bluetooth in your mobile phone.
- Start the app to establish connection.
- Remove the probe.
- The connection between the app and the booster is established automatically.
- The connection indicator appears.

Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC. Android is a trademark of Google LLC.
Apple, Apple Watch, iPad, iPod, iPod touch, and iPhone, are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries and is used under license.

TEMPROBE App

- The app appearance can differ between iOS and Android and may change after an update. Please always follow the current instructions in the app.
- In the settings (gear symbol) you can select Fahrenheit or Celsius, language and alarm (ringtone or vibration) or change the device.

Cooking

- Open the app. Tap the selection button on the start screen and select a type of meat from the overview.
- Select a preset target temperature via the desired cooking level or enter an individual target temperature.
- If you choose + instead of choosing a type of meat from the overview, you can save an individual name and temperature value here.
- Tap the grill button on the start screen and enter an individual upper and lower limit for the cooking chamber temperature.
- Confirm the setting.
- For measuring the core temperature of meat: Plunge the probe into the middle of the thickest part of the meat; for poultry, between the torso and the thigh - it should not touch bones or cartilage and it should not protrude from the meat.
- Caution: Make sure that the marking on the probe is completely inside the meat. If the sensor is not inserted correctly, the device may be damaged.
- On the start screen, you can start recording the cooking process and monitor the current core temperature and the ambient temperature in the cooking chamber.
- The settings for the target temperature and the upper and lower temperature limits in the cooking chamber are displayed. The timer will start to count-up the elapsed cooking time.
- You can use the temperature button on the home screen to view the core temperature and cooking chamber temperature as a diagram over time.
- With the button „Stop Cook" you can stop the cooking process

Alarm

- If the core temperature has reached the target value, or if the cooking chamber temperature has exceeded or fallen below the limit value, an alarm is triggered.
- The alarm is sent to your mobile device with the selected alarm settings (ringtone or vibration) and as a message. Note: Enable the receipt of notifications for the Temprobe app in the system settings of your smartphone.
- A beeping alarm will sound on the booster for about 60 seconds.
- Press the ON/OFF/PAIR button on the booster or confirm in the app to stop the sound.
- Note: If you approach the maximum measured values (probe 100°C, cooking chamber 300°C), a warning tone for overheating is activated.

Records

- The history button gives you an overview of previous completed cooking processes.
- You can call up and restart the recording of a cooking process using „Repeat".
- You can select and delete individual cooking processes using the bin symbol.

Care and maintenance

- Clean the probe with washing-up liquid and water before and after each use.
- Ensure that the probe has cooled down first.
- Do not use solvents or scouring agents.
- The probe can be cleaned in the dishwasher.
- Insert the probe back into the booster after use.
- The probe should always be clean and dry to ensure the best loading capacity.
- Clean the booster with a soft damp cloth. Do not immerse in water!

Troubleshooting

Problem	Solution
No connection between booster and probe.	Reduce the distance between the booster and the probe. If the connection does not work permanently, first fully charge the booster with inserted probe. Proceed as for the first start-up and reconnect the booster and probe.
No connection between app and booster.	Reduce the distance between the booster and smartphone. Make sure that Bluetooth is activated on your smartphone and that a connection can be established. Also check that your smartphone supports at least Bluetooth 5.0.
Core temperature display is too high/too low.	Check the position of the probe in the food.
The device does not work properly.	Use a pin to press the RESET button

If your device fails to work despite these measures, please contact the retailer where you purchased the product from for advice.

Specifications

Measuring range probe:	-10...100°C (14...212°F)
Measuring range cooking chamber sensor:	0...300°C (32...572°F)
Accuracy probe:	± 1°C (0...100°C)
Response time probe:	Approx. 1 second
Accuracy cooking chamber sensor:	± 3°C
Resolution:	1°C
Range booster < > probe:	Max. 30 m, ambient conditions
Range booster < > smartphone:	Up to 70 m in open field
Wireless standard:	Bluetooth 5.0
Transmission frequency:	2,4 GHz
Maximum radio-frequency power:	< 10dbm
Protection class probe:	IP 67

Booster

Power consumption:	Integrated Lithium battery 550 mAh, 3,7 V
Battery runtime fully charged:	up to 48 hours
Charging time:	Approx. 60 minutes
Charging input:	USB Typ C, 5V, 1500 mA

Probe

Power consumption:	Integrated Lithium battery 5 mAh, 2,4 V
Battery runtime fully charged:	Up to 48 hours
Charging time:	approx. 30 minutes

Housing dimension probe:	Ø 3,6 (10) x 128 mm
Housing dimension booster:	182 x 45 x 20 mm
Weight (booster + probe):	100 g

Waste disposal

This product and its packaging have been manufactured using high-grade materials and components which can be recycled and reused. This reduces waste and protects the environment.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner using the collection systems that have been set up.

Disposal of the electrical device

Caution: This device contains built-in batteries that cannot be removed without damaging the housing. Improper removal represents a safety risk. Hand in the device unopened at the collection point; the device and batteries will be disposed of properly.

This product is labelled in accordance with the EU Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE). This product must not be disposed of in ordinary household waste. As a consumer, you are required to take end-of-life devices to a designated collection point for the disposal of electrical and electronic equipment, in order to ensure environmentally-compatible disposal. The return service is free of charge.
Observe the current regulations in place!

WARNING! Batteries containing lithium can explode

Old batteries and rechargeable batteries containing lithium (Li=lithium) present a high risk of fire and explosion due to heat or mechanical damage with potentially serious consequences for people and the environment. Pay particular attention to correct disposal.

EU declaration of conformity

Hereby, TFA Dostmann declares that the radio equipment type 14.1517 is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Germany
Commercial registration number: Reg. Gericht Mannheim HRA 570186

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

No part of this manual may be reproduced without written consent of TFA Dostmann. The technical data are correct at the time of going to print and may change without prior notice.

03/2025

CE

SMART BBQ KÜCHEN-CHEF 2

F

Thermomètre à viande intelligent et sans fil pour le BBQ
Mode d'emploi

Contenu de la livraison :

- Sonde en acier inoxydable sans fil
- Booster/base de chargement
- Câble de charge USB-C
- Mode d'emploi

Aperçu du domaine d'utilisation et de tous les avantages de votre nouvel appareil :

- Pour le contrôle simultané de la température à cœur e de la température de l'espace de cuisson
- Pour une préparation parfaite des viandes, des volailles et du poisson, adapté au barbecue, au four ou à la friteuse à air chaud
- Sonde en acier inoxydable sans fil avec poignée en céramique
- Booster/station de charge avec écran VA à fort contraste et chiffres éclairés en blanc
- Utilisation pratique via un smartphone ou tablette avec une application gratuite pour iOS et Android (portée sur champ libre jusqu'à 100 mètres)
- Différentes sortes de viande et de types de cuisson sont préprogrammées
- Température cible individuelle et limites supérieure et inférieure pour l'espace de cuisson réglables
- Différents paramètres d'alarme configurables
- Minuteur pour afficher le temps de cuisson
- Aimants au dos de l'appareil pour la fixation sur les surfaces métalliques

Pour votre sécurité :

- Le produit est destiné uniquement à l'utilisation décrite ci-dessus. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
- Vous ne devez en aucun cas réparer, démonter ou modifier l'appareil par vous-même.

ATTENTION !
Danger de choc électrique !

- Branchez le booster par son câble USB uniquement à une source de chargement de tension USB adaptée comme ordinateur, chargeur USB ou hub USB.
- Le booster ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou de l'humidité.
- Ne chargez pas si le boîtier est endommagé.
- Chargez l'appareil hors de la portée de personnes (enfants compris) inaptes à évaluer les risques possibles liés au maniement d'appareils électriques.
- Débranchez immédiatement le booster de la source d'électricité en cas de défaut.

ATTENTION!
Danger de blessure

- Placez votre appareil et tous les éléments hors de la portée des enfants.
- Le booster et la sonde sont munis de batteries au lithium intégrées.
- **Les batteries contenant du lithium présentent un risque d'explosion et d'incendie si elles sont exposées à la chaleur ou subissent des dommages mécaniques !**
- Ne soumettez pas le booster ni la sonde à des températures trop élevées. Ne pas jeter au feu, court-circuiter ou démonter.
- La température maximale autorisée pour le capteur de l'espace de cuisson est de 300°C et de 100°C pour le capteur de température à cœur. Afin de protéger la sonde, une alarme vous avertira si la température s'approche de ces limites.
- Introduisez toujours la sonde de pénétration dans l'aliment à griller au moins jusqu'au repère et veillez à ce qu'elle soit bien fixée. Ne pas utiliser la sonde autrement !
- Si vous utilisez un barbecue avec du charbon (de bois) : ne placez pas la viande avec la sonde directement au-dessus de la source de chaleur (braises ou flammes directes), mais grillez uniquement à chaleur indirecte. Ne placez jamais la sonde directement sur le feu.
- Si la sonde tombe accidentellement dans le feu ou la source de chaleur, fermez immédiatement le couvercle du barbecue ou de l'appareil de cuisson et éteignez si possible le barbecue. Laissez la sonde refroidir complètement avant de la retirer.
- Retirez toujours la sonde de la viande avant de la saisir à feu vif.
- Portez des gants de protection résistants à la chaleur si vous touchez la sonde pendant ou après la cuisson. Attendez pour retirer la sonde d'avoir retiré la viande du barbecue et que la sonde ait refroidi.
- Portez également des lunettes de protection lorsque vous retirez une sonde qui a été exposée à des
  températures supérieures à la valeur maximale autorisée ou qui a été en contact avec des braises ou des flammes directes.
- Faites attention en utilisant la sonde pointue. Gardez-la toujours dans le booster.
- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes.
- Ne placez pas le booster directement sur le couvercle du barbecue ou à proximité d'une surface chaude.
- Si le booster ou la sonde de pénétration chauffe pendant la charge, ou si les batteries ne se chargent plus, c'est le signe d'un défaut. Débranchez immédiatement l'appareil de la source d'électricité.
- Les batteries ne peuvent et ne doivent pas être remplacées ou retirées par l'utilisateur. Il y a un risque d'explosion si une batterie n'est pas remplacée correctement. Le personnel qualifié peut au besoin, sur demande à info@tfa-dostmann.de, donner des instructions sur la façon de démonter les batteries installées de façon permanente si cela s'avérait nécessaire pour réparer ou recycler le produit.

! Conseils importants de sécurité du produit !

- La sonde est étanche et peut être nettoyée dans le lave-vaisselle.
- Protégez le booster contre l'humidité et la pluie.

Composants

Fig.1 Booster/base de chargement et sonde

1- Touche ON/OFF/PAIR
2- Touche RESET
3- Prise USB-C
4- Haut-parleur
5- Pieds en gomme
6- Symbole de chargement sonde
7- Symbole de chargement booster
8- Indicateur de connexion
9- Température à cœur
10- Température de l'espace de cuisson
11- Poignée en céramique
12- Capteur de température de l'espace de cuisson
13- Sonde
14- Marquage de profondeur de pénétration
15- Capteur pour température à cœur
16- Câble USB

Fig.2 Appli TEMPROBE

1- Sélection
2- Température de l'espace de cuisson
3- Paramètres
4- Historique
5- Diagramme de température
6- Température à cœur
7- Température cible
8- Démarrer/terminer la cuisson
9- Indication de la durée
10- Limite supérieure/inférieure de température de l'espace de cuisson

Chargement

Chargement du booster

- Branchez le câble USB compris en enfonçant la prise USB dans l'ouverture prévue à cet effet et branchez l'appareil à une source d'alimentation USB appropriée.
- Le symbole de chargement apparaît sur l'écran. Le niveau de chargement comporte trois niveaux d'affichage.
- Pour un chargement complet, laissez l'appareil branché pour environ 1 heures.
- Le symbole de chargement clignote si la batterie est chargée. Lorsque l'appareil est complètement chargé, le symbole de chargement est affiché plein.
- Débranchez l'appareil de la source d'électricité.
- Rechargez la batterie tous les six mois, même si l'appareil n'est pas utilisé.

Chargement de la sonde

- Pour la recharger, insérez la sonde dans le chargeur du booster, poignée vers le haut.
- Pour effectuer un chargement complet, laissez-la charger au moins 30 minutes dans la base de chargement.

Mise en service

- Retirez le film de protection de l'appareil
- Avant la première utilisation, chargez le booster et la sonde complètement.

Mise en marche/arrêt :

- Pour allumer le booster, appuyez sur la touche ON/OFF/PAIR pendant 3 secondes. Tous les segments s'affichent brièvement à l'écran, puis « - - -°C » s'affiche pour la température à cœur et la température de l'espace de cuisson. Les symboles de chargement pour le booster et la sonde apparaissent (voir « Chargement »).
- Veuillez recharger immédiatement les appareils lorsque le niveau de charge est faible pour conserver la durée de vie de la batterie.
- Pour éteindre, appuyez sur la touche ON/OFF PAIR pendant 3 secondes. OFF apparaît brièvement à l'écran.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le mode économie d'énergie est activé après 5 minutes et l'éclairage faible s'allume automatiquement. Appuyez sur la touche ON/OFF/PAIR brièvement pour activer de nouveau l'éclairage brillant.

Connectez la sonde au booster (avant la première utilisation)

- Retirez la sonde et posez-la à côté du booster.
- Appuyez trois fois de suite sur la touche ON/OFF/PAIR du booster, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le symbole de la sonde s'affiche brièvement.
- La sonde est alors connectée au booster. Les valeurs de température actuelles pour la température à cœur et la température de l'espace de cuisson sont affichées.

Téléchargez l'application

- Téléchargez l'application gratuite Temprobe sur l'« Apple App Store » ou le « Google Play Store ».
- Assurez-vous que votre smartphone soit compatible.

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

Connecter le booster à l'appli

- Avant d'utiliser l'appli, assurez-vous que Bluetooth est activé sur votre smartphone.
- Lancez l'application pour vous connecter.
- Retirez la sonde.
- La connexion entre l'application et le booster s'établit automatiquement.
- L'indicateur de connexion apparaît sur l'écran.

Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC. Android is a trademark of Google LLC.
Apple, Apple Watch, iPad, iPod, iPod touch, and iPhone, are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries and is used under license.

TEMPROBE App

- L'apparence peut être différente sur iOS et Android et peut également changer après une mise à jour. Veuillez toujours suivre les instructions actuelles de l'application.
- Dans les paramètres de l'application (icône en forme d'engrenage), vous pouvez choisir entre degrés Fahrenheit ou Celsius, la langue et le type d'alarme (sonnerie ou vibration) ou changer d'appareil.

Cuisson

- Démarrez l'application. Appuyez sur le bouton de sélection sur l'écran d'accueil et sélectionnez votre type de viande dans l'aperçu.
- Sélectionnez une température cible prédéfinie par niveau de cuisson souhaité ou entrez une température cible personnalisée.
- Si vous sélectionnez + dans l'aperçu au lieu d'une viande, vous pouvez enregistrer un nom et une valeur de température individuels.
- Appuyez sur le bouton « Gril » sur l'écran d'accueil et saisissez une limite supérieure et inférieure individuelle pour la température ambiante de l'espace de cuisson.
- Validez le réglage.
- Pour la mesure de la température à cœur de la viande : insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et la cuisse ; la pointe ne doit pas être en contact avec les os ou avec le cartilage. Elle ne doit pas dépasser du morceau de viande.
- Attention : assurez-vous que la sonde est enfoncée dans la viande jusqu'au marquage. Si la sonde n'est pas correctement enfoncée, elle peut être endommagée.
- Sur l'écran d'accueil, vous pouvez démarrer l'enregistrement du processus de cuisson et surveiller la température à cœur actuelle et la température ambiante dans l'espace de cuisson.
- Les réglages pour la température cible et les limites supérieure et inférieure de température dans l'espace de cuisson sont affichés. Le minuteur compte le temps de cuisson écoulé.
- Le bouton température sur l'écran d'accueil vous permet de visualiser la température de la sonde et la température de l'espace de cuisson sous forme de diagramme temporel.
- Le bouton « Terminer la cuisson » permet d'arrêter l'enregistrement.

Alarme

- Si la température de la sonde a atteint la valeur cible ou si la température de l'espace de cuisson est supérieure ou inférieure à la valeur limite, une alarme retentit.
- L'alerte est envoyée sur votre appareil mobile avec les paramètres d'alerte sélectionnés (sonnerie ou vibration) et sous forme de message. Indication : dans les paramètres système de votre smartphone, activez la réception de notifications pour l'application Temprobe.
- Une alarme retentit sur le booster pour 60 secondes.
- Appuyez sur la touche ONN/OFF/PAIR du booster ou confirmez dans l'application pour stopper le signal d'alarme.
- Indication : si les températures mesurées s'approchent des valeurs limites (sonde 100°C, espace de cuisson 300°C), un signal d'avertissement de surchauffe est activé.

Enregistrements

- Le bouton « Historique » vous donne un aperçu des cuissons que vous avez déjà effectuées.
- Le bouton « Sélectionner » vous permet d'accéder à l'enregistrement d'un processus de cuisson et de le relancer.
- Le symbole de poubelle permet de supprimer des cycles de cuisson.

Entretien et maintenance

- Nettoyez la sonde avant et après chaque utilisation avec du liquide vaisselle et de l'eau.
- Assurez-vous auparavant que la sonde ait refroidi.
- N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs !
- La sonde peut être lavé au lave-vaisselle.
- Replacez la sonde dans le booster après utilisation.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de chargement, la sonde doit toujours être propre et sèche.
- Pour le nettoyage du booster, utilisez un chiffon doux et humide. Ne pas immerger dans l'eau.

Dépannage

Problème	Solution
Pas de connexion entre le booster et la sonde de pénétration.	Rapprochez la sonde du booster. Si la connexion ne fonctionne toujours pas, rechargez complètement le booster avec la sonde de pénétration enfichée. Procédez ensuite comme pour la première mise en service et reliez à nouveau le booster et la sonde.
Pas de connexion entre l'application et le booster.	Rapprochez le smartphone du booster . Assurez-vous que Bluetooth est activé sur votre smartphone et qu'une connexion peut être établie. Assurez-vous aussi que votre smartphone supporte au moins Bluetooth 5.0.
Indication de la température à cœur trop élevée/trop basse.	Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure.
L'appareil ne fonctionne pas correctement	Appuyez sur la touche RESET à l'aide d'un objet pointu

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré ces mesures, adressez-vous au vendeur chez qui vous l'avez acheté.

Caractéristiques techniques

Plage de mesure sonde :	-10...100°C (14...212°F)
Plage de mesure du capteur de l'espace de cuisson :	0...300°C (32...572°F)
Précision sonde :	± 1°C (0...100°C)
Temps de réponse sonde :	env. 1 seconde
Précision capteur de l'espace de cuisson :	± 3°C
Résolution:	1°C
Rayon d'action booster <-> sonde :	30 m au maximum, selon les conditions environnementales
Rayon d'action booster <-> smartphone :	70 mètres au maximum en champ libre
Standard de transmission :	Bluetooth 5.0
Fréquence de transmission :	2,4 GHz
Puissance de fréquence radio maximale transmise :	< 10dbm
Classe de protection sonde :	IP 67

Booster

Alimentation :	Batterie Li-Ion intégrée 550 mAh, 3,7 V
Autonomie de la batterie lorsqu'elle est complètement chargée :	Jusqu'à 48 h
Durée de chargement :	Env. 60 minutes
Prise-chargeur:	USB Typ C, 5V, 1500 mA

Sonde

Alimentation :	Batterie Li-Ion intégrée 5 mAh, 2,4 V
Autonomie de la batterie lorsqu'elle est complètement chargée:	Jusqu'à 48 h
Durée de chargement:	Env. 30 minutes
Dimensions du boîtier sonde :	Ø 3,6 (10) x 128 mm
Dimensions du boîtier booster :	182 x 45 x 20 mm
Poids (booster + sonde) :	100 g

Traitement des déchets

Ce produit et son emballage ont été fabriqués avec des matériaux de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Cela permet de réduire les déchets et de protéger l'environnement.

Éliminez les emballages de manière respectueuse de l'environnement par le biais des systèmes de collecte établis.

Mise au rebut de l'appareil électrique

Attention ! Cet appareil contient des batteries installées de façon permanente qui ne peuvent pas être retirées sans détruire le boîtier de l'appareil. Un retrait incorrect peut s'avérer dangereux. Remettez l'appareil non ouvert au point de collecte qui se chargera de recycler l'appareil et les batteries de manière appropriée. Cet appareil est conforme aux normes de l'UE relatives au traitement des déchets électriques et électroniques (WEEE).

L'appareil usagé ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. L'utilisateur s'engage, pour le respect de l'environnement, à déposer l'appareil usagé dans un centre de traitement agréé pour les déchets électriques et électroniques. La collecte est gratuite.
Respectez les réglementations en vigueur !

AVERTISSEMENT ! Risque d'explosion avec des batteries contenant du lithium

Les piles et les batteries rechargeables usagées contenant du lithium (Li=lithium) présentent un risque élevé d'incendie et d'explosion dû à la chaleur ou à des dommages mécaniques, avec des conséquences graves possibles pour les personnes et l'environnement. Portez une attention particulière à une élimination appropriée.

Déclaration de conformité UE

Le soussigné, TFA Dostmann, déclare que l'équipement radioélectrique du type 14.1517 est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Allemagne
Numéro d'enregistrement au registre du commerce : Reg. Gericht Mannheim HRA 570186

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

La reproduction, même partielle, du présent mode d'emploi est strictement interdite sans l'accord explicite de TFA Dostmann. Les caractéristiques techniques de ce produit ont été actualisées au moment de l'impression et peuvent être modifiées sans avis préalable.

03/2025

CE

SMART BBQ KÜCHEN-CHEF 2

I

Termometro per carne barbecue wireless smart
Istruzioni per l'uso

La consegna include:

- Sonda in acciaio inossidabile senza fili
- Booster/stazione di ricarica
- Cavo di ricarica USB-C
- Istruzioni per l'uso

Utilizzi e vantaggi del vostro nuovo apparecchio:

- Per il monitoraggio simultaneo della temperatura al cuore e della camera di cottura
- Per una preparazione ottimale di carne, pollame e pesce, adatto per griglia, forno o friggitrice ad aria calda
- Sonda in acciaio inossidabile con manico di ceramica
- Stazione di ricarica/booster con display VA ad alto contrasto con cifre illuminate in bianco
- Comodo utilizzo tramite smartphone o tablet con app gratuita per iOS e Android, raggio d'azione max: 100 metri (campo libero)
- Programmato per vari tipi di carne e livelli di cotture
- Regolazione individuale della temperatura desiderata e impostazione del limite superiore e inferiore della camera di cottura
- Varie impostazioni di allarme configurabili
- Timer per visualizzare il tempo di cottura
- Calamite a tergo per il fissaggio su una superficie metallica

Per la vostra sicurezza:

- Il prodotto è adatto esclusivamente agli utilizzi di cui sopra. Non utilizzate il prodotto in maniera diversa da quanto descritto in queste istruzioni.
- Non sono consentite riparazioni, alterazioni o modifiche non autorizzate del dispositivo.

ATTENZIONE!
Pericolo di morte per scossa elettrica!

- Collegate il booster con il cavo USB soltanto a fonti di elettricità adatte, come computer, caricatori USB, Hub USB con uscita di corrente
- Il booster non deve venire a contatto con acqua o umidità.
- Non caricare il dispositivo qualora la struttura esterna risulti danneggiata.
- Caricare il dispositivo fuori dalla portata di persone (per esempio i bambini) che potrebbero non riconoscere adeguatamente il rischio derivante dall'uso di apparecchi elettrici.
- Staccare immediatamente il booster dalla fonte di energia qualora rileviate un guasto.

ATTENZIONE!
Pericolo di lesioni:

- Tenere il dispositivo e le componenti lontano dalla portata dei bambini.
- Nel booster e nella sonda sono installate in modo permanente batterie al litio.
- **Eccessivo calore o danni meccanici comportano pericolo di esplosione o di incendio delle batterie al litio!**
- Proteggere il booster e la sonda da temperature eccessivamente elevate. Non gettare nel fuoco, cortocircuitare o smontare.
- La temperatura massima consentita per il sensore della camera di cottura è 300°C e per il sensore della temperatura interna 100°C. Per garantire la sicurezza della sonda di penetrazione, si verrà avvisati con un allarme quando ci si avvicina a questi limiti.
- Inserire sempre la sonda negli alimenti da grigliare almeno fino alla tacca e accertarsi che sia fissa e ben salda. In caso contrario non utilizzare la sonda!
- Durante la cottura sulla griglia con carbone (di legna): non posizionare la carne con la sonda direttamente sulla fonte di calore (brace o fiamma diretta), ma grigliare solo con calore indiretto. Non tenere mai la sonda direttamente sul fuoco.
- Se la sonda cade accidentalmente nel fuoco o in una fonte di calore diretta, chiudere immediatamente il coperchio della griglia o dell'apparecchio di cottura e spegnere il fuoco. Lasciare raffreddare completamente la sonda prima di rimuoverla.
- Rimuovere sempre la sonda dal cibo prima di cuocerlo a fuoco alto.
- Indossare guanti protettivi resistenti al calore quando si tocca la sonda durante o dopo la cottura. Rimuovere la sonda solo dopo aver tolto la carne dalla griglia e quando la sonda si è raffreddata.
- Inoltre, indossare occhiali di protezione quando si rimuove una sonda che è stata esposta a temperature superiori alla temperatura massima consentita o che è entrata in contatto con brace o fiamme dirette.
- Maneggiare con attenzione la sonda appuntita. Tenete sempre la sonda nel booster.
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde.
- Non posizionare il booster direttamente sul coperchio della griglia o vicino a una superficie calda.
- Se il booster o la sonda si surriscalda mentre viene ricaricato o la batteria non si ricarica più, questo è indice di un guasto. Staccare immediatamente il dispositivo dalla fonte di energia.
- Le batterie non possono e non devono essere sostituite o rimosse dall'utente. La sostituzione impropria delle batterie può comportare un rischio di esplosione. Il personale qualificato può ottenere istruzioni su come rimuovere le batterie fisse su info@tfa-dostmann.de, se ciò dovesse essere necessario allo scopo di riparare o riciclare il prodotto.

! Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- La sonda di inserimento è impermeabile e può essere lavata in lavastoviglie.
- Proteggere il booster dall'umidità e dalla pioggia.

Componenti

Fig.1 Booster e sonda

1-	Tasto ON/OFF/PAIR	2-	Tasto RESET
3-	USB-C presa di ricarica	4-	Altoparlante
5-	Gommini	6-	Simbolo della ricarica sonda
7-	Simbolo della ricarica booster	8-	Indicatore di collegamento
9-	Temperatura interna	10-	Temperatura della camera di cottura
11-	Manico di ceramica	12-	Sensore di temperatura della camera di cottura
13-	Sonda	14-	Tacca di profondità della penetrazione
15-	Sensore della temperatura interna		
16-	Cavo di ricarica USB		

Fig.2 TEMPROBE App

1-	Selezione	2-	Temperatura della camera di cottura
3-	Impostazioni	4-	Registrazione
5-	Diagramma di temperatura	6-	Temperatura interna
7-	Temperatura desiderata	8-	Avviare/finire la cottura
9-	Indicazione del tempo	10-	Limite superiore/inferiore temperatura camera di cottura

Ricarica

Ricaricare il booster

- Inserire il cavo USB in dotazione nella presa apposita sul dispositivo e collegarlo a una fonte di alimentazione USB adatta.
- Appare il simbolo della ricarica del booster. Lo stato di carica è facilmente visualizzabile tramite i tre segmenti del simbolo.
- Per caricare completamente il dispositivo sono necessarie 1 ore.
- Il simbolo della ricarica lampeggia quando la batteria si sta ricaricando. Quando il caricamento è terminato, appare il simbolo della ricarica piena.
- Staccare il dispositivo dalla fonte di energia.
- Ricaricare la batteria ogni sei mesi, anche in caso di mancato utilizzo

Ricaricare la sonda

- Inserire la sonda nella stazione di ricarica con il manico rivolto verso l'alto.
- Per caricare completamente la sonda, lasciarla nella stazione di ricarica per almeno 30 minuti.

Messa in funzione

- Rimuovere il foglio protettivo dal display.
- Prima del primo utilizzo ricaricare il booster e la sonda completamente!

Accensione/spegnimento:

- Per accendere il booster, premere il tasto ON/OFF/PAIR per 3 secondi. Tutti i segmenti vengono visualizzati brevemente sul display, quindi appare "- - -°C" per la temperatura interna e della camera di cottura. Vengono visualizzate i simboli di stato di carica del booster e del sensore (vedere "Ricarica").
- Caricare all'istante i dispositivi quando lo stato di carica è basso per preservare la durata di vita.
- Per disattivare il dispositivo tenere premuto il tasto ON/OFF/PAIR per 3 secondi. Sul display appare brevemente OFF.
- In caso di mancato utilizzo (ca. 5 minuti) viene attivata la modalità di risparmio energetico e l'illuminazione debole si accende automaticamente. Premere il tasto ON/OFF/PAIR brevemente per attivare di nuovo la retroilluminazione luminosa.

Collegare la sonda di penetrazione al booster (prima del primo utilizzo)

- Rimuovere la sonda e posizionarla accanto al booster.
- Ora premere il tasto ON/OFF/PAIR sul booster tre volte in rapida successione finché non si sente un segnale acustico. Il simbolo del sensore viene visualizzato brevemente.
- La sonda è ora collegata al booster. Vengono visualizzati i valori attuali della temperatura interna e della temperatura della camera di cottura.

Scaricare l'applicazione

- Scarica l'applicazione gratuita Temprobe da „Apple App Store" o „Google Play Store".
- Assicurarsi che il proprio telefono soddisfi i requisiti di compatibilità necessari.

Scarica su App Store

DISPONIBILE SU Google Play

Collegare l'applicazione al booster

- Prima di utilizzare l'applicazione, assicurarsi di aver attivato il Bluetooth sul telefono cellulare.
- Avviare l'app per stabilire la connessione.
- Rimuovere la sonda.
- La connessione tra l'app e il booster viene stabilita automaticamente.
- L'indicatore di collegamento appare sul display.

Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC. Android is a trademark of Google LLC.
Apple, Apple Watch, iPad, iPod, iPod touch, and iPhone, are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries and is used under license.

TEMPROBE App

- L'aspetto può essere diverso tra iOS e Android, e può anche cambiare dopo un aggiornamento. Si prega di seguire sempre le istruzioni correnti nell'applicazione.
- Nelle impostazioni (icona dell'ingranaggio) è possibile selezionare Fahrenheit o Celsius, lingua e allarme (suoneria o vibrazione) o cambiare dispositivo.

Processo di cottura

- Aprire l'applicazione. Toccare il pulsante di selezione nella schermata iniziale e selezionare un tipo di carne tra le possibilità.
- Selezionare una temperatura preimpostata a seconda del livello di cottura desiderato o inserire una temperatura individuale.
- Se nella panoramica si seleziona + invece di un tipo di carne, è possibile salvare un nome personalizzato e un valore di temperatura.
- Toccare il pulsante Grill nella schermata iniziale e inserire un limite superiore e inferiore personalizzato per la temperatura della camera di cottura.
- Confermare la selezione.
- Per misurare la temperatura interna della carne: Inserire la sonda al centro della parte di carne più spessa, per il pollame tra il petto e le cosce; la punta non deve toccare né le ossa né la cartilagine e non deve sporgere dall'arrosto.
- Attenzione: assicurarsi che la tacca sulla sonda sia completamente nella carne. Se la sonda non è inserita correttamente il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
- Nella schermata iniziale è possibile registrare il processo di cottura e monitorare la temperatura interna attuale e la temperatura ambiente nella camera di cottura.
- Vengono visualizzate le impostazioni per la temperatura target e i limiti di temperatura superiore e inferiore nella camera di cottura. Il timer calcola il tempo di cottura trascorso.
- Con il pulsante della temperatura sulla schermata iniziale si possono visualizzare sotto forma di grafico la temperatura interna e la temperatura della camera di cottura nel corso del tempo.
- Utilizzare il pulsante "Interrompi registrazione" per interrompere il processo di cottura.

Allarme

- Se la temperatura interna ha raggiunto il valore target oppure se il valore limite della temperatura della camera di cottura è stato superato o se si è scesi al di sotto, viene emesso un allarme.
- L'allarme viene attivato sul proprio dispositivo mobile con le impostazioni di allarme selezionate (suoneria o vibrazione) e come notifica. Nota: abilitare la ricezione delle notifiche per l'app Temprobe nelle impostazioni di sistema del proprio smartphone.
- Il booster emette un segnale di allarme per 60 secondi.
- Premere il tasto ON/OFF/PAIR sul booster o confermare nell'app per interrompere il suono dell'allarme.
- Nota: Quando ci si avvicina ai valori massimi (sonda 100°C, camera di cottura 300°C), viene attivato un segnale acustico di avviso di surriscaldamento.

Registrazioni

- Il pulsante di registrazione offre una panoramica dei processi di cottura completati finora.
- Con "Selezionare" è possibile richiamare la registrazione di un processo di cottura e avviarla nuovamente.
- Con il simbolo del cestino si possono selezionare e cancellare singoli processi di cottura.

Cura e manutenzione

- Pulire la sonda con acqua e sapone per i piatti prima e dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi che la sonda si sia raffreddata prima.
- Non usare solventi o abrasivi.
- La sonda può essere lavata in lavastoviglie.
- Dopo l'uso, rimettere la sonda di penetrazione nel booster.
- Per mantenere la migliore capacità di ricarica, la sonda deve essere sempre pulita e asciutta.
- Per pulire il booster utilizzare un panno morbido leggermente inumidito. Non immergere in acqua!

Guasti

Problema	Risoluzione del problema
Nessuna connessione tra booster e sonda.	Ridurre la distanza tra il booster e la sonda. Se la connessione non funziona in modo duraturo, caricare prima completamente il booster con la sonda inserita. Procedere come durante la prima messa in servizio e ricollegare il booster e la sonda.
Nessuna connessione tra app e booster.	Ridurre la distanza tra il booster e lo smartphone. Assicurarsi che il Bluetooth sia attivato sul proprio smartphone e che sia possibile stabilire una connessione. Verificare anche che lo smartphone supporti almeno il Bluetooth 5.0.
Visualizzazione della temperatura interna troppo alta/bassa.	Controllare la posizione della sonda.
Il dispositivo non funziona correttamente	Premere con un oggetto appuntito il tasto RESET

Qualora il vostro apparecchio continui a non funzionare nonostante queste procedure, rivolgetevi al rivenditore presso il quale lo avete acquistato.

Dati tecnici

Campo di misura sonda:	-10...100°C (14...212°F)
Campo di misura sensore della camera di cottura:	0...300°C (32...572°F)
Precisione sonda:	± 1°C (0...100°C)
Tempo di reazione sonda:	ca. 1 secondo
Precisione sensore della camera di cottura:	± 3°C
Risoluzione:	1°C
Raggio d'azione booster <-> sonda:	30 metri al massimo a seconda delle condizioni ambientali
Raggio d'azione booster <-> smartphone:	70 metri al massimo campo libero
Standard di trasmissione:	Bluetooth 5.0
Frequenza di trasmissione:	2,4 GHz
Massima potenza a radiofrequenza trasmessa:	< 10dbm
Classe di protezione sonda:	IP 67

Booster

Alimentazione:	Batteria al litio integrata 550 mAh, 3,7 V
Durata della batteria (completamente carica):	Fino a 48 ore
Tempo di ricarica:	Ca. 60 minuti
Ladeeingang:	USB Typ C, 5V, 1500 mA

Sonda

Alimentazione:	Batteria al litio integrata 5 mAh, 2,4 V
Durata della batteria (completamente carica):	Fino a 48 ore
Tempo di ricarica:	Ca. 30 minuti
Dimensioni esterne sonda:	Ø 3,6 (10) x 128 mm
Dimensioni esterne booster:	182 x 45 x 20 mm
Peso (sonda e booster):	100 g

Smaltimento

Questo prodotto e il suo imballaggio sono stati realizzati utilizzando materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Questo riduce i rifiuti e protegge l'ambiente.

Smaltire gli imballaggi in modo ecologico attraverso i sistemi di raccolta in vigore.

Smaltimento del dispositivo elettrico

Attenzione! Questo dispositivo contiene batterie installate in modo permanente che non possono essere rimosse senza distruggere l'involucro. La rimozione impropria rappresenta un rischio per la sicurezza. Conferire il dispositivo senza aprirlo al punto di raccolta, che provvederà a smaltire correttamente il dispositivo e le batterie. Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva UE sullo smaltimento delle appa recchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Il consumatore è tenuto a consegnare il vecchio apparecchio presso un punto di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche ai fini di uno smaltimento ecologico. La restituzione è gratuita. Osservare i regolamenti in vigore!

AVVERTENZA! Pericolo di esplosione con batterie contenenti litio

Le batterie e le batterie ricaricabili usate che contengono litio (Li=litio) presentano un alto rischio di incendio ed esplosione dovuto al calore o a danni meccanici con possibili gravi conseguenze per le persone e l'ambiente. Prestare particolare attenzione al corretto smaltimento.

Dichiarazione di conformità UE

Il fabbricante, TFA Dostmann, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio 14.1517 è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Germania
Numero di iscrizione nel registro delle imprese: Reg. Gericht Mannheim HRA 570186

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

È vietata la pubblicazione delle presenti istruzioni o di parti di esse senza una precedente autorizzazione della TFA Dostmann. I dati tecnici corrispondono allo stato del prodotto al momento della stampa e possono cambiare senza preavviso.

03/2025

Etichetta Ambientale Digitale
Recycling Information

SMART BBQ KÜCHEN-CHEF 2

NL

Slimme draadloze BBQ-vleesthermometer
Gebruiksaanwijzing

Levering:
- Draadloze sonde uit roestvrijstaal
- Booster/oplader
- USB-C oplaadkabel
- Gebruiksaanwijzing

Toepassing en alle voordelen van uw nieuwe apparaat in één oogopslag:
- Gelijktijdig observeren van de kerntemperatuur en van de oven/barbecue temperatuur
- Voor optimale bereiding van vlees, gevogelte en vis, geschikt voor grill, oven of heteluchtfriteuse
- Draadloze sonde uit roestvrijstaal met keramisch handvat
- Booster/oplader met contrastrijk VA-display met wit verlichte cijfers
- Comfortabele bediening per smartphone of tablet met gratis app voor iOS & Android, reikwijdte maximaal 100 meter (open veld)
- Verschillende vleessoorten en gaarniveaus vooraf geprogrammeerd
- Individuele doeltemperatuur en boven-/ondergrens voor de kookkamer regelbaar
- Verschillende alarminstellingen configureerbaar
- Timer om de kooktijd weer te geven
- Magneten op de achterkant om het apparaat op metalen oppervlakten te bevestigen.

Voor uw veiligheid:
- Het product is uitsluitend geschikt voor de hierboven beschreven doeleinden. Gebruik het product niet anders dan in deze handleiding is aangegeven.
- Het eigenmachtig repareren, verbouwen of veranderen van het apparaat is niet toegestaan.

VOORZICHTIG!
Levensgevaar door elektrocutie!

- Sluit nu de booster met de USB-kabel aan in de voorgeziene USB-spanningsbron zoals computer, USB-oplaadapparaat of USB-hub met laaduitgang.
- De booster mag niet met water of vocht in aanraking komen.
- Het apparaat niet opladen wanneer de behuizing beschadigd is.
- Het apparaat buiten de reikwijdte van personen (ook kinderen) opladen die de mogelijke gevaren door de omgang met elektrische apparaten zouden kunnen onderschatten.
- Trek altijd direct de USB-kabel uit de stroombron in het geval van een storing.

VOORZICHTIG!
Kans op letsel:

- Houd het apparaat en alle onderdelen buiten bereik van kinderen.
- Lithiumbatterijen zijn vast ingebouwd in de booster en de sonde.
- **Explosie- en brandgevaar van lithiumhoudende batterijen door hitte of mechanische beschadiging!**
- Bescherm booster en sonde tegen te hoge temperaturen. Niet in het vuur gooien, kortsluiten of uit elkaar halen.
- De maximaal toelaatbare temperatuur voor de kookruimtesensor is 300 °C, voor de kerntemperatuursensor 100 °C. Om de veiligheid van de sonde te waarborgen, word je gewaarschuwd met een alarmtoon wanneer je deze limieten nadert.
- Steek de sonde altijd minstens tot de markering in het te barbecueën product en zorg ervoor dat hij veilig en stevig vastzit. Anders de sonde niet gebruiken!
- Bij het barbecueën met houtskool of kolen: Plaats het vlees met de sonde niet direct boven de warmtebron (gloed of directe vlammen), maar barbecue alleen met indirecte hitte. Houd de sonde nooit direct boven vuur.
- Als de sonde per ongeluk in het vuur of de directe warmtebron valt, sluit dan onmiddellijk het deksel van de barbecue of het kooktoestel en zet de warmte uit. Laat de sonde volledig afkoelen voordat je hem verwijdert.
- Haal de sonde altijd uit het voedsel voordat je het dichtschroeit op hoog vuur.
- Draag hittebestendige beschermende handschoenen bij het aanraken van de sonde tijdens of na het kookproces. Verwijder de sonde pas als je het vlees van de barbecue hebt genomen en de sonde is afgekoeld.
- Draag bovendien een veiligheidsbril als je een sonde verwijdert die is blootgesteld aan temperaturen boven het toegestane maximum of in contact is gekomen met de gloed of directe vlammen.
- Wees erg voorzichtig met de scherpe meetsonde om ongelukken te voorkomen. Bewaar altijd in de booster.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron.
- Plaats de booster niet direct op het barbecuedeksel of in de buurt van een heet oppervlak.
- Als de booster warm wordt tijdens het opladen, of als de batterijen niet meer oplaadt, is dit een teken van een defect. Maak het toestel onmiddellijk los van de stroombron.
- De accu's kunnen en mogen niet zelf worden vervangen of verwijderd. Er bestaat explosiegevaar als de accu's niet op de juiste manier worden vervangen. Gekwalificeerd personeel kan via info@tfa-dostmann.de instructies opvragen voor het demonteren van de vast ingebouwde accu indien dit nodig is voor reparatie of recycling van het product.

! Belangrijke informatie voor de productveiligheid!

- De sonde is waterdicht en kan in de vaatwasser gereinigd worden.
- De booster tegen vocht en regen beschermen.

Onderdelen

Fig.1 Booster en sonde

1-	ON/OFF/PAIR toets	2-	RESET toets
3-	USB-C aansluiting	4-	Luidsprekers
5-	Rubberen pads	6-	Laadsymbool sonde
7-	Laadsymbool booster	8-	Verbindingsindicator
9-	Kerntemperatuur	10-	Kookkamertemperatuur
11-	Keramisch handvat	12-	Markering insteekdiepte
13-	Sonde	14-	Kookkamertemperatuursensor
15-	Kerntemperatuursensor	16-	USB-oplaadkabel

Fig.2 TEMPROBE App

1-	Selectie	2-	Kookkamertemperatuur
3-	Instellingen	4-	Vorige kookprocessen
5-	Temperatuur-diagram	6-	Kerntemperatuur
7-	Doeltemperatuur	8-	Kookproces starten/stoppen
9-	Aanduiding van de tijd	10-	Boven-/ondergrens van kookkamertemperatuur

Opladen

Booster opladen

- Steek de USB-kabel in de daarvoor bestemde toegang en sluit het apparaat aan op een geschikte USB-voedingsbron.
- Het laadstatus symbool voor de booster verschijnt op het display. De laadstatus wordt door de indeling van de symbolen in drie segmenten zichtbaar
- Om het apparaat volledig op te laden, laat u het ongeveer 1 uren aangesloten.
- Het laadsymbool knippert wanneer de batterij wordt opgeladen. Wanneer het apparaat volledig opgeladen is, wordt het laadstatus symbool geheel gevuld.
- Maak het apparaat los van de stroombron.
- Alle zes maanden de accu opladen, ook wanneer het product niet gebruikt wordt.

Sonde opladen

- Plaats de sonde in het laadstation met het handvat naar boven.
- Om het volledig op te laden laat men de sonde voor minstens 30 minuten in de aangesloten oplader.

Inbedrijfstelling

- De beschermfolie verwijderen.
- De booster en sonde volledig opladen voor het eerste gebruik!

In-/uitschakelen:

- Druk op de ON/OFF/PAIR toets en houd deze 3 seconden ingedrukt, om de booster aan te zetten. Alle segmenten worden kort weergegeven op het display, daarna verschijnt "- -°C" voor de kerntemperatuur en de kookkamertemperatuur. De laadsymbolen voor de booster en de sensor verschijnen (zie "Opladen").
- Laad de apparaten onmiddellijk op als de oplaadstatus laag is, om de levensduur van de accu te behouden.
- Om het apparaat uit te schakelen houdt de ON/OFF/PAIR toets 3 seconden ingedrukt. OFF verschijnt kort op het display.
- Is het apparaat niet in gebruik (ca. 5 minuten), wordt de energiespaarmodus geactiveerd en gaat er automatisch een gedimd licht aan. Druk kort op de ON/OFF/PAIR toets en de heldere verlichting gaat weer aan.

Sonde met booster verbinden (voor het eerste gebruik)

- Haal de sonde eruit en leg deze naast de booster.
- Druk nu driemaal kort achter elkaar op de ON/OFF/PAIR toets op de booster tot je een piep hoort. Het sondesymbool wordt even weergegeven.
- De sonde is nu verbonden met de booster. De actuele temperatuurwaarden voor de kerntemperatuur en de kookkamertemperatuur worden weergegeven.

Download de app

- Download de gratis Temprobe App in de „Apple App Store" of „Google Play Store" .
- Zorg ervoor dat je mobiele telefoon voldoet aan de nodige compatibiliteitsvereisten.

Download in de App Store

ONTDEK HET OP Google Play

Booster met app verbinden

- Voor het gebruik van de app, zorgt u ervoor dat op uw mobiele telefoon de Bluetooth ingeschakeld is.
- Start de app om de verbinding te maken.
- Haal de sonde eruit.
- De verbinding tussen de app en de booster wordt automatisch gemaakt.
- De verbindingsindicator verschijnt op het display.

Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC. Android is a trademark of Google LLC.
Apple, Apple Watch, iPad, iPod, iPod touch, and iPhone, are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries and is used under license.

TEMPROBE App

- Het uiterlijk van iOS en Android kan verschillen en eventueel ook na een update veranderen. Volg a.u.b. altijd de actuele aanwijzingen van de app.
- In de instellingen (tandwielsymbool) kun je Fahrenheit of Celsius, taal en alarm (geluid of trilling) selecteren of van apparaat wisselen.

Kookproces

- Open de app. Tik op de selectieknop op het startscherm en selecteer de vleessoort uit het overzicht.
- Kies een vooraf ingestelde temperatuur over het gewenste gaarniveau uit of geef een individuele gewenste temperatuur aan.
- Als je in het overzicht in plaats van een vleessoort + kiest, kun je hier een individuele naam en temperatuurwaarde opslaan.
- Tik op de barbecueknop op het startscherm en voer een individuele boven- en ondergrens in voor de kookruimtetemperatuur.
- Bevestig de selectie.
- Voor het meten van de kerntemperatuur van het vlees: steek de meetvoeler in het dikste gedeelte van het vlees, van het gevogelte tussen romp en poten; botten of kraakbeen mogen er niet mee in aanraking komen. De meetvoeler mag niet uit het vlees steken.
- Let op: Zorg ervoor dat de markering op de sonde volledig in het vlees zit. Als de sonde niet correct is ingevoerd, kan het apparaat beschadigd raken.
- Op het startscherm kun je de opname van het kookproces starten en de huidige kerntemperatuur en omgevingstemperatuur in de kookruimte bewaken.
- De instellingen voor de doeltemperatuur en de boven- en ondergrens van de temperatuur in de kookruimte worden weergegeven. De timer toont de verstreken kooktijd.
- Met de temperatuurknop op het startscherm kun je de kerntemperatuur en de kookruimtetemperatuur in de loop van de tijd als diagram bekijken.
- Stop je de opname van het kookproces met de betreffende knop.

Alarm

- Als de kerntemperatuur het doel heeft bereikt, of als de grenswaarde voor de kookruimtetemperatuur is over- of onderschreden, wordt een alarm geactiveerd.
- Het alarm wordt gestuurd naar je mobiele apparaat met de geselecteerde alarminstellingen (geluid of trilling) en als een bericht. Opmerking: Schakel in de systeeminstellingen van je smartphone de ontvangst van meldingen voor de Temprobe-app in.
- Er klinkt gedurende 60 seconden een alarmsignaal op de booster.
- Het alarmgeluid stopt door op de ON/OFF/PAIR toets op de booster te drukken, of door de bevestiging in de app.
- Opmerking: Als je de maximale waarden (sonde 100 °C, kookkamer 300 °C) nadert, wordt bij oververhitting een waarschuwingstoon gegeven.

Registratie

- Via de historie-knop zie je een overzicht van je vorige voltooide kookprocessen.
- Daar kun je de opname van een kookproces op te vragen en opnieuw op te starten.
- Je kunt het vuilnisbaksymbool gebruiken om individuele kookprocessen te selecteren en te verwijderen.

Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de sonde met vaatwasmiddel en water voor en na elk gebruik.
- Zorg ervoor dat de sonde vooraf is afgekoeld.
- Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken!
- De sonde kan in de vaatwasser gereinigd worden.
- Plaats de sonde na gebruik weer in de booster.
- Om de beste laadcapaciteit te behouden, moet de sonde altijd schoon en droog zijn.
- ·Maak de booster met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Niet in water dompelen!

Storingswijzer

Probleem	Oplossing
Geen verbinding tussen booster en sonde.	Verklein de afstand tussen booster en sonde. Als de verbinding niet permanent werkt, laad dan eerst de booster volledig op met geplaatste sonde. Ga te werk zoals bij de eerste ingebruikname en verbind booster en sonde opnieuw.
Geen verbinding tussen app en booster.	Verklein de afstand tussen booster en smartphone. Zorg ervoor dat Bluetooth is ingeschakeld op je smartphone en dat er een verbinding kan worden gemaakt. Controleer ook of je smartphone ten minste Bluetooth 5.0 ondersteunt.
Weergave kerntemperatuur te hoog/laag.	Controleren of de sonde goed zit.
Apparaat werkt niet correct	Druk met een puntig voorwerp op de RESET toets

Neem contact op met de verkoper bij wie u dit product gekocht heeft als uw apparaat ondanks deze maatregelen nog steeds niet werkt.

Technische gegevens

Meetbereik sonde:	-10...100°C (14...212°F)
Meetbereik kookkamersensor:	0...300°C (32...572°F)
Precisie sonde:	± 1°C (0...100°C)
Reactietijd sonde:	ca. 1 sec
Precisie kookkamersensor:	± 3°C
Resolutie:	1°C
Reikwijdte booster <-> sonde:	Maximaal 30 meter, afhankelijk van de omgevingsomstandigheden
Reikwijdte booster <-> smartphone:	Maximaal 70 meter in open veld
Transmissie standaard:	Bluetooth 5.0
Transmissie frequentie:	2,4 GHz
Maximaal radiofrequentie vermogen uitgezonden:	< 10dbm
Beschermingsklasse sonde:	IP 67

Booster

Spanningsvoorziening:	Geïntegreerde lithiumbatterij 550 mAh, 3,7 V
Looptijd bij volledig opgeladen batterij:	Ongeveer 48 uren
Laadtijd:	Ca. 60 minuten
Laadingang:	USB Typ C, 5V, 1500 mA

Sonde

Spanningsvoorziening:	Geïntegreerde lithiumbatterij 5 mAh, 2,4 V
Looptijd bij volledig opgeladen batterij:	Ongeveer 48 uren
Laadtijd:	Ca. 30 minuten

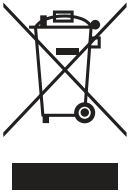
Afmetingen behuizing sonde:	Ø 3,6 (10) x 128 mm
Afmetingen behuizing booster:	182 x 45 x 20 mm
Gewicht (booster + sonde):	100 g

Afvoeren

Dit product en de verpakking zijn vervaardigd van hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Dit vermindert afval en spaart het milieu.

Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af via de daarvoor bestemde inzamelsystemen.

Afvoeren van het elektrisch apparaat



Let op: Dit apparaat bevat accu's die vast zijn ingebouwd en niet verwijderd kunnen worden, zonder de behuizing te vernielen. Het onvakkundig verwijderen veroorzaakt een veiligheidsrisico. Lever het apparaat ongeopend in bij de inzamellocatie die apparaat en accu's vakkundig afvoeren.
Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de EU-richtlijn (WEEE) over het verwijderen van elektrisch en elektronisch afval.

Dit product mag niet met het huisvuil worden weggegooid. De gebruiker is verplicht om de apparatuur af te geven bij een als zodanig erkende inlever punt voor het afvoeren van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur om een milieuvriendelijk afvoeren te garanderen.
Inleveren is gratis. Neem de geldende voorschriften in acht!

WAARSCHUWING! Explosiegevaar met lithiumhoudende batterijen

Gebruikte lithiumhoudende batterijen en accu's (Li=lithium) vormen een groot brand- en explosiegevaar als gevolg van hitte of mechanische beschadiging, met mogelijk ernstige gevolgen voor mens en milieu. Besteed bijzondere aandacht aan correct afvoeren.

EU-Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart TFA Dostmann dat het type radioapparatuur 14.1517 conform is met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd op het volgende internetadres:

www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Duitsland
Handelsregisternummer: Reg. Gericht Mannheim HRA 570186

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

Deze gebruiksaanwijzing of gedeelten eruit mogen alleen met toestemming van TFA Dostmann worden gepubliceerd. De technische gegevens van dit apparaat zijn actueel bij het ter perse gaan en kunnen zonder voorafgaande informatie worden gewijzigd.

03/2025

CE

SMART BBQ KÜCHEN-CHEF 2

E

Termómetro inteligente inalámbrico de carne
para barbacoa
Instrucciones de uso

Entrega:

- Sonda de acero inoxidable
- Booster/cargador
- Cable de carga USB C
- Instrucciones de uso

Ámbito de aplicación y ventajas de su nuevo dispositivo:

- Para controlar simultáneamente la temperatura interna y la temperatura de la cámara de cocción
- Para una preparación óptima de carne, ave y pescado, conveniente para la parrilla, el horno o la freidora de aire caliente
- Sonda de inserción de acero inoxidable con mango de cerámica
- Estación de carga/booster con pantalla VA de alto contraste con dígitos iluminados en blanco
- Manejo cómodo a través del smartphone o tabletas con la aplicación gratuita para iOS y Android con rango de hasta 100 m (campo libre)
- Diversos tipos de carne y puntos de cocción preprogramados:
- Temperatura deseada individual o límite superior e inferior de la cámara de cocción ajustable
- Diferentes ajustes de alarma configurables
- Temporizador para visualizar el tiempo de cocción preprogramados
- Imanes en la parte posterior para montar en superficies metálicas

Para su seguridad:

- El producto solo es adecuado para el ámbito de aplicación descrito anteriormente. No emplee el dispositivo de modo distinto al especificado en estas instrucciones.
- No está permitido realizar reparaciones, transformaciones o modificaciones por su cuenta en el dispositivo.

¡PRECAUCIÓN!
¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- Conecte el booster a través del cable USB solo a una fuente de alimentación USB adecuada, como un ordenador, un cargador USB o un concentrador USB con salida de carga.
- El booster no debe tener contacto con agua o humedad.
- No cargue el dispositivo si la carcasa está dañada.
- Cargue el dispositivo fuera de alcance de las personas (también niños) que no puedan evaluar los riesgos con el manejo de dispositivos eléctricos.
- Desconecte el booster inmediatamente de la fuente de alimentación de carga si se produce perturbación.

¡PRECAUCIÓN!
Riesgo de lesiones:

- Mantenga el dispositivo y todos los componentes fuera del alcance de los niños.
- Las baterías de litio están instaladas permanentemente en el booster y la sonda.
- **¡Peligro de explosión e incendio de baterías de litio debido al calor o daños mecánicos!**
- Proteja el booster y la sonda de las temperaturas excesivas. No arrojar al fuego, cortocircuitar o desmontar.
- La temperatura máxima admisible para el sensor de la cámara de cocción es de 300°C, para el sensor de temperatura interna de 100°C. Para garantizar la seguridad de la sonda, suena un sonido de alarma cuando alcance los valores límites.
- Asegúrese de que la sonda esté dentro de la carne hasta la marca y de que la sonda está asentada de forma segura y firme. En caso contrario, ¡no utilice la sonda!
- Asar con carbón (de leña): No coloque la carne con la sonda directamente sobre la fuente de calor (brasas o llamas directas). El método adecuado para cocinar con la sonda es a calor indirecto. Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.
- Si la sonda cae accidentalmente en el fuego o en una fuente de calor directa, cierre inmediatamente la tapa de la parrilla o del aparato de cocción y apague el calor. Deje que la sonda se enfríe antes de retirar.
- Retire siempre la sonda de los alimentos antes de dorarlos a fuego fuerte.
- Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque la sonda durante o después del proceso de cocción. No retire la sonda hasta que haya retirado la carne del grill y la sonda se haya enfriado.
- Utilice también gafas protectoras si retira una sonda que haya superado la temperatura máxima o haya estado en contacto con carbones calientes o llamas directas.
- Tenga cuidado al utilizar la sonda de inserción. Mantenga siempre en el booster.
- No utilice en el microondas.
- NO coloque el booster directamente sobre la cubierta de la parrilla, ni demasiado cerca de una superficie caliente.
- Si el booster o la sonda se calienta durante la carga, o si la batería deja de cargarse, es señal de un defecto. Desconecte el dispositivo inmediatamente de la fuente de alimentación de carga.
- Las baterías no pueden ni debe ser desmontadas por sí misma. Si esta se cambia de forma incorrecta, existe riesgo de explosión. Si es necesario desmontarla para su reparación o reciclaje se puede obtener, de personal cualificado, instituciones en info@tfa-dostmann.de si fuera necesario para reparar o reciclar el producto.

Advertencias importantes sobre la seguridad del producto

- La sonda de inserción es impermeable y puede lavarse en el lavavajillas.
- Proteja el booster de la humedad y la lluvia.

Componentes

Fig.1 Booster y sonda

1-	Tecla ON/OFF/PAIR	2-	Tecla RESET
3-	Puerto USB-C	4-	Altavoz
5-	Almohadillas de goma	6-	Símbolo de carga sonda
7-	Símbolo de carga booster	8-	Indicador de conexión
9-	Temperatura interna	10-	Temperatura de la cámara de cocción
11-	Mango de cerámica	12-	Sensor de temperatura de la cámara de cocción
13-	Sonda	14-	Marca de profundidad de introducción
15-	Sensor de temperatura interna	16-	Cable de carga USB

Fig.2 Aplicación TEMPROBE

1-	Selección	2-	Temperatura de la cámara de cocción
3-	Ajustes	4-	Registro
5-	Diagrama de temperatura	6-	Temperatura sonda
7-	Temperatura interna	8-	Iniciar/finalizar la cocción
9-	Indicación de tiempo	10-	Límite superior e inferior de la temperatura de la cámara de cocción

Carga

Cargar el booster

- Ponga el cable USB en el puerto previsto y conecte el dispositivo a una fuente de alimentación USB adecuada.
- Il símbolo de estado de carga para el booster aparece en la pantalla. El estado de carga se muestra dividiendo el símbolo en tres segmentos.
- Para cargar completamente, deje el dispositivo conectado durante aproximadamente 1 hora.
- El símbolo de carga parpadea cuando la batería se está cargando. Si la batería se ha cargada completamente aparecerá el símbolo de carga llena.
- Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación de carga.
- Recargue la batería cada seis meses, incluso si no lo crea necesario

Cargar la sonda

- Coloque la sonda en el cargador con el mango hacia arriba para que se recargue.
- Para una carga completa, deje la sonda en el cargador durante al menos 30 minutos.

Puesta en marcha

- Despegue la película protectora.
- Cargar completamente el booster y la sonda antes del primer uso.

Activar o desactivar:

- Pulse la tecla ON/OFF/PAIR durante 3 segundos para encender el booster. Todos los segmentos se muestran brevemente en la pantalla y, a continuación, aparece «- - -°C» para la temperatura interna y la temperatura de la cámara de cocción. Aparecen los símbolos de estado de carga del booster y de la sonda (véase «Carga»).
- Por favor, cargue los dispositivos inmediatamente cuando el estado de carga sea bajo para mantener la vida útil de las baterías.
- Desactivar: Para apagar, mantenga pulsada la tecla ON/OFF/PAIR durante 3 segundos. OFF aparece brevemente en la pantalla.
- Modo de ahorro de energía: Si no se utiliza el dispositivo (5 min.) se activará el modo de ahorro de energía y una iluminación débil se enciende automáticamente. Pulse la tecla ON/OFF/PAIR brevemente para activar de nuevo la iluminación brillante.

Conectar la sonda con el booster (antes del primer uso)

- Retire la sonda y colóquela junto al booster.
- Pulse la tecla ON/OFF/PAIR en el booster tres veces seguidas hasta suena una señal acústica. El símbolo de la sonda aparece brevemente.
- La sonda está ahora conectada al booster. Se muestran los valores actuales de la temperatura interna y de la temperatura de la cámara de cocción.

Descargar la aplicación

- Descargue la aplicación gratuita Temprobe desde la „Apple App Store“ o „Google Play Store“.
- Asegúrase de que tu teléfono móvil cumple los requisitos de compatibilidad necesarios.

Consíguelo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

Conectar el booster con la aplicación

- Antes de utilizar la app, asegúrese de que esté encendido a su teléfono móvil Bluetooth.
- Inicie la aplicación para conectarse.
- Retire la sonda.
- La conexión entre la aplicación y el booster se establece automáticamente.
- El indicador de conexión aparece en la pantalla.

Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC. Android is a trademark of Google LLC.
Apple, Apple Watch, iPad, iPod, iPod touch, and iPhone, are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries and is used under license.

Aplicación TEMPROBE

- La apariencia puede diferir entre iOS y Android, y también puede cambiar después de una actualización. Por favor, siga siempre las instrucciones vigentes en la aplicación.
- En los ajustes (símbolo de engranaje) puedes seleccionar Fahrenheit o Celsius, el idioma y la alarma (sonido o vibración) o cambiar el dispositivo.

Cocción

- Abra la app. Toque el botón de selección en la pantalla de inicio y seleccione un tipo de carne en la vista general.
- Seleccione una temperatura preestablecida por nivel de cocción deseada, o introduzca una temperatura deseada personalizada.
- Si en lugar de un tipo de carne, selecciona + en la vista general, puede almacenar un nombre y una temperatura individual.
- Pulse el botón Grill en la pantalla de inicio e introduzca un límite superior e inferior personalizado para la temperatura de la cámara de cocción.
- Confirme la entrada.
- Para medir la temperatura interna de la carne: Inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne; en caso de carne de ave, entre la pechuga y el muslo; no debe tocar hueso ni cartílago ni sobresalir de la carne.
- Asegúrese de que la sonda esté dentro de la carne hasta la marca. Si la sonda no se coloca correctamente, puede dañarse el dispositivo.
- En la pantalla de inicio, puede iniciar la cocción y controlar la temperatura interna actual y la temperatura ambiente en la cámara de cocción.
- Se muestran los ajustes de la temperatura deseada y los límites superior e inferior de temperatura en la cámara de cocción. El timer cuenta el tiempo de cocción transcurrido.
- Puede utilizar el botón de temperatura en la pantalla de inicio para ver la progresión de la temperatura interna y de la temperatura de la cámara de cocción en forma de diagrama.
- Con el botón „Finalizar la cocción“ se detiene el proceso de cocción.

Alarma

- Si la temperatura interna ha alcanzado la temperatura programada o el límite de alarma ajustado se sobrepasa o no se alcanza, suena la señal de alarma.
- La alarma se envía a tu dispositivo móvil con los ajustes de alarma seleccionados (sonido o vibración) y en forma de mensaje. Nota: Active la recepción de notificaciones para la app Temprobe en los ajustes del sistema de su smartphone.
- Suena una señal de alarma en el booster durante 60 segundos.
- Pulsa la tecla ON/OFF/PAIR en el booster o confirma en la aplicación para parar el sonido.
- Nota: Si se acerca a los valores máximos medidos (sonda 100°C, cámara de cocción 300°C), se activa un tono de aviso de sobrecalentamiento.

Registros

- El botón „Registro“ le ofrece una vista general de los procesos de cocción que ha completado.
- Puede llamar y reiniciar un proceso de cocción a través de „Seleccionar“.
- Con el símbolo del cubo de basura puede seleccionar y borrar procesos de cocción individuales.

Cuidado y mantenimiento

- Limpie la sonda con detergente líquido y agua antes y después de cada uso.
- Asegúrese de que la sonda se enfríe antes de tocarla.
- ¡No utilice productos abrasivos o disolventes!
- La sonda puede lavarse en el lavavajillas.
- Vuelva a introducir la sonda en el booster después de su uso.
- La sonda debe estar siempre limpia y seca para garantizar la mejor capacidad de carga.
- Limpie el booster con un paño suave, ligeramente humedecido. No sumerja en agua.

Averías

Problema	Solución
No hay conexión entre el booster y la sonda.	Reducir la distancia entre el booster y la sonda. Si la conexión no funciona de forma permanente, cargue primero completamente el booster con la sonda insertada. Proceda como en la primera puesta en marcha y vuelva a conectar el booster y la sonda.
No hay conexión entre la aplicación y el booster	Reducir la distancia entre el booster y el smartphone. Asegúrese de que Bluetooth está activado en su smartphone y de que se puede establecer una conexión. Comprueba también que tu smartphone es compatible al menos con Bluetooth 5.0.
Visualización de la temperatura interna demasiado alta/baja.	Comprobar la colocación de la sonda.
El dispositivo no funciona correctamente	Pulse la tecla RESET con un objeto puntiagudo

Si a pesar de haber seguido estos pasos, el dispositivo no funciona, diríjase al establecimiento donde adquirió el producto.

Datos técnicos

Gama de medición sonda:	-10...100°C (14...212°F)
Gama de medición sensor de la cámara de cocción:	0...300°C (32...572°F)
Precisión sonda:	± 1°C (0...100°C)
Tiempo de respuesta sonda:	hasta 1 segundo
Precisión sensor de la cámara de cocción:	± 3°C
Resolución:	1°C
Alcance Booster <-> Sonda:	Máximo de 30 m dependiendo de las condiciones ambientales
Alcance Booster <-> Smartphone:	Máximo de 70 m en campo libre
Estándar inalámbrico:	Bluetooth 5.0
Frecuencia de transmisión:	2,4 GHz
Potencia máxima de radiofrecuencia transmitida:	< 10dbm
Clase de protección sonda:	IP 67

Booster

Alimentación de tensión:	Batería de litio integrada 550 mAh, 3,7 V
Ciclo de duración con pila plenamente cargada:	Hasta 48 horas
Tiempo de carga:	Ca. 60 minutos
Entrada de carga:	USB tipo C, 5V, 1500 mA

Sonda

Alimentación de tensión:	Batería de litio integrada 5 mAh, 2,4 V
Ciclo de duración con pila plenamente cargada:	Hasta 48 horas
Tiempo de carga:	Ca. 30 minutos
Dimensiones de cuerpo sonda:	Ø 3,6 (10) x 128 mm
Dimensiones de cuerpo booster:	182 x 45 x 20 mm
Peso (booster y sonda):	100 g

Eliminación

Este producto y su embalaje han sido fabricados con materiales y componentes de alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Así se reducen los residuos y se protege el medio ambiente.

Eliminar el embalaje de una forma respetuosa con el medio ambiente a través de los sistemas de recogida establecidos.

Eliminación de los dispositivos eléctricos

¡Atención! Este dispositivo incluye baterías fijas y no se puede extraer sin destruir la carcasa. Una utilización inadecuada constituye un riesgo para la seguridad. Deje el dispositivo sin abrir en el punto de recogida, donde el dispositivo y las baterías se desecharán adecuadamente. Este dispositivo está identificado conforme a la Directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
No deseche este producto junto con la basura doméstica. El usuario está obligado a llevar el dispositivo usado a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos acreditado para que sea eliminado de manera respetuosa con el medio ambiente. La devolución es gratuita.
Tenga en cuenta las normas vigentes actuales.

¡Advertencia! Riesgo de explosión de las pilas que contienen litio

Las pilas y baterías usadas que contienen litio (Li=litio) presentan un elevado riesgo de incendio y explosión debido al calor o daños mecánicos, con posibles consecuencias graves para las personas y el medio ambiente. Preste especial atención a la eliminación correcta.

Declaración UE de conformidad

Por la presente, TFA Dostmann declara que el tipo de equipo radioeléctrico 14.1517 es conforme con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente:

www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Alemania
Número del registro mercantil: Reg. Gericht Mannheim HRA 570186

www.tfa-dostmann.de

E-Mail: info@tfa-dostmann.de

Estas instrucciones o extractos de las mismas no pueden ser publicados sin la autorización de la TFA Dostmann.

Los datos técnicos de este producto corresponden al estado en el momento de la impresión y pueden ser modificados sin previo aviso.

03/2025

CE