

Ermenrich BBQ GT30/GT40 Meat Thermometers

EN User Manual

BG Ръководство за потребителя

CZ Návod k použití

DE Bedienungsanleitung

ES Guía del usuario

HU Használati útmutató

IT Guida all'utilizzo

PL Instrukcja obsługi

PT Manual do usuário

RU Инструкция по эксплуатации

TR Kullanım kılavuzu





EN	BG	CZ	DE	ES
1 Base	База	Základna	Basisstation	Estación base
2 Screen	Екран	Obrazovka	Display	Pantalla
3 Control button	Бутон за управление	Ovládací tlačítko	Steuertaste	Botón de control
4 Battery compartment cover	Капак на отделението на батерията	Kryt přihrádky pro baterie	Batteriefachdeckel	Tapa del compartimento para pilas
5 Wireless probe	Безжична сонда	Bezdrátová sonda	Kabellose Sonde	Sonda inalámbrica
6 Handle	Ръкохватка	Rukojet	Griff	Mango
7 Ambient temperature sensor	Сензор за температура на грила	Snímač teploty prostředí	Garraumtemperatur-sensor	Sensor de temperatura ambiente
8 Max. immersion line	Линия на максимално потапяне	Čára max. ponoru	Max. Eintauchtiefe	Línea de inmersión máx.
9 Food temperature sensor	Сензор за температура на ястието	Snímač teploty pokrmu	Garguttemperatur-sensor	Sensor de temperatura de los alimentos

HU	IT	PL	PT	RU	TR
1 Bázis	Stazione base	Stacja bazowa	Estação base	База	Taban ünitesi
2 Kijelző	Schermo	Wyświetlacz	Ecrã	Дисплей	Ekran
3 Vezérlőgomb	Pulsante di controllo	Przycisk sterowania	Botão de controlo	Кнопка управления	Kontrol düğmesi
4 Elemtartó rekesz fedele	Coperchio scomparto batterie	Pokrywa komory baterii	Tampa do compartimento das baterias	Крышка батарейного отсека	Pil bölmesi kapağı
5 Vezeték nélküli szonda	Sonda wireless	Sonda bezprzewodowa	Sonda sem fios	Беспроводной щуп	Kablosuz prob
6 Fogantyú	Impugnatura	Uchwył	Pega	Ручка	Sap
7 Grill hőmérséklet-érzékelő	Sensore di temperatura ambiente	Czujnik temperatury grillowania	Sensor de temperatura do grelhador	Датчик температуры в гриле	Izgara sıcaklık sensörü
8 Max. merítési vonal	Linea di immersione massima	Linia maks. zanurzenia	Linha de imersão máxima	Отметка максимального погружения	Maks. sıvıya daldırma çizgisi
9 Étel hőmérséklet-érzékelő	Sensore di temperatura cibo	Czujnik temperatury żywności	Sensor de temperatura dos alimentos	Датчик температуры продукта	Gıda sıcaklık sensörü



EN	BG	CZ	DE	ES
Screen	Дисплей	Displej	Display	Pantalla
1 Wireless probe 1	Безжична сонда 1	Bezdrátová sonda 1	Kabellose Sonde 1	Sonda inalámbrica 1
2 Current ambient temperature	Текущата температура на околната среда	Aktuální teplota prostředí	Umgebungstemperaturwerte	Temperatura ambiente actual
3 Wireless probe 2 (GT40 only)	Безжична сонда 2 (само за GT40)	Bezdrátová sonda 2 (pouze GT40)	Kabellose Sonde 2 (nur GT40)	Sonda inalámbrica 2 (sólo para GT40)
4 Current food temperature	Настояща температура на ястието	Aktuální teplota pokrmu	Aktuelle Temperatur des Garguts	Temperatura actual de los alimentos
5 Connection status	Състояние на свързване	Stav připojení	Verbindungsstatus	Estado de la conexión
6 Battery status indicator	Иконка за състоянието на батерията	Indikátor stavu baterie	Batteriestandsanzeige	Indicador de estado de la pila

HU	IT	PL	PT	RU	TR
Kijelző	Schermo	Wyświetlacz	Ecrã	Дисплей	Ekran
1 Vezeték nélküli szonda 1	Sonda wireless 1	Bezprzewodowa sonda 1	Sonda sem fios 1	Беспроводной щуп 1	Kablosuz prob 1
2 Aktuális környezeti hőmérséklet	Temperatura ambiente corrente	Bieżąca temperatura otoczenia	Temperatura ambiente atual	Текущая температура духовки	Geçerli ortam sıcaklığı
3 Vezeték nélküli szonda 2 (csak az GT40 esetén)	Sonda wireless 2 (solo GT40)	Bezprzewodowa sonda 2 (tylko model GT40)	Sonda sem fios 2 (apenas GT40)	Беспроводной щуп 2 (только GT40)	Kablosuz prob 2 (yalnızca GT40)
4 Étel aktuális hőmérséklete	Temperatura attuale cibo	Bieżąca temperatura żywności	Temperatura atual dos alimentos	Текущая температура продукта	Geçerli gıda sıcaklığı
5 Kapcsolat állapota	Stato della connessione	Status połączenia	Estado da ligação	Статус подключения	Bağlantı durumu
6 Akkumulátor állapotjelző	indicatore di stato della batteria	Wskaźnik naładowania baterii	Indicador do estado da pilha	Индикатор заряда батареи	Pil durumu göstergesi

EN Ermenrich BBQ GT30/GT40 Meat Thermometers

Ermenrich digital thermometers are designed for the temperature measurement of various types of food and dishes during the cooking process.

Please carefully read the safety instructions and the user manual before using this product. **Keep away from children.** Use the device only as specified in the user manual.

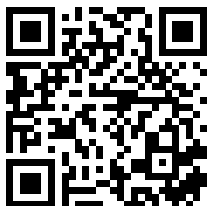
The kit includes: meat thermometer, user manual, and warranty.

Getting started

Before installing/replacing the batteries, make sure that the device is turned off. Open the battery compartment cover (4) and insert the batteries according to the correct polarity marks. Close the cover.

Downloading the app

Download and install the ToGrill app via Apple App Store or Google Play, or scan the QR code below:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

Pairing with a smartphone

- Press and hold (3) for 3 seconds to turn the device on.

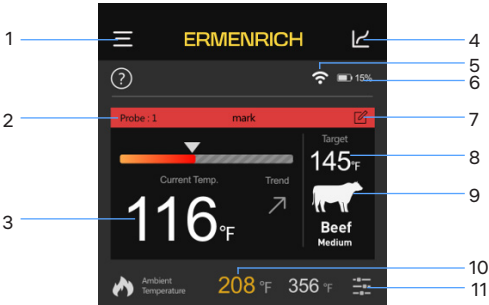
! If the base is turned on and the probe is not taken out, the base will automatically turn off after 60 seconds.

- Turn on the Bluetooth mode on your smartphone.
- Open the ToGrill app. Scan the QR code on the back of the device or below:



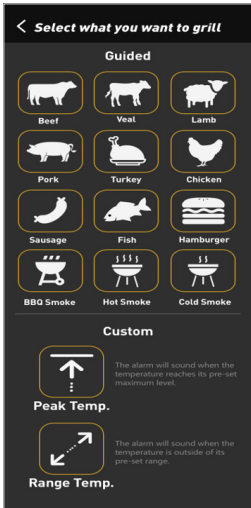
- Press (3) to pair the device with a smartphone. Pairing is only required once.

App interface

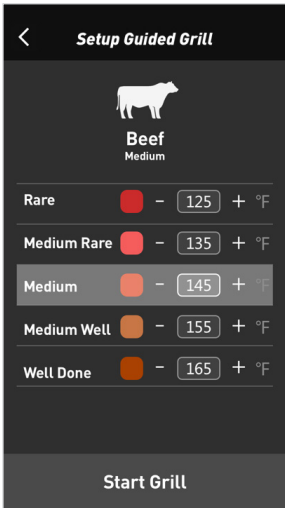


1	Options	7	Edit probe information
2	Probe number	8	Target food temperature
3	Current food temperature	9	Preset food information
4	Temperature history	10	Current ambient temperature
5	Probe connection status	11	Ambient temperature settings
6	Battery status		

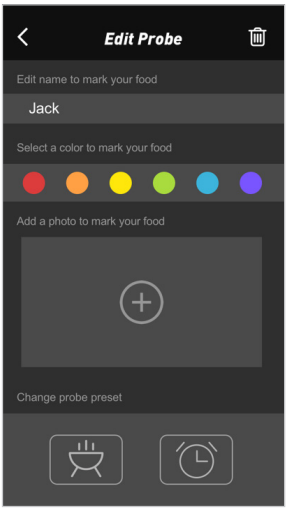
In the app, you can:



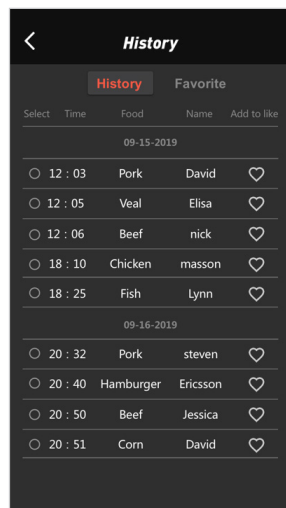
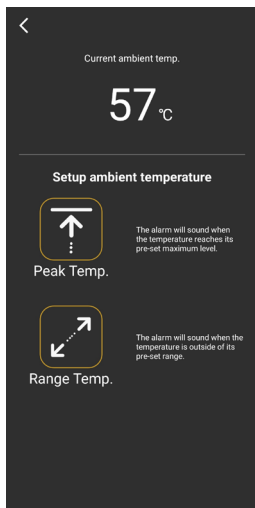
- Select the food type: beef, veal, lamb, pork, turkey, chicken, sausage, fish, hamburger, BBQ smoke, hot smoke, cold smoke;
- Set food temperature alarm threshold;



- Select the doneness level: Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done;



- Edit probe information;



- Set ambient temperature:
Peak temperature: The alarm will sound when the ambient temperature reaches its preset maximum level;
Temperature range: The alarm will sound when the ambient temperature is outside of its preset range;
- Monitor the current food and ambient temperature while cooking;
- View the history.

Usage

1. Take the probe out of the base. Press and hold (3) for 3 seconds to turn the device on. Press (3) to turn the backlight on. Press and hold (3) for 3 seconds to turn the device off.
2. Turn on the Bluetooth mode on your smartphone. Open the ToGrill app.
3. Set the cooking parameters, temperature alarm threshold, timer, etc. The alarm will sound when the temperature reaches its preset maximum level or when the temperature is outside of its preset range.
4. Insert the tip of the probe (5) at least 1cm, but no deeper than the maximum immersion line (8), into the center of the food being cooked. Additional probes may be used to measure the temperature in other parts. The display (2) shows two values measured by the sensor of wireless probe: internal food temperature and ambient (grill/oven) temperature. Wait a few seconds to let the temperature stabilize.

Do not leave the probe inside an operating oven or grill without being inserted into food. The internal temperature sensor is designed to measure up to +100°C (+212°F) only. Exposure to ambient temperatures of +200... +300°C (+392... +572°F) without food protection will cause irreversible damage to the probe. The probe is protected and works correctly only when inserted into food.

5. The alarm will sound when the food is ready. Press (3) to turn the alarm off. Hold the ceramic handle (6) and remove the probe.

! "---" appears on the display when the wireless probe has no signal. "Lo" appears on the display when the ambient temperature is lower than 50°C (122°F).

! Use only the freshest, highest quality meat when cooking lightly rare meat. Low cooking temperatures are not sufficient to cook frozen and vacuum-sealed meats.

! Please take caution while cooking, as the temperature sensor gets very hot. Clean the probe thoroughly before and after every use. Use a soft wet cloth and a gentle detergent.

Replacing the probe

The probe can be replaced with a new one.

1. Take the probe out of the base. Press and hold (3) for 10 seconds. If the base is on, it will turn off and then automatically enter pairing mode. If the base is off, it will turn on and then automatically enter pairing mode.

2. Insert the new probe into the base and pair for 30 seconds. P1 and P2 icons will flash on the screen.
3. After 30 seconds the new probe is successfully paired to the base.

Specifications

	GT30	GT40
Display	monochrome LCD	
Wireless probe	1 pc	2 pcs
Probe material	stainless steel (ceramic handle)	
Probe length	14.2cm / 5.6in	
Units of measurement	°C, °F	
Ambient temperature measurement range	+50... 300°C / +122... 572°F	
Ambient temperature measurement accuracy	±1% (+50... 99°C / +122... 210°F); ±2% (+100... 199°C / +212... 390°F); ±3% (+200... 300°C / +392... 572°F)	
Food temperature measurement range	0... +100°C / +32... 212°F	
Food temperature measurement accuracy	±1°C / ±2°F	
Transmission range	up to: 170m / 557ft (probe to base); 90m / 295ft (base to smartphone)	
System requirements	iOS 11 and above; Android 5.0 and above	
Water-/dustproof certification	IP65 (probe only)	
Operating temperature range	0... +100°C (+32... 212°F)	
Power supply	2 pcs alkaline AA batteries	

The manufacturer reserves the right to make changes to the product range and specifications without prior notice.

Care and maintenance

Never leave the thermoprobe inside a working oven or microwave, remove the device immediately after measuring the temperature. Keep the device away from open flames and hot surfaces. Always wear protective gloves during and after using the thermoprobe due to the risk of burns. Never use a damaged device. Use the device only for its intended purpose. Do not submerge the digital device in water; only the steel probe is waterproof. The device is not dishwasher safe. Strictly follow the instructions and do not disassemble or drop the device as it may result in a loss of functionality. **Children should use the device under adult supervision only.**

Battery safety instructions

Always purchase the correct size and grade of battery most suitable for the intended use. Always replace the whole set of batteries at one time; taking care not to mix old and new ones, or batteries of different types. Clean the battery contacts and also those of the device prior to battery installation. Make sure the batteries are installed correctly with regard to polarity (+ and -). Remove batteries from equipment that is not to be used for an extended period of time. Remove used batteries promptly. Never short-circuit batteries as this may lead to high temperatures, leakage, or explosion. Never heat batteries in order to revive them. Do not disassemble batteries. Remember to switch off devices after use. Keep batteries out of the reach of children, to avoid risk of ingestion, suffocation, or poisoning. Utilize used batteries as prescribed by your country's laws.

Ermenrich Warranty

Ermenrich products, except for their accessories, carry a **5-year warranty against** defects in materials and workmanship. All Ermenrich accessories are warranted to be free of defects in materials and workmanship for **six months** from the purchase date. The warranty entitles you to the free repair or replacement of the Ermenrich product in any country where a Levenhuk office is located if all the warranty conditions are met.

For further details, please visit: ermenrich.com

If warranty problems arise, or if you need assistance in using your product, contact the local Levenhuk branch.

BE Термометри за месо Ermenrich BBQ GT30/GT40

Цифровите термометри Ermenrich са предназначени за измерване на температурата на различни видове храни и ястия по време на процеса на готвене.

Моля, прочетете внимателно инструкциите за безопасност и ръководството за потребителя, преди да използвате този продукт. **Да се съхранява далеч от деца.** Използвайте устройството само по посочения в ръководството за потребителя начин.

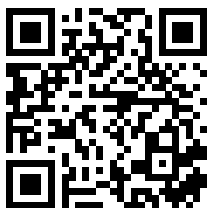
Комплектът включва: термометър за месо, ръководство за потребителя и гаранция.

Да започнем

Преди поставяне/смяна на батериите се уверете, че устройството е изключено. Отворете капака на отделението за батериите (4) и поставете батериите, като спазвате знаците за поляритета. Затворете капака.

Изтегляне на приложението

Изтеглете и инсталирайте приложението ToGrill от Apple App Store или Google Play или сканирайте QR кода по-долу:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

Сдвояване със смартфон

- Натиснете и задръжте (3) в продължение на 3 секунди, за да включите устройството.

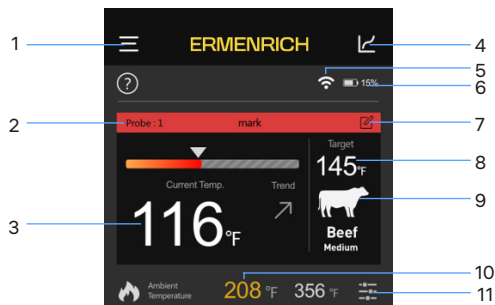
! Ако базата е включена и сондата не е извадена, базата автоматично ще се изключи след 60 секунди.

- Включете Bluetooth режима на смартфона си.
- Отворете приложението ToGrill. Сканирайте QR кода на гърба на уреда или по-долу:



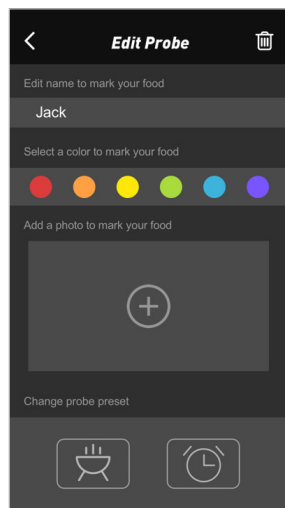
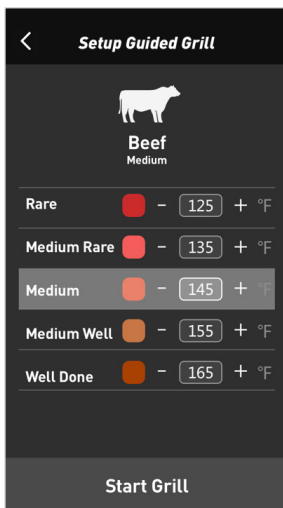
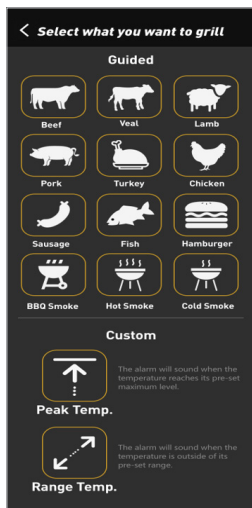
- Натиснете (3), за да сдвоите уреда със смартфон. Сдвояване е необходимо само веднъж.

Интерфейс на приложението

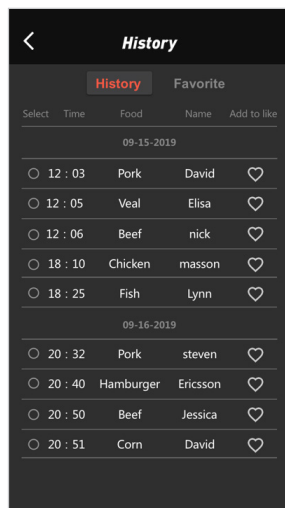
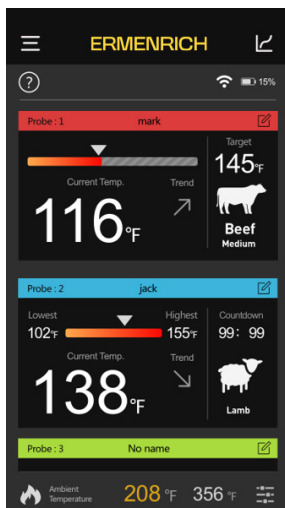
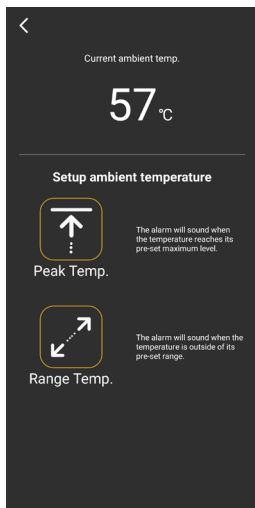


1	Опции	7	Редактиране на информация за сонда
2	Номер на сонда	8	Целева температура на ястието
3	Настояща температура на ястието	9	Предварително зададена информация за ястие
4	Температурна хронология	10	Настояща температура на грила
5	Състояние на връзката със сондата	11	Настройки на температурата на грила
6	Състояние на батерията		

В приложението можете да:



- Изберете вида на ястието: говеждо месо, телешко месо, агнешко месо, свинско месо, пуешко, пилешко, наденица, риба, хамбургер, пушено барбекю, пикантно пушено, студено пушено;
- Зададете праг на алармата за температурата на храната;
- Изберете ниво на приготвяне: алангле, слабо изпечено, средно изпечено, средно към добре изпечено, добре изпечено;
- Редактиране на информация за сонда;



- Зададете температура на грила:
Най-висока температура: сигналът ще прозвучи, когато температурата на грила достигне предварително зададеното максимално ниво;
Температурен диапазон: сигналът ще прозвучи, когато температурата на грила е извън предварително зададения диапазон;
- Наблюдавайте настоящото ястие и температурата на грила при готвене;
- Прегледате на хронологията.

Употреба

1. Извадете сондата от базата. Натиснете и задръжте (3) в продължение на 3 секунди, за да включите устройството. Натиснете (3), за да включите фоновото осветление. Натиснете и задръжте (3) за 3 секунди, за да изключите устройството.
2. Включете Bluetooth режима на смартфона си. Отворете приложението ToGrill.
3. Задайте параметри на готвене, праг за сигнала за температурата, таймер и т.н. Сигналът ще прозвучи, когато температурата достигне предварително зададеното максимално ниво или когато температурата е извън предварително зададения диапазон.
4. Вкарайте върха на сондата (5) на поне 1 cm, но без да преминавате линията за максимално потапяне (8), в центъра на ястието, което се готви. Допълнителни сонди могат да се използват за измерване на температурата в други части. Дисплеят (2) показва две стойности, измерени от сензора на безжичната сонда: вътрешната температура на ястието и околната температура (грила/фурната). Изчакайте няколко секунди температурата да се стабилизира.

Не оставяйте сондата в работеща фурна или грил, без да е потопена в ястието. Вътрешният сензор е проектиран да измерва само до +100 °C (+212 °F). Излагането на температура на околната среда от +200... +300 °C (+392... +572 °F) без защита от ястието ще доведе до необратима повреда на сондата. Сондата е защитена и работи правилно само когато е потопена в ястието.

5. Сигналът ще прозвучи, когато ястието е готово. Натиснете (3), за да изключите сигнала. Хванете керамичната ръкохватка (6) и извадете сондата.

Когато безжичната сонда няма сигнал, на дисплея се появява "--". Когато околната температура е по-ниска от 50 °C (122 °F), на дисплея се появява "Lo".

Когато приготвяте недопечено месо, използвайте само много свежо и висококачествено месо. Ниските температури на готвене не са достатъчни за готвене на замразено и вакуумирано месо.

Бъдете внимателни при готвене, тъй като сензорът за температура се нагрява много. Почиствайте сондата грижливо преди и след всяко използване. Използвайте мека, мокра кърпа и неагресивен миелс препарат.

Смяна на сондата

Сондата може да бъде сменена с нова.

1. Извадете сондата от базата. Натиснете и задръжте (3) в продължение на 10 секунди. Ако базата е включена, тя ще се изключи, след което автоматично ще влезе в режим на вдвояване. Ако базата е изключена, тя ще се включи, след което автоматично ще влезе в режим на вдвояване.
2. Вкарайте новата сонда в базата за вдвояване за 30 секунди. На екрана ще започнат да мигат иконите P1 и P2.
3. След 30 секунди новата сонда е успешно вдвоена с базата.

Спецификации

	GT30	GT40
Дисплей	монохромен течнокристален дисплей	
Безжична сонда	1 бр.	2 бр.
Материал на сондата	нерждаема стомана (керамична ръкохватка)	
Дължина на сондата	14,2 cm	
Мерни единици	°C, °F	
Диапазон на измерване на температурата на грила	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Точност на измерване на температура на грила	±1% (+50... 99 °C); ±2% (+100... 199 °C); ±3% (+200... 300 °C)	
Диапазон на измерване на температурата на ястието	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Точност на измерване на температурата на ястието	±1 °C / ±2 °F	
Обхват на предаване	до: 170 m (сонда до база); 90 m (база до смартфон)	
Изисквания към системата	iOS 11 и по-нови версии; Android 5.0 и по-нови версии	
Сертификат за водо-/прахоустойчивост	IP65 (само сондата)	
Диапазон на работната температура	0... +100 °C	
Захранване	2 алкални батерии AA	

Производителите си запазва правото да извършва промени по продуктовата гама и спецификациите без предизвестие.

Грижи и поддръжка

Никога не оставяйте температурната сонда в работеща фурна или микровълнова фурна, извадете устройството веднага, след като измерите температурата. Пазете устройството от открити пламъци и горещи повърхности. Винаги носете защитни ръкавици по време и след използване на температурната сонда поради опасност от изгаряния. Никога не използвайте повредено устройство. Използвайте устройството само по предназначение. Не потапяйте цифровото устройство във вода – само стоманената сонда е непромокаема. Миенето в миялна машина не е безопасно за устройството. Стриктно спазвайте инструкциите и не разглобявайте и не изпускайте устройството, тъй като това може да доведе до загуба на функционалност. **Деца** трябва да използват устройството само под надзора на възрастни.

Инструкции за безопасност на батериите

Винаги купувайте батерии с правилния размер и характеристики, които са най-подходящи за предвидената употреба. Винаги сменяйте всички батерии едновременно, като внимавате да не смесите стари и нови или батерии от различен тип. Почистете контактите на батериите, както и тези на устройството, преди да поставите батериите. Уверете се, че батериите са поставени правилно по отношение на полярността (+ и -). Извадете батериите от оборудването, ако то няма да бъде използвано продължителен период от време. Извадете използваните батерии незабавно. Никога не свързвайте батерии накъсо, тъй като това може да доведе до високи температури, теч или експлозия. Никога не загревайте батерии, опитвайки се да ги използвате допълнително време. Не разглобявайте батериите. Не забравяйте да изключите устройствата след употреба. Дръжте батериите далеч от достъпа на деца, за да избегнете риск от поглъщане, задушаване или отравяне. Изхвърляйте използваните батерии съгласно правилата в държавата Ви.

Гаранция на Ermenrich

Продуктите Ermenrich, с изключение на аксесоарите, имат **5-годишна гаранция** срещу дефекти в материалите и изработката. За всички принадлежности на Ermenrich се предоставя гаранция за липса на дефекти на материалите и изработката за период от **2 години** от датата на покупката на дребно. Гаранцията Ви дава право на безплатен ремонт или замяна на продукта на Ermenrich във всяка държава, в която има офис на Levenhuk, ако са изпълнени всички условия за гаранцията.

За допълнителна информация посетете нашия уебсайт: bg.ermenrich.com

Ако възникнат проблеми с гаранцията или ако се нуждаете от помощ за използването на Вашия продукт, свържете се с местния представител на Levenhuk.

CZ Teploměry na maso Ermenrich BBQ GT30/GT40

Digitální teploměry Ermenrich jsou určeny pro měření teploty různých druhů potravin a pokrmů během jejich přípravy.

Před použitím tohoto výrobku si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny a návod k použití. **Uchovávejte mimo dosah dětí.** Zařízení používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v návodu k použití.

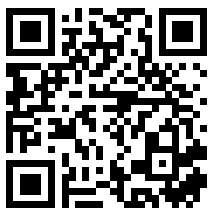
Obsah sady: teploměr na maso, návod k použití a záruka.

Začínáme

Před instalací/výměnou baterií se ujistěte, že je přístroj vypnutý. Otevřete prostor pro baterie (4) a vložte baterie správnou stranou dle označení polarit. Zavřete kryt.

Stažení aplikace

Stáhněte si a nainstalujte aplikaci ToGrill z Apple App Store nebo Google Play nebo naskenujte QR kód níže:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

Párování se smartphonem

- Stisknutím a podržením tlačítka (3) po dobu 3 sekund zařízení zapnete.

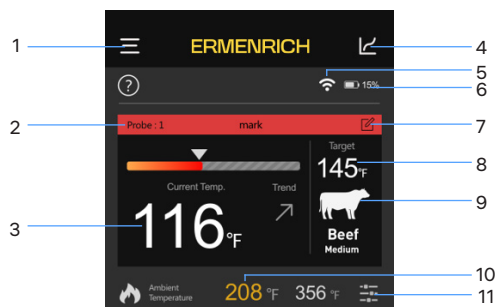
! Pokud je základna zapnutá a sonda není vyjmuta, základna se po 60 sekundách automaticky vypne.

- Na smartphonu zapněte režim Bluetooth.
- Otevřete aplikaci ToGrill. Naskenujte QR kód na zadní straně zařízení nebo níže:



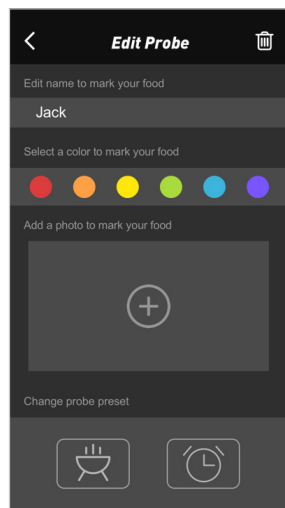
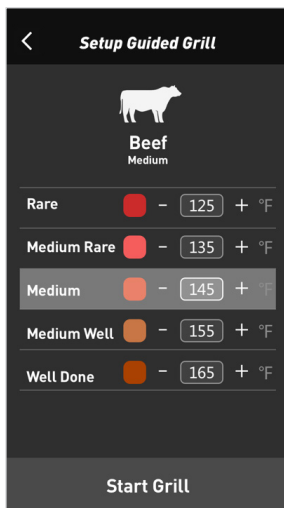
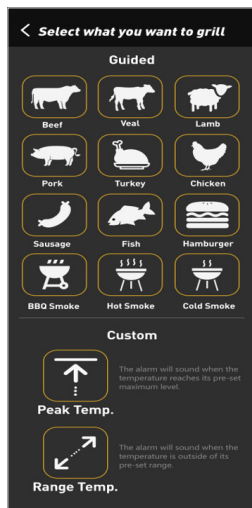
- Stisknutím tlačítka (3) spárujte zařízení se smartphonem. Párování je nutné udělat pouze jednou.

Rozhraní aplikace

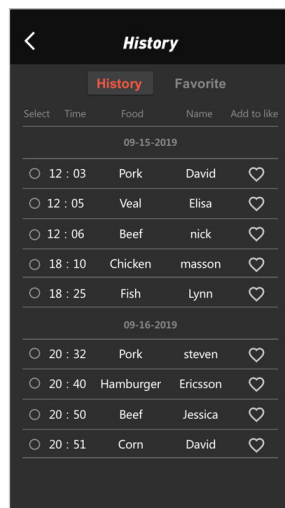
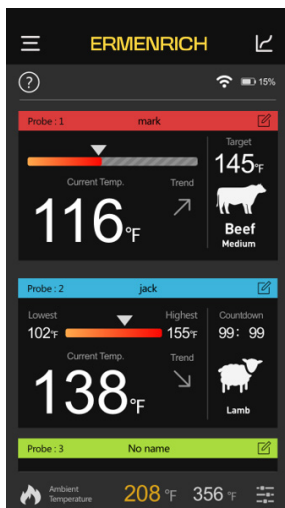
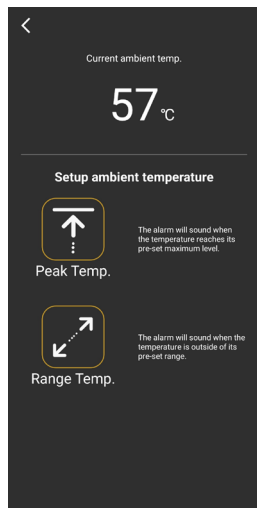


1	Možnosti	7	Úprava informací o sondě
2	Číslo sondy	8	Cílová teplota pokrmu
3	Aktuální teplota pokrmu	9	Přednastavené informace o potravinách
4	Historie teploty	10	Aktuální teplota prostředí
5	Stav připojení sondy	11	Nastavení teploty prostředí
6	Stav baterie		

V aplikaci můžete:



- Vybrat typ potravin: hovězí, telecí, jehněčí, vepřové, krůti, kuřecí, klobása, ryba, hamburger, BBQ uzení, horké uzení, studené uzení;
- Nastavit hodnoty alarmu teploty potravin;
- Zvolit stupeň propečení: krvavé, středně krvavé, středně propečené, středně dobře propečené, dobře propečené;
- Upravit informace o sondě;



- Nastavit teplotu prostředí: Maximální teplota: když teplota prostředí dosáhne nastavené maximální úrovně, spustí se alarm; Teplotní rozsah: když se teplota prostředí dostane mimo přednastavený rozsah, spustí se alarm;
- Sledovat během vaření aktuální teplotu pokrmu a teplotu prostředí;
- Zobrazit historii.

Použití

1. Vyměňte sondu ze základny. Stisknutím a podržením tlačítka (3) po dobu 3 sekund zařízení zapnete. Stisknutím tlačítka (3) zapnete podsvícení. Stisknutím a podržením tlačítka (3) po dobu 3 sekund zařízení vypnete.
2. Na smartphonu zapněte režim Bluetooth. Otevřete aplikaci ToGrill.
3. Nastavte parametry vaření, prahové hodnoty teplotního alarmu, časovače atd. Alarm zazní, když teplota dosáhne nastavené maximální úrovně nebo překročí nastavený rozsah.
4. Hrot sondy (5) zasuňte do středu připravovaného pokrmu alespoň 1 cm, ne však hlouběji, než je čára maximálního ponoření (8). Další sondy lze použít k měření teploty v jiných částech. Na displeji (2) se zobrazují dvě hodnoty naměřené snímačem bezdrátové sondy: vnitřní teplota pokrmu a teplota prostředí (grilu/trouby). Počkejte několik sekund, aby se teplota stabilizovala.

! Nenechávejte sondu uvnitř zapnuté trouby nebo grilu bez ponoření do pokrmu. Vnitřní teplotní snímač je určen k měření pouze do +100 °C (+212 °F). Vystavení teplotě okolního prostředí +200... +300 °C (+392... +572 °F) bez ochrany pokrmem způsobí nevratné poškození sondy. Sonda je chráněna a funguje správně pouze při ponoření do pokrmu.

5. Jakmile je jídlo hotové, spustí se alarm. Stisknutím tlačítka (3) alarm vypnete. Podržte keramickou rukojeť (6) a vyměňte sondu.

! Pokud nemá bezdrátová sonda signál, na displeji se zobrazí "--". Pokud je okolní teplota nižší než 50 °C (122 °F), na displeji se zobrazí "Lo".

! Pokud pečete krvavé maso při nízké teplotě, používejte pouze nejčerstvější maso nejvyšší kvality. Nízké teploty nestačí k pečení zmrazeného a vakuově uzavřeného masa.

! Při vaření dbejte zvýšené opatrnosti, protože snímač teploty je velmi horký. Před a po každém použití sondu důkladně očistěte. K tomu použijte měkký navlhčený hadřík a jemný čisticí prostředek.

Výměna sondy

Sondu lze vyměnit za novou.

1. Vyměňte sondu ze základny. Stiskněte a podržte tlačítko (3) po dobu 10 sekund. Pokud je základna zapnutá, vypne se a poté automaticky přejde do režimu párování. Pokud je základna vypnutá, zapne se a automaticky přejde do režimu párování.

2. Vložte novou sondu do základny a na dobu 30 sekund spusťte párování. Na obrazovce budou blikat ikony P1 a P2.
3. Po 30 sekundách je nová sonda úspěšně spárována se základnou.

Technické údaje

	GT30	GT40
Displej	černobílý LCD displej	
Bezdrátová sonda	1 ks	2 ks
Materiál sondy	nerezová ocel (keramická rukojeť)	
Délka sondy	14,2 cm	
Jednotky měření	°C, °F	
Rozsah měření teploty prostředí	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Přesnost měření teploty prostředí	±1 % (+50... 99 °C); ±2 % (+100... 199 °C); ±3 % (+200... 300 °C)	
Rozsah měření teploty pokrmu	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Přesnost měření teploty pokrmu	±1 °C / ±2 °F	
Dosah přenosu	až do: 170 m (sonda k základně); 90 m (základna ke smartphonu)	
Systémové požadavky	iOS 11 a vyšší; Android 5.0 a vyšší	
Certifikace odolnosti proti vodě/prachu	IP65 (pouze sonda)	
Rozsah provozní teploty	0... +100 °C	
Napájení	2 ks alkalických baterií AA	

Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny v sortimentu a v technických údajích svých výrobků bez předchozího upozornění.

Péče a údržba

Nikdy nenechávejte termosondu uvnitř pracovní trouby nebo mikrovlnné trouby, zařízení ihned po měření teploty vyjměte. Zařízení chraňte před otevřeným ohněm a horkými povrchy. Během a po použití termosondy vždy noste ochranné rukavice kvůli nebezpečí popálení. Nikdy nepoužívejte poškozené zařízení. Zařízení používejte pouze k zamýšlenému účelu použití. Neponořujte do vody digitální zařízení, vodotěsná je pouze ocelová sonda. Zařízení není vhodné do myčky nádobí. Dodržujte dané pokyny, zařízení nerozebírejte a chraňte jej před pádem, v opačném případě může dojít ke ztrátě funkčnosti zařízení. **Děti by měly používat přístroj pouze pod dohledem dospělé osoby.**

Bezpečnostní pokyny týkající se baterií

Vždy nakupujte baterie správné velikosti a typu, které jsou nejvhodnější pro zamýšlený účel. Při výměně vždy nahrazujte celou sadu baterií a dbejte na to, abyste nemíchali staré a nové baterie, případně baterie různých typů. Před instalací baterií vyčistěte kontakty na baterii i na přístroji. Ujistěte se, zda jsou baterie instalovány ve správné polaritě (+ resp. -). V případě, že zařízení nebudete delší dobu používat, vyjměte z něj baterie. Použité baterie včas vyměňujte. Baterie nikdy nezkratujte, mohlo by to vést ke zvýšení teploty, úniku obsahu baterie nebo k explozi. Baterie se nikdy nepokoušejte oživit zahříváním. Nepokoušejte se rozebrat baterie. Po použití nezapomeňte přístroj vypnout. Baterie uchovávejte mimo dosah dětí, abyste předešli riziku spolknutí, vdechnutí nebo otravy. S použitými bateriemi nakládejte v souladu s vašimi vnitrostátními předpisy.

Záruka Ermenrich

Na výrobky značky Ermenrich, s výjimkou příslušenství, je poskytována **5letá záruka** na vady materiálů a zpracování. Na veškeré příslušenství značky Ermenrich se poskytuje záruka, že po dobu **2 let** od data zakoupení v maloobchodní prodejně bude bez vad materiálu a provedení. Tato záruka vám v případě splnění všech záručních podmínek dává nárok na bezplatnou opravu nebo výměnu výrobku značky Ermenrich v libovolné zemi, v níž se nachází pobočka společnosti Levenhuk.

Další informace – navštivte naše webové stránky: cz.ermenrich.com

V případě problémů s uplatněním záruky, nebo pokud budete potřebovat pomoc při používání svého výrobku, obraťte se na místní pobočku společnosti Levenhuk.

DE Ermenrich BBQ GT30/GT40 Fleischthermometer

Die digitalen Thermometer von Ermenrich sind für die Temperaturmessung verschiedener Lebensmittel und Gerichte während des Kochvorgangs bestimmt.

Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden. **Halten Sie es von Kindern fern.** Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.

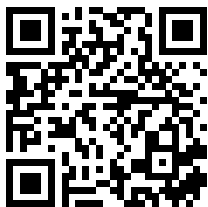
Das Set enthält: Fleischthermometer, Bedienungsanleitung und Garantiekarte.

Erste Schritte

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Batterien einlegen oder austauschen. Öffnen Sie den Batteriefachdeckel (4) und legen Sie die Batterien entsprechend der Polaritätsmarkierung ein. Schließen Sie den Deckel.

Herunterladen der App

Laden Sie die ToGrill-App über den Apple App Store oder Google Play herunter oder scannen Sie den untenstehenden QR-Code:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

Koppeln mit einem Smartphone

- Drücken und halten Sie (3) während 3 Sekunden, um das Gerät einzuschalten.

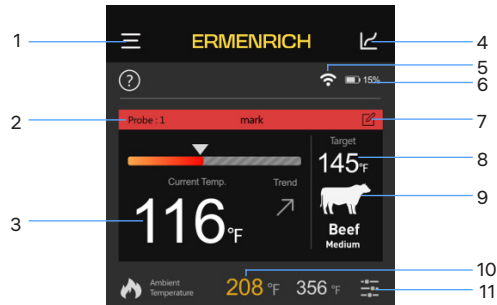
■ Wenn die Basisstation eingeschaltet ist und die Sonde nicht herausgenommen wird, schaltet sich die Basisstation nach 60 Sekunden automatisch aus.

- Schalten Sie den Bluetooth-Modus auf Ihrem Smartphone ein.
- Öffnen Sie die ToGrill-App. Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite des Geräts oder unten:



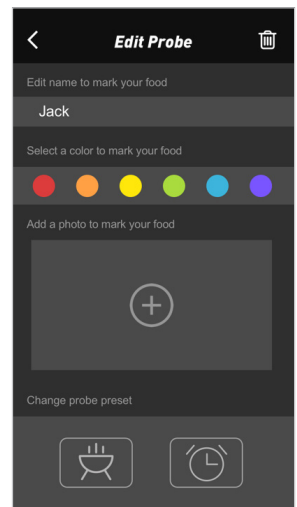
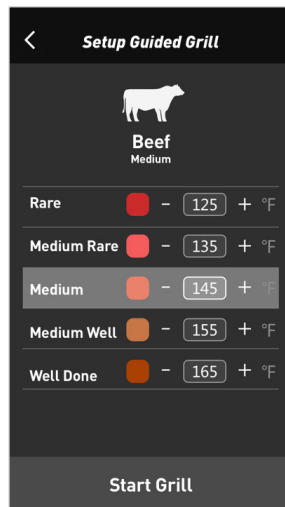
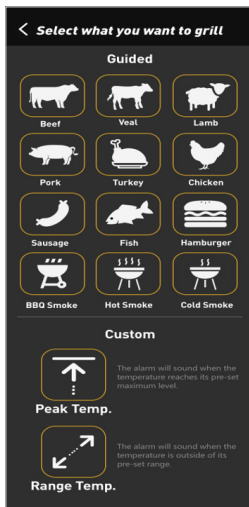
- Drücken Sie (3), um das Gerät mit einem Smartphone zu koppeln. Die Kopplung ist nur einmal erforderlich.

App-Benutzeroberfläche

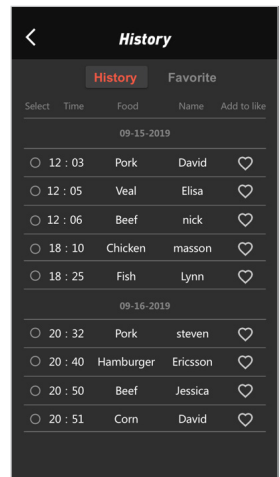
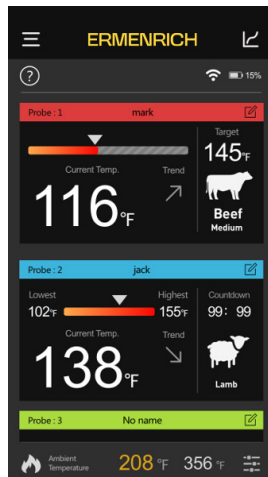
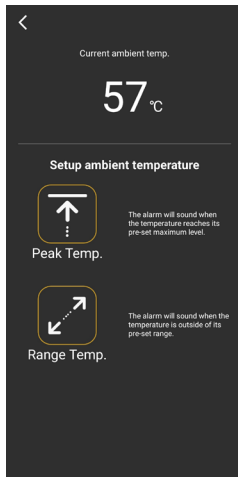


1	Optionen	7	Sondeninformationen bearbeiten
2	Sondennummer	8	Zieltemperatur des Garguts
3	Aktuelle Temperatur des Garguts	9	Voreinstellungen für Gargut
4	Temperaturverlauf	10	Aktuelle Garraumtemperatur
5	Sonden-Verbindungsstatus	11	Garraumtemperatur-Einstellungen
6	Batteriestand		

In der App können Sie:



- die Art des Garguts auswählen: Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Pute, Hähnchen, Wurst, Fisch, Hamburger, BBQ-Räuchern, Heißräuchern, Kalträuchern;
- den Gargrad auswählen: Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done;
- Sondeninformationen bearbeiten;
- den Alarmschwellenwert für die Garguttemperatur einstellen;



- die Garraumtemperatur einstellen:
Spitzentemperatur: der Alarm ertönt, wenn die Garraumtemperatur den voreingestellten Höchstwert erreicht;
Temperaturbereich: der Alarm ertönt, wenn die Garraumtemperatur außerhalb des voreingestellten Bereichs liegt;
- während des Garvorgangs die aktuelle Garguttemperatur überwachen;
- den Verlauf anzeigen.

Verwendung

1. Nehmen Sie die Sonde aus der Basisstation. Drücken und halten Sie (3) während 3 Sekunden, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie (3), um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten. Drücken und halten Sie (3) während 3 Sekunden, um das Gerät auszuschalten.
2. Schalten Sie den Bluetooth-Modus auf Ihrem Smartphone ein. Öffnen Sie die ToGrill-App.
3. Stellen Sie die Garparameter, die Temperaturalarmschwelle, den Timer usw. ein. Der Alarm ertönt, wenn die Temperatur den voreingestellten Höchstwert erreicht oder wenn die Temperatur außerhalb des voreingestellten Bereichs liegt.
4. Führen Sie die Spitze der Sonde (5) mindestens 1 cm, jedoch nicht tiefer als bis zur maximalen Eintauchtiefe (8), in die Mitte des Garguts ein. Zusätzliche Sonden können zur Messung der Temperatur in anderen Bereichen eingesetzt werden. Das Display (2) zeigt zwei vom Sensor der kabellosen Sonde gemessene Werte an: die Innentemperatur des Garguts und die Garraumtemperatur (Grill/Backofen). Warten Sie ein paar Sekunden, damit sich die Temperatur stabilisieren kann.

Lassen Sie die Sonde nicht in einem laufenden Ofen oder Grill liegen, ohne dass sie in das Gargut eingetaucht ist. Der interne Temperatursensor ist nur für Messungen bis +100 °C (+212 °F) ausgelegt. Die Einwirkung von Umgebungstemperaturen von +200... +300 °C (+392... +572 °F) ohne Schutz durch das Gargut führt zu irreversiblen Schäden an der Sonde. Die Sonde ist nur geschützt und funktioniert korrekt, wenn sie in das Gargut eingetaucht ist.

5. Der Alarm ertönt, wenn das Essen gar ist. Drücken Sie (3), um den Alarm auszuschalten. Halten Sie den Keramikgriff (6) fest und entfernen Sie die Sonde.
- ! "—" wird auf dem Display angezeigt, wenn die kabellose Sonde kein Signal hat. "Lo" wird auf dem Display angezeigt, wenn die Umgebungstemperatur unter 50 °C (122 °F) liegt.
- ! Verwenden Sie zum Garen von leicht blutigem Fleisch nur frisches, hochwertiges Fleisch. Zum Garen von gefrorenem und vakuumverpacktem Fleisch reichen niedrige Gartemperaturen nicht aus.
- ! Bitte seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Temperatursensor sehr heiß wird. Reinigen Sie die Sonde vor und nach jedem Gebrauch gründlich. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein sanftes Spülmittel.

Austausch der Sonde

Die Sonde kann durch eine neue ersetzt werden.

1. Nehmen Sie die Sonde aus der Basisstation. Drücken und halten Sie (3) 10 Sekunden lang. Wenn die Basisstation eingeschaltet ist, schaltet sie sich aus und wechselt automatisch in den Kopplungs-Modus. Wenn die Basisstation ausgeschaltet ist, schaltet sie sich ein und wechselt automatisch in den Kopplungs-Modus.

2. Stecken Sie die neue Sonde in die Basisstation und führen Sie die Kopplung 30 Sekunden lang durch. Die Symbole P1 und P2 blinken auf dem Display.
3. Nach 30 Sekunden ist die neue Sonde erfolgreich mit der Basisstation gekoppelt.

Technische Daten

	GT30	GT40
Display	Monochrom-LCD	
Drahtlose Sonde	1 Stk.	2 Stk.
Material der Sonde	Edelstahl (Keramikgriff)	
Länge der Sonde	14,2 cm	
Maßeinheiten	°C, °F	
Garraumtemperatur-Messbereich	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Garraumtemperatur-Messpräzision	±1% (+50... 99 °C);	
	±2% (+100... 199 °C);	
	±3% (+200... 300 °C)	
Garguttemperatur-Messbereich	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Garguttemperatur-Messpräzision	±1 °C / ±2 °F	
Übertragungsreichweite	bis zu: 170 m (Sonde zu Basisstation); 90 m (Basisstation zu Smartphone)	
Systemanforderungen	iOS 11 oder neuer; Android 5.0 oder neuer	
Wasser-/Staubschutz-Zertifizierung	IP65 (nur Sonde)	
Betriebstemperaturbereich	0... +100 °C	
Stromversorgung	2 Stk. AA-Alkalibatterien	

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an der Produktpalette und den technischen Daten vorzunehmen.

Pflege und Wartung

Lassen Sie das Thermometer niemals in einem in Betrieb befindlichen Ofen oder einem Mikrowellenherd, sondern entfernen Sie das Gerät sofort nach der Temperaturmessung. Halten Sie das Gerät fern von offenen Flammen und heißen Oberflächen. Tragen Sie während und nach der Benutzung der Thermosonde immer Schutzhandschuhe, da Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck. Tauchen Sie das Digitalgerät nicht in Wasser ein; nur die Stahlsonde ist wasserfest. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest. Halten Sie sich streng an die Anweisungen und lassen Sie das Gerät nicht zerlegen oder fallen, da dies zu einem Funktionsverlust führen kann. **Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.**

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien

Immer die richtige, für den beabsichtigten Einsatz am besten geeignete Batteriegröße und -art erwerben. Stets alle Batterien gleichzeitig ersetzen. Alte und neue Batterien oder Batterien verschiedenen Typs nicht mischen. Batteriekontakte und Kontakte am Instrument vor Installation der Batterien reinigen. Beim Einlegen der Batterien auf korrekte Polung (+ und –) achten. Batterien entnehmen, wenn das Instrument für einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll. Verbrauchte Batterien umgehend entnehmen. Batterien nicht kurzschließen, um Hitzeentwicklung, Auslaufen oder Explosionen zu vermeiden. Batterien dürfen nicht zum Wiederbeleben erwärmt werden. Batterien nicht öffnen. Instrumente nach Verwendung ausschalten. Batterien für Kinder unzugänglich aufbewahren, um Verschlucken, Ersticken und Vergiftungen zu vermeiden. Entsorgen Sie leere Batterien gemäß den einschlägigen Vorschriften.

Ermenrich Garantie

Produkte von Ermenrich mit Ausnahme von Zubehör haben eine **5-jährige Garantie** auf Material- und Verarbeitungsfehler. Für sämtliches Ermenrich-Zubehör gilt eine **2-jährige Garantie** ab Kaufdatum im Einzelhandel auf Material- und Verarbeitungsfehler. Die Garantie berechtigt in Ländern, in denen Levenhuk mit einer Niederlassung vertreten ist, zu Reparatur oder Austausch von Ermenrich-Produkten, sofern alle Garantiebedingungen erfüllt sind.

Für weitere Einzelheiten besuchen Sie bitte unsere Website: de.ermenrich.com

Bei Problemen mit der Garantie, oder wenn Sie Unterstützung bei der Verwendung Ihres Produkts benötigen, wenden Sie sich an die lokale Levenhuk-Niederlassung.

ES Termómetros para carne Ermenrich BBQ GT30/GT40

Los termómetros de cocina digitales Ermenrich están diseñados para medir la temperatura de varios tipos de alimentos y platos culinarios durante el proceso de cocción.

Lea atentamente las instrucciones de seguridad y la guía del usuario antes de utilizar este producto. **Mantener fuera del alcance de los niños.** Use el dispositivo solo como se especifica en la guía del usuario.

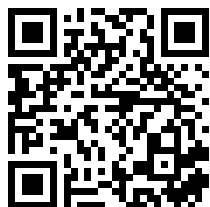
El kit incluye: termómetro para carne, guía del usuario y garantía.

Primeros pasos

Antes de instalar o reemplazar las pilas, asegúrese de que el dispositivo esté apagado. Abra la tapa del compartimento de las pilas (4) e inserte las pilas de acuerdo con las marcas de polaridad correctas. Cierre la tapa.

Descarga de la aplicación

Descargue e instale la aplicación ToGrill a través de Apple App Store o Google Play, o escanee el código QR que aparece a continuación:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

Emparejamiento con un teléfono inteligente

- Mantenga pulsado (3) durante 3 segundos para encender el dispositivo.

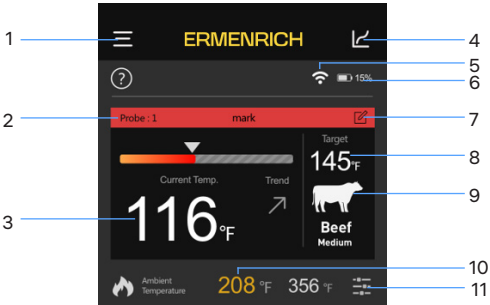
! Si la estación base está encendida y no se ha extraído la sonda, la estación base se apagará automáticamente después de 60 segundos.

- Active el modo Bluetooth en su teléfono inteligente.
- Abra la aplicación ToGrill. Escanee el código QR que se encuentra en la parte posterior del dispositivo o debajo:



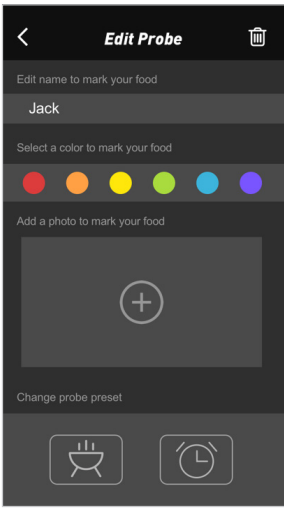
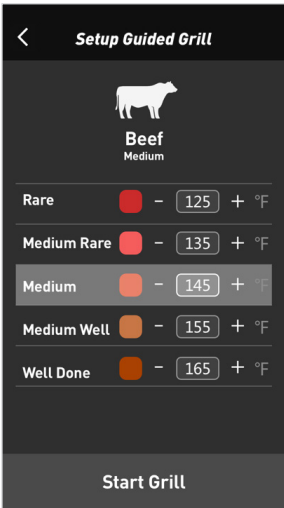
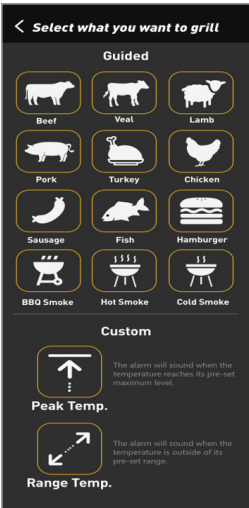
- Pulse (3) para emparejar el dispositivo con un teléfono inteligente. El emparejamiento solo es necesario una vez.

Interfaz de la aplicación

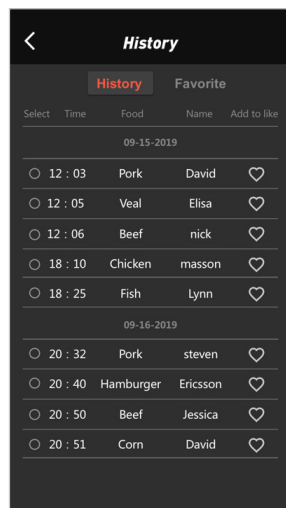
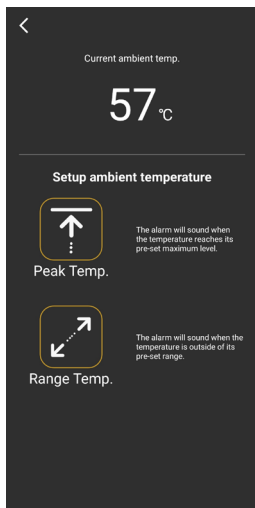


1	Opciones	7	Editar información de la sonda
2	Número de sonda	8	Temperatura objetivo de los alimentos
3	Temperatura actual de los alimentos	9	Información preestablecida de los alimentos
4	Historial de temperatura	10	Temperatura ambiente actual
5	Estado de conexión de la sonda	11	Ajustes de temperatura ambiente
6	Estado de la pila		

En la aplicación, puede:



- Seleccionar el tipo de alimento: ternera, cordero, cerdo, pavo, pollo, salchicha, pescado, hamburguesa, humo de barbacoa, humo caliente, humo frío;
- Establecer el umbral de alarma de temperatura de los alimentos;
- Seleccionar el nivel de cocción: muy poco hecho, poco hecho, al punto, bien hecho, muy hecho;
- Editar información de la sonda;



- Establecer temperatura ambiente: Temperatura máxima: la alarma sonará cuando la temperatura ambiente alcance el nivel máximo preestablecido; Intervalo de temperatura: la alarma sonará cuando la temperatura ambiente esté fuera del intervalo preestablecido;
- Supervisar la temperatura actual de los alimentos y del ambiente durante la cocción;
- Ver el historial.

Uso

1. Retire la sonda de la estación base. Mantenga pulsado (3) durante 3 segundos para encender el dispositivo. Pulse (3) para encender la iluminación de fondo. Mantenga pulsado (3) durante 3 segundos para apagar el dispositivo.
2. Active el modo Bluetooth en su teléfono inteligente. Abra la aplicación ToGrill.
3. Configure los parámetros de cocción, el umbral de alarma de temperatura, el temporizador, etc. La alarma sonará cuando la temperatura alcance su nivel máximo preestablecido o cuando la temperatura se encuentre fuera de su intervalo preestablecido.
4. Introduzca la punta de la sonda (5) al menos 1 cm, pero sin sobrepasar la línea de inmersión máxima (8), en el centro del alimento que se está cocinando. Para medir la temperatura en otras partes, se pueden usar sondas adicionales. La pantalla (2) muestra dos valores medidos por el sensor de la sonda inalámbrica: la temperatura interna del alimento y la temperatura ambiente (parrilla/horno). Espere unos pocos segundos para que la temperatura se estabilice.

No deje la sonda dentro de un horno o parrilla en funcionamiento sin estar insertada en el alimento. El sensor de temperatura interno está diseñado para medir solo hasta +100 °C (+212 °F). La exposición a temperaturas ambientales de +200... +300 °C (+392... +572 °F) sin la protección del alimento provocará daños irreversibles en la sonda. La sonda está protegida y funciona correctamente solo cuando está insertada en el alimento.

5. La alarma sonará cuando la comida esté lista. Pulse (3) para apagar la alarma. Sujete el mango de cerámica (6) y retire la sonda.

! "---" aparece en la pantalla cuando la sonda inalámbrica no tiene señal. "Lo" aparece en la pantalla cuando la temperatura ambiente es inferior a 50 °C (122 °F).

! Use solo la carne más fresca y de la más alta calidad cuando cocine carne ligeramente poco hecha. Las temperaturas de cocción bajas no son suficientes para cocinar carnes congeladas y selladas al vacío.

! Tenga cuidado al cocinar, ya que el sensor de temperatura se calienta mucho. Limpie la sonda a fondo antes y después de cada uso. Utilice un paño suave húmedo y un detergente suave.

Sustitución de la sonda

La sonda se puede sustituir por una nueva.

1. Retire la sonda de la estación base. Mantenga pulsado (3) durante 10 segundos. Si la estación base está encendida, se apagará y entrará automáticamente en modo de emparejamiento. Si la estación base está apagada, se encenderá y entrará automáticamente en modo de emparejamiento.
2. Inserte la nueva sonda en la estación base y empareje durante 30 segundos. Los iconos P1 y P2 parpadearán en la pantalla.
3. Después de 30 segundos, la nueva sonda se habrá emparejado correctamente con la estación base.

Especificaciones

	GT30	GT40
Pantalla	LCD monocroma	
Sonda inalámbrica	1 unidad	2 unidades
Material de la sonda	acero inoxidable (mango de cerámica)	
Longitud de la sonda	14,2 cm	
Unidades de medida	°C, °F	
Intervalos de medición de la temperatura ambiente	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Precisión de medición de la temperatura ambiente	±1 % (+50... 99 °C); ±2 % (+100... 199 °C); ±3 % (+200... 300 °C)	
Intervalos de medición de la temperatura de los alimentos	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Precisión de medición de la temperatura de los alimentos	±1 °C / ±2 °F	
Alcance de transmisión	hasta: 170 m (sonda a estación base); 90 m (estación base a teléfono inteligente)	
Requisitos del sistema	iOS 11 y superior; Android 5.0 y superior	
Certificado de protección con el agua/polvo	IP65 (solo la sonda)	
Intervalo de temperaturas de funcionamiento	0... +100 °C	
Fuente de alimentación	2 pilas alcalinas AA	

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en la gama de productos y en las especificaciones sin previo aviso.

Cuidado y mantenimiento

No deje nunca la sonda térmica dentro de un horno o microondas en funcionamiento; retire el dispositivo inmediatamente después de medir la temperatura. Mantenga el dispositivo alejado de llamas al descubierto y superficies calientes. Utilice siempre guantes de protección durante y después de utilizar la sonda térmica debido al riesgo de quemaduras. No utilice nunca un dispositivo dañado. Utilice el dispositivo solo para el propósito para el que fue diseñado. No sumerja el dispositivo digital en agua; solo la sonda de acero es resistente al agua. El dispositivo no es apto para lavavajillas. Siga estrictamente las instrucciones y no desmonte ni deje caer el dispositivo, ya que podría dejar de funcionar. **Los niños únicamente deben utilizar este dispositivo bajo la supervisión de un adulto.**

Instrucciones de seguridad para las pilas

Compre siempre las pilas del tamaño y grado indicado para el uso previsto. Reemplace siempre todas las pilas al mismo tiempo. No mezcle pilas viejas y nuevas, ni pilas de diferentes tipos. Limpie los contactos de las pilas y del instrumento antes de instalarlas. Asegúrese de instalar las pilas correctamente según su polaridad (+ y -). Quite las pilas si no va a utilizar el instrumento durante un periodo largo de tiempo. Retire lo antes posible las pilas agotadas. No cortocircuite nunca las pilas ya que podría aumentar su temperatura y podría provocar fugas o una explosión. Nunca caliente las pilas para intentar reavivarlas. No intente desmontar las pilas. Recuerde apagar el instrumento después de usarlo. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños para eliminar el riesgo de ingestión, asfixia o envenenamiento. Deseche las pilas usadas tal como lo indiquen las leyes de su país.

Garantía Ermenrich

Los productos de Ermenrich, excepto los accesorios, tienen una **garantía de 5 años** contra defectos en materiales y mano de obra. Todos los accesorios Ermenrich están garantizados contra defectos de materiales y de mano de obra durante **2 años** a partir de la fecha de compra. La garantía incluye la reparación o sustitución gratuita del producto Ermenrich en cualquier país en el que haya una oficina Levenhuk si se reúnen todas las condiciones de la garantía.

Para más detalles visite nuestra página web: es.ermenrich.com

En caso de problemas con la garantía o si necesita ayuda en el uso de su producto, contacte con su oficina de Levenhuk más cercana.

HU Ermenrich BBQ GT30/GT40 húshőmérők

Az Ermenrich digitális konyhai hőmérők a közben különböző típusú élelmiszerek és ételek hőmérséklet-mérésére szolgálnak.

A termék használata előtt figyelmesen olvassa végig a biztonsági utasításokat, valamint a használati útmutatót. **Tartsa gyermekektől elzárva.** Kizárólag a használati útmutatóban leírtak szerint használja az eszközt.

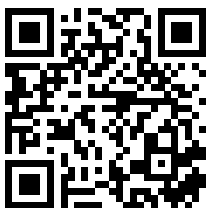
A készlet tartalma: húshőmérő, használati útmutató és garanciajegy.

Első lépések

Az elemek behelyezése/cseréje előtt ellenőrizze, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van. Nyissa fel az elemtartó rekesz fedelét (4), azután – ügyelve a polaritási jelzésekre – helyezze be az elemeket. Zárja le a fedelet.

Az alkalmazás letöltése

Töltse le és telepítse a ToGrill alkalmazást az Apple App Store-ból vagy a Google Play-ről vagy az alábbi QR-kód beolvasásával:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

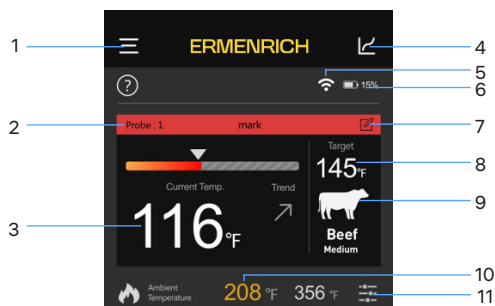
Párosítás okostelefonnal

- Nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a (3) gombot az eszköz bekapcsolásához.
- Ha a bázis be van kapcsolva, és a szondát nem veszik ki, akkor a bázis 60 másodperc elteltével automatikusan kikapcsolódik.
- Kapcsolja be a Bluetooth módot az okostelefonján.
- Nyissa meg a ToGrill alkalmazást. Olvassa be a készülék hátulján vagy az alább található QR-kódot:



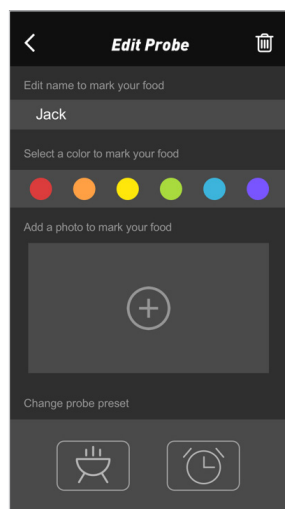
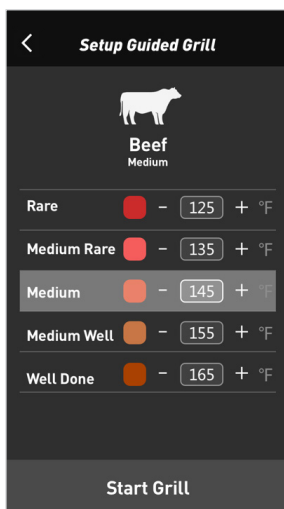
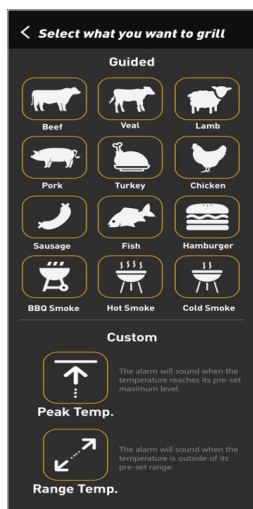
- Az eszköz okostelefonnal történő párosításához nyomja meg a (3) gombot. A párosítást csak egyszer kell elvégezni.

Alkalmazás felülete

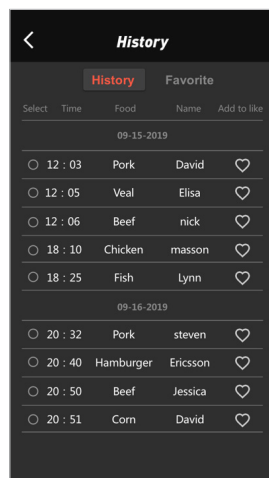
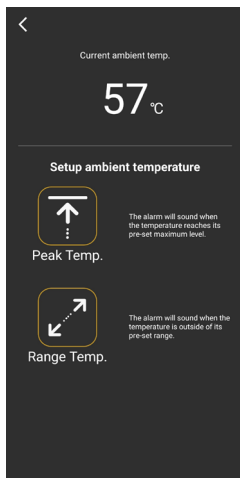


1	Beállítások	7	Szondaadatok szerkesztése
2	Szondaszám	8	Étel célhőmérséklete
3	Étel aktuális hőmérséklete	9	Előre beállított ételadatok
4	Hőmérséklet-előzmény	10	Aktuális grill-hőmérséklet
5	Szondacsatlakozási állapot	11	Grill-hőmérséklet beállításai
6	Töltöttségi állapot		

Az alkalmazásban elvégezhető műveletek:



- Válassza ki az étel típusát: marha, borjú, bárány, sertés, pulyka, csirke, virsli, hal, hamburger, BBQ füst, forró füst, hideg füst;
- Az elkészítési szint kiválasztása: Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done;
- A szondaadatok megadása;
- Az étel hőmérsékletére vonatkozó riasztási küszöbérték beállítása;



- A grill-hőmérséklet beállítása: Csúshőmérséklet: amikor a grill-hőmérséklet elérte az előre beállított maximális szintet, megszólal a riasztási hangjelzés; Hőmérséklet-tartomány: ha a grill-hőmérséklet az előre beállított tartományon kívül esik, megszólal a riasztási hangjelzés;
- Az aktuális étel- és grill-hőmérséklet figyelése a sütés közben;
- Előzmények megtekintése.

Használat

1. Vegye ki a szondát a bázisból. Nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a (3) gombot az eszköz bekapcsolásához. Nyomja meg a (3) gombot a háttérvilágítás bekapcsolásához. Nyomja meg és tartsa nyomva 3 másodpercig a (3) gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Kapcsolja be a Bluetooth módot az okostelefonján. Nyissa meg a ToGrill alkalmazást.
3. Állítsa be a sütési paramétereket, a hőmérsékletre vonatkozó riasztási küszöbértéket, időzítőt stb. Ha a hőmérséklet eléri az előre beállított maximális szintet vagy az előre beállított tartományon kívülre esik, akkor megszólal a riasztási hangjelzés.
4. Helyezze be a szonda hegyét (5) a sütés/főzés alatt álló étel közepébe legalább 1 cm mélyen, de legfeljebb a maximális bemártást jelző vonalig (8). További szondák használhatók a hőmérséklet más részekben történő méréséhez. A kijelzőn (2) megjelenik a vezeték nélküli szonda érzékelője által mért két érték: az étel belső hőmérséklete, valamint a grill (grill/sütő) hőmérséklet. Várjon néhány másodpercet, amíg a hőmérséklet stabilizálódik.

Ne hagyja a szondát működő sütőben vagy grillben anélkül, hogy ételbe merítené. A belső hőmérséklet-érzékelő csak +100 °C (+212 °F)-ig képes mérni. A +200... +300 °C (+392... +572 °F)-os környezeti hőmérsékletnek való kitétség élelem védelme nélkül a szonda visszafordíthatatlan károsodáshoz vezet. A szonda csak akkor védett és működik megfelelően, ha ételbe van merítve.

5. Amikor az étel készen van, megszólal a riasztási hangjelzés. A riasztás kikapcsolásához nyomja meg a (3) gombot. A kerámia fogantyúnál (6) fogva távolítsa el a szondát.

"---" jelenik meg a kijelzőn, ha a vezeték nélküli szonda nem érzékel jelet. "Lo" jelenik meg a kijelzőn, ha a grillhőmérséklet 50 °C (122 °F) alatt van.

Ha nem szeretné jól átsütni a húst (véresen szeretné hagyni), akkor kizárólag a legfrissebb és legjobb minőségű húst használja. Fagyasztott és vákuumzáras húsok elkészítéséhez nem elegendő az alacsony hőfok használata.

Kérjük, hogy sütés közben legyen óvatos, mert a hőmérséklet-érzékelő nagyon felhevül. Minden használat előtt és után alaposan tisztítsa meg a hőmérőt. Ehhez puha, nedves ruhát és lágy mosószert használjon.

A szonda cseréje

A szonda kicserélhető egy új darabra.

1. Vegye ki a szondát a bázisból. Nyomja meg és tartsa lenyomva 10 másodpercig a (3) gombot. Ha a bázis be van kapcsolva, akkor kikapcsolódik és automatikusan párosítási módba lép. Ha a bázis ki van kapcsolva, akkor bekapcsolódik és automatikusan párosítási módba lép.

2. Helyezze be az új szondát a bázisba, és párosítsa 30 másodpercig. A képernyőn villogni fog a P1 és a P2 ikon.
3. 30 másodperc elteltével az új szonda sikeresen párosítva lesz a bázishoz.

Műszaki adatok

	GT30	GT40
Kijelző	monokróm LCD	
Vezeték nélküli szonda	1 db	2 db
Szonda anyaga	rozsdamentes acél (kerámia fogantyú)	
Szonda hossza	14,2 cm	
Mértékegységek	°C, °F	
Grill-hőmérséklet mérési tartomány	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Grill-hőmérséklet mérési pontossága	±1% (+50... 99 °C);	
	±2% (+100... 199 °C);	
	±3% (+200... 300 °C)	
Ételhőmérséklet mérési tartomány	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Ételhőmérséklet mérési pontossága	±1 °C / ±2 °F	
Hatótávolság	max.: 170 m (a szondától a bázisig);	
	90 m (a bázistól az okostelefonig)	
Rendszervetelmények	iOS 11 vagy újabb; Android 5.0 vagy újabb	
Víz-/porállósági tanúsítvány	IP65 (csak a szonda)	
Üzemi hőmérséklet-tartomány	0... +100 °C	
Tápellátás	2 darab AA alkáli elem	

A gyártó fenntartja magának a jogot a termékinformatika és a műszaki paraméterek előzetes értesítés nélküli módosítására.

Ápolás és karbantartás

A hőmérőt semmi esetre se hagyja bent működő sütőben vagy mikrohullámú sütőben, a hőmérséklet-mérést követően azonnal vegye ki a készüléket. A készüléket nyílt lángtól és forró felületektől távol kell tartani. Az égési sérülésveszély miatt a hőmérő használata közben és után mindig viseljen védőkesztyűt. Soha ne használjon meghibásodott készüléket. A készüléket kizárólag a rendeltetésének megfelelően használja. A digitális eszközök ne merüljenek vízbe; csak az acél szonda vízálló. A készülék mosogatógépekben nem mosható. Pontosabban kövesse az utasításokat, és ne szerelje szét, ne ejtse le az eszközt, mert akkor az tönkremehet. **Gyermekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett használhatják.**

Az elemekkel kapcsolatos biztonsági intézkedések

Mindig a felhasználásnak legmegfelelőbb méretű és fokozatú elemet vásárolja meg. Elemcseré során mindig az összes elemet egyszerre cserélje ki; ne keverje a régi elemeket a frisssekkel, valamint a különböző típusú elemeket se keverje egymással össze. Az elemek behelyezése előtt tisztítsa meg az elemek és az eszköz egymással érintkező részeit. Győződjön meg róla, hogy az elemek a pólusokat tekintve is helyesen kerülnek az eszközbe (+ és -). Amennyiben az eszközt hosszabb ideig nem használja, akkor távolítsa el az elemeket. A lemerült elemeket azonnal távolítsa el. Soha ne zárja rövidre az elemeket, mivel így azok erősen felmelegedhetnek, szivárogni kezhetnek vagy fellobbanhatnak. Az elemek élettartamának megnöveléséhez soha ne kísérle meg felmelegíteni azokat. Ne bontsa meg az akkumulátorokat. Használat után ne felejtse el kikapcsolni az eszközt. Az elemeket tartsa gyermekektől távol, megelőzve ezzel a lenyelés, fulladás és mérgezés veszélyét. A használt elemeket az Ön országában érvényben lévő jogszabályoknak megfelelően adhatja le.

Ermenrich szavatosság

Az Ermenrich termékekre, a hozzátartozó kiegészítők kivételével, **5 év szavatosságot** biztosítunk anyag- és/vagy gyártási hibákra. Az Ermenrich-kiegészítőkhez a Levenhuk-vállalat a kiskereskedelmi vásárlás napjától számított **2 évig** érvényes szavatosságot nyújt az anyaghibák és/vagy a gyártási hibák vonatkozásában. Ha minden szavatossági feltétel teljesül, akkor a szavatosság értelmében bármely olyan országban kérheti az Ermenrich termék díjmentes javíttatását vagy cseréjét, ahol a Levenhuk vállalat fiókirodát üzemeltet.

További részletekért látogasson el weboldalunkra: hu.ermenrich.com

Amennyiben garanciális probléma lépne fel vagy további segítségre van szüksége a termék használatát illetően, akkor vegye fel a kapcsolatot a helyi Levenhuk üzlettel.

IT Termometri per carne Ermenrich BBQ GT30/GT40

I termometri digitali Ermenrich sono progettati la misurazione della temperatura di vari tipi di cibi e portate durante il processo di cottura.

Leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza e la guida all'utilizzo prima di usare questo prodotto. Tenere lontano dai bambini. Usare il dispositivo solamente per gli scopi specificati nella guida all'utilizzo.

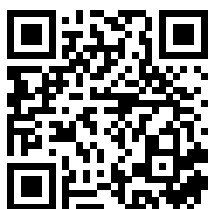
Il kit comprende: termometro per carne, guida all'utilizzo e garanzia.

Guida introduttiva

Prima di installare/sostituire le batterie, accertarsi che il dispositivo sia spento. Aprire il coperchio del vano batterie (4) e inserire le batterie secondo i simboli di polarità corretti. Chiudere il coperchio.

Download dell'app

Scaricare e installare l'app ToGrill tramite Apple App Store o Google Play, oppure scansionare il codice QR di seguito:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

Associazione con uno smartphone

- Tenere premuto (3) per 3 secondi per accendere il dispositivo.

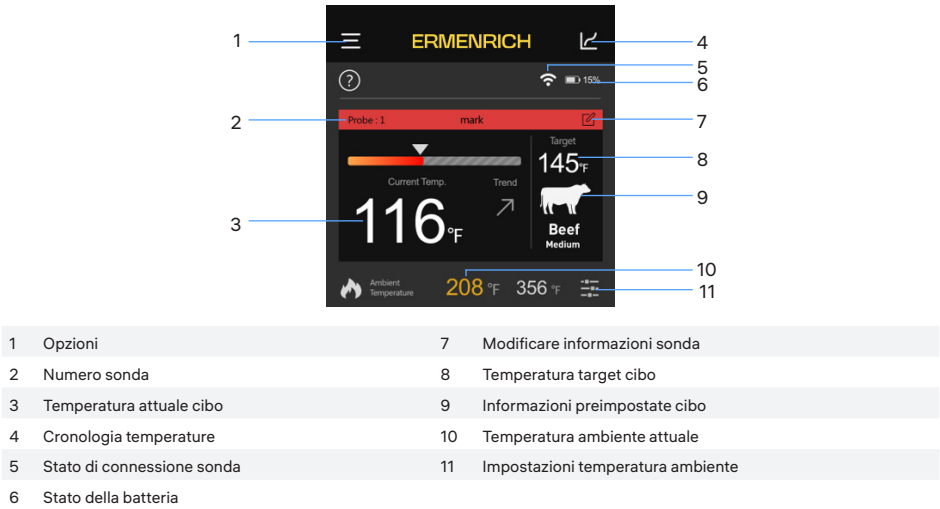
Se la stazione base è accesa e la sonda non viene estratta, la stazione base si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi.

- Attivare la modalità Bluetooth sullo smartphone.
- Aprire l'app ToGrill. Scansionare il codice QR sul retro del dispositivo o di seguito:

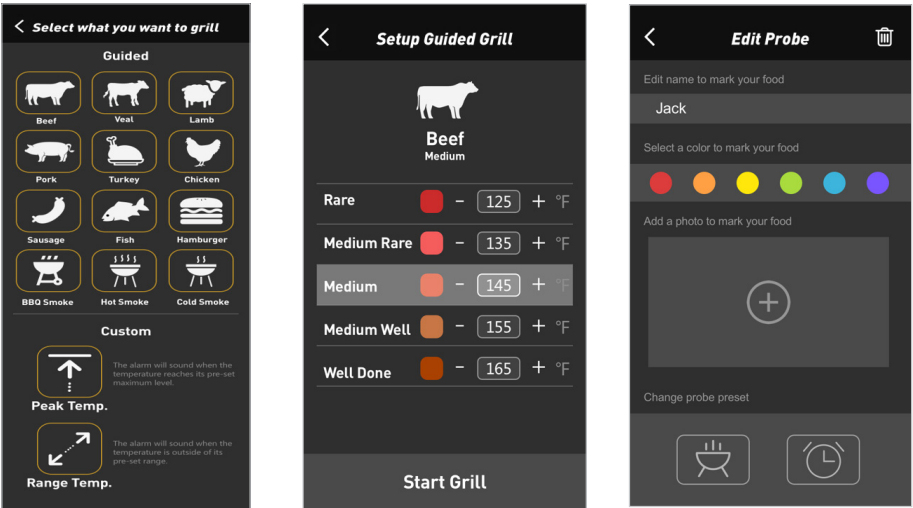


- Premere (3) per associare il dispositivo a uno smartphone. L'associazione è necessaria una sola volta.

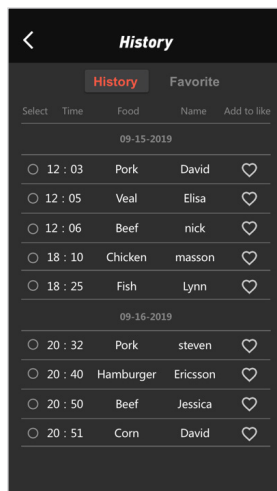
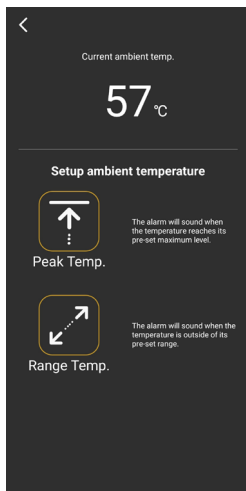
Interfaccia dell'app



Nell'app è possibile:



- Selezionare il tipo di cibo: manzo, vitello, agnello, maiale, tacchino, pollo, salsiccia, pesce, hamburger, affumicatura al BBQ, affumicatura a caldo, affumicatura a freddo;
- Impostare la soglia di allarme per la temperatura del cibo;
- Selezionare il livello di cottura: al sangue, media al sangue, media, media ben cotta, ben cotta;
- Modificare informazioni sonda;



- Impostare temperatura ambiente: Temperatura di picco: l'allarme suonerà quando la temperatura ambiente raggiunge il suo livello massimo preimpostato; Intervallo di temperature: l'allarme suonerà quando la temperatura ambiente è al di fuori del suo intervallo preimpostato;
- Monitorare la temperatura attuale del cibo e dell'ambiente durante la cottura;
- Visualizzare la cronologia.

Utilizzo

1. Estrarre la sonda dalla stazione base. Tenere premuto (3) per 3 secondi per accendere il dispositivo. Premere (3) per accendere la retroilluminazione. Tenere premuto (3) per 3 secondi per spegnere il dispositivo.
2. Attivare la modalità Bluetooth sullo smartphone. Aprire l'app ToGrill.
3. Impostare i parametri di cottura, la soglia di allarme temperatura, il timer, ecc. L'allarme suonerà quando la temperatura raggiunge il suo livello massimo preimpostato o quando la temperatura è al di fuori del suo intervallo preimpostato.
4. Inserire la punta della sonda (5) per almeno 1 cm, ma non oltre la linea di immersione massima (8), al centro del cibo in cottura. È possibile utilizzare sonde aggiuntive per misurare la temperatura in altre parti. Lo schermo (2) mostra due valori misurati dal sensore della sonda wireless: temperatura interna del cibo e temperatura ambiente (griglia/forno). Attendere qualche secondo affinché la temperatura si stabilizzi.

Non lasciare la sonda all'interno di un forno o di una griglia in funzione senza essere inserita nel cibo. Il sensore di temperatura interno è progettato per misurare solo fino a +100 °C (+212 °F). L'esposizione a temperature ambiente di +200... +300 °C (+392... +572 °F) senza la protezione del cibo causerà danni irreversibili alla sonda. La sonda è protetta e funziona correttamente solo quando è inserita nel cibo.

5. L'allarme suonerà quando il cibo sarà pronto. Premere (3) per spegnere l'allarme. Tenere la impugnatura in ceramica (6) e rimuovere la sonda.

Sul display appare "—" quando la sonda wireless non ha segnale. Sul display appare "Lo" quando la temperatura ambiente è inferiore a 50 °C (122 °F).

Utilizzare solo carne freschissima e di altissima qualità quando si cuoce carne leggermente al sangue. Le temperature di cottura più basse non sono sufficienti a cuocere tagli di carne surgelati o sottovuoto.

Prestare attenzione durante la cottura, poiché il sensore della temperatura diventa molto caldo. Pulire accuratamente la sonda prima e dopo ogni uso. Utilizzare un panno morbido umido e un detergente delicato.

Sostituzione della sonda

La sonda può essere sostituita con una nuova.

1. Estrarre la sonda dalla stazione base. Tenere premuto (3) per 10 secondi. Se la stazione base è accesa, si spegnerà e successivamente entrerà automaticamente in modalità di associazione. Se la stazione base è spenta, si accenderà e successivamente entrerà automaticamente in modalità di associazione.

2. Inserire la nuova sonda nella stazione base e associare per 30 secondi. Le icone P1 e P2 lampeggeranno sullo schermo.
3. Dopo 30 secondi la nuova sonda è associata correttamente alla stazione base.

Specifiche

	GT30	GT40
Schermo	LCD monocromatico	
Sonda wireless	1 pz.	2 pz.
Materiale della sonda	acciaio inox (impugnatura in ceramica)	
Lunghezza della sonda	14,2 cm	
Unità di misurazione	°C, °F	
Intervallo di misurazione della temperatura ambiente	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Accuratezza di misurazione della temperatura ambiente	±1% (+50... 99 °C); ±2% (+100... 199 °C); ±3% (+200... 300 °C)	
Intervallo di misurazione della temperatura del cibo	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Accuratezza di misurazione della temperatura cibo	±1 °C / ±2 °F	
Intervallo di trasmissione	fino a: 170 m (da sonda a stazione base); 90 m (da stazione base a smartphone)	
Requisiti di sistema	iOS 11 e superiore; Android 5.0 e superiore	
Certificazione di resistenza all'acqua/polvere	IP65 (solo sonda)	
Intervallo di temperature di esercizio	0... +100 °C	
Alimentazione	2 batterie alcaline AA	

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso alla gamma di prodotti e alle specifiche.

Cura e manutenzione

Non lasciare mai la termosonda all'interno di un forno convenzionale o a microonde in funzione, rimuovere immediatamente lo strumento dopo aver misurato la temperatura. Tenere lo strumento lontano da fiamme libere e superfici calde. Indossare sempre dei guanti protettivi durante e dopo l'uso della termosonda per ridurre il rischio di ustioni. Non usare mai lo strumento in caso sia danneggiato. Non usare questo strumento per scopi diversi da quello designato. Non immergere il dispositivo digitale in acqua; la termosonda in metallo è l'unica parte impermeabile dello strumento. Questo apparecchio non è lavabile in lavastoviglie. Seguire attentamente le istruzioni e non smontare il dispositivo né farlo cadere: ciò potrebbe causare una perdita di funzionalità. **I bambini devono usare questo strumento solo sotto la supervisione di un adulto.**

Istruzioni di sicurezza per le batterie

Acquistare batterie di dimensione e tipo adeguati per l'uso di destinazione. Sostituire sempre tutte le batterie contemporaneamente, evitando accuratamente di mischiare batterie vecchie con batterie nuove oppure batterie di tipo differente. Prima della sostituzione, pulire i contatti della batteria e quelli dell'apparecchio. Assicurarsi che le batterie siano state inserite con la corretta polarità (+ e -). Se non si intende utilizzare l'apparecchio per lungo periodo, rimuovere le batterie. Rimuovere subito le batterie esaurite. Non cortocircuitare le batterie, perché ciò potrebbe provocare forte riscaldamento, perdita di liquido o esplosione. Non tentare di riattivare le batterie riscaldandole. Non disassemblare le batterie. Dopo l'utilizzo, non dimenticare di spegnere l'apparecchio. Per evitare il rischio di ingestione, soffocamento o intossicazione, tenere le batterie fuori dalla portata dei bambini. Disporre delle batterie esaurite secondo le norme vigenti nel proprio paese.

Garanzia Ermenrich

I prodotti Ermenrich, ad eccezione degli accessori, sono coperti da **5 anni di garanzia** per quanto riguarda i difetti di fabbricazione e dei materiali. Tutti gli accessori Ermenrich godono di una garanzia di **2 anni** a partire dalla data di acquisto per quanto riguarda i difetti di fabbricazione e dei materiali. La garanzia conferisce il diritto alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto Ermenrich in tutti i paesi in cui è presente una sede Levenhuk, a patto che tutte le condizioni di garanzia siano rispettate.

Per maggiori dettagli, visitare il nostro sito web: it.ermenrich.com

Per qualsiasi problema di garanzia o necessità di assistenza per l'utilizzo del prodotto, contattare la filiale Levenhuk di zona.

PL Termometry do mięsa Ermenrich BBQ GT30/GT40

Termometry cyfrowe Ermenrich są przeznaczone do wykonywania pomiarów temperatury żywności w procesie jej gotowania.

Przed użyciem tego produktu należy dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa i instrukcją obsługi. **Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Używać urządzenia tylko w sposób określony w instrukcji obsługi.**

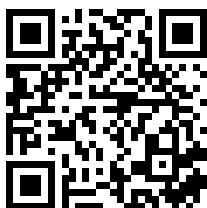
Zawartość zestawu: termometr do mięsa, instrukcja obsługi i karta gwarancyjna.

Pierwsze kroki

Przed włożeniem/wymianą baterii sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone. Otwórz pokrywę komory baterii (4) i włóż baterie zgodnie z prawidłowymi oznaczeniami polaryzacji. Zamknij pokrywę.

Pobieranie aplikacji

Pobierz i zainstaluj aplikację ToGrill za pośrednictwem Apple App Store lub Google Play lub zeskanuj kod QR poniżej:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

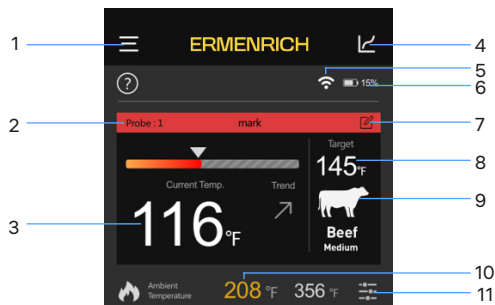
Parowanie ze smartfonem

- Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć urządzenie.
- **Jeśli stacja bazowa jest włączona i sonda nie zostanie wyjęta, stacja bazowa automatycznie wyłączy się po 60 sekundach.**
- Włącz tryb Bluetooth na smartfonie.
- Otwórz aplikację ToGrill. Zeskanuj kod QR umieszczony z tyłu urządzenia lub poniżej:



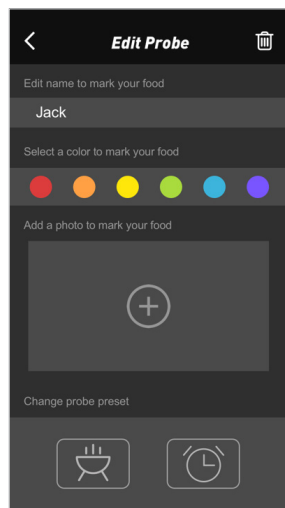
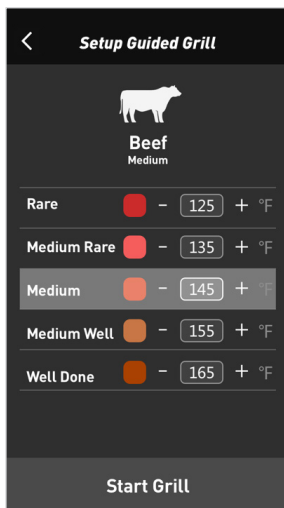
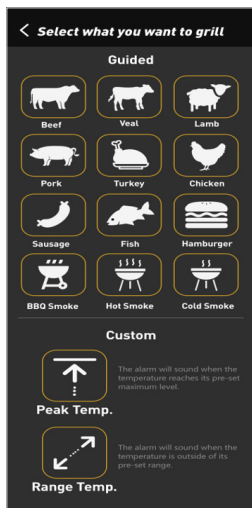
- Naciśnij przycisk (3), aby sparować urządzenie ze smartfonem. Procedurę parowania wystarczy przeprowadzić jeden raz.

Interfejs aplikacji

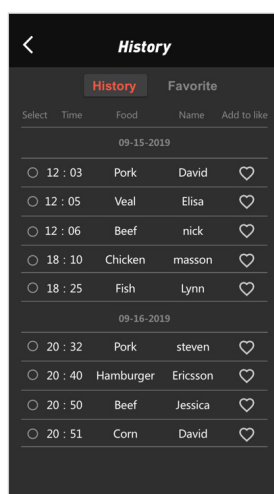
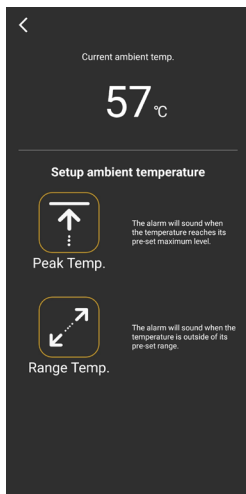


1	Opcje	7	Edytuj informacje dot. sondy
2	Numer sondy	8	Docelowa temperatura żywności
3	Bieżąca temperatura żywności	9	Wstępnie ustawiona temperatura żywności
4	Historia temperatury	10	Bieżąca temperatura grillowania
5	Stan połączenia sondy	11	Ustawienia temperatury grillowania
6	Stan naładowania baterii		

W aplikacji można:



- Wybierz typ żywności: wołowina, cielęcina, baranina, wieprzowina, indyk, kurczak, kiełbasa, ryby, hamburger, wędzenie na grillu, wędzenie na gorąco, wędzenie na zimno.
- Ustaw próg alarmu temperatury żywności.
- Wybierz stopień wysmażenia: Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done.
- Edytuj informacje dot. sondy.



- Ustaw temperaturę grillowania: Temperatura szczytowa: alarm włączy się, gdy temperatura grillowania osiągnie ustawiony poziom maksymalny. Zakres temperatury: alarm włączy się, gdy temperatura grillowania znajdzie się poza ustawionym zakresem.
- Monitoruj bieżącą temperaturę żywności i grillowania podczas smażenia.
- Wyświetl historię.

Obsługa

1. Wyjmij sondę ze stacji bazowej. Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć urządzenie. Naciśnij przycisk (3), aby włączyć podświetlenie. Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.
2. Włącz tryb Bluetooth na smartfonie. Otwórz aplikację ToGrill.
3. Ustaw parametry pieczenia, próg alarmu temperatury, czasomierz itp. Alarm włączy się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość maksymalną lub gdy temperatura wyjdzie poza ustawiony zakres.
4. Włóż końcówkę sondy (5) na głębokość co najmniej 1 cm, ale nie głębiej niż linia maksymalnego zanurzenia (8), do środka przyrządzanej potrawy. Dodatkowe sondy mogą być używane do pomiaru temperatury w innych częściach. Wyświetlacz (2) wskazuje dwie wartości mierzone przez sondę bezprzewodową: wewnętrzną temperaturę żywności i temperaturę grillowania (grilla/piekarnika). Poczekaj kilka sekund na ustabilizowanie się temperatury.

! Nie pozostawiaj sondy wewnątrz włączonego piekarnika lub grilla bez zanurzenia w żywności. Wewnętrzny czujnik temperatury jest przeznaczony do pomiaru tylko do +100 °C (+212 °F). Działanie temperatury otoczenia rzędu +200... +300 °C (+392... +572 °F) bez ochrony żywnością spowoduje nieodwracalne uszkodzenie sondy. Sonda jest chroniona i działa prawidłowo tylko po zanurzeniu w żywności.

5. Alarm włączy się, gdy żywność będzie gotowa. Naciśnij przycisk (3), aby wyłączyć alarm. Chwyc ceramiczny uchwyt (6) i wyjmij sondę.

! W przypadku braku sygnału sondy na wyświetlaczu pojawia się symbol "---". Gdy temperatura grillowania jest niższa niż 50 °C (122 °F), na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Lo".

! Przygotowując mięso o stopniu wysmażenia krwistym, należy używać tylko wysokiej jakości świeżego mięsa. Niskie temperatury są nieodpowiednie do przetwarzania mięsa zamrożonego i pakowanego próżniowo.

! Zachowaj ostrożność podczas przygotowania potrawy, ponieważ temperatura czujnika jest bardzo wysoka.

! Należy dokładnie wyczyścić sondę za każdym razem przed i po użyciu. Użyj miękkiej ściereczki zwilżonej delikatnym środkiem do czyszczenia.

Wymiana sondy

Sondę można wymienić na nową.

1. Wyjmij sondę ze stacji bazowej. Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj przez 10 sekund. Jeśli stacja bazowa jest włączona, wyłączy się, a następnie automatycznie przejdzie w tryb parowania. Jeśli stacja bazowa jest wyłączona, włączy się, a następnie automatycznie przejdzie w tryb parowania.

2. Włóż nową sondę do stacji bazowej i paruj przez 30 sekund. Na ekranie będą migać ikony P1 i P2.
3. Po 30 sekundach nowa sonda jest pomyślnie sparowana ze stacją bazową.

Dane techniczne

	GT30	GT40
Wyświetlacz	monochromatyczny LCD	
Sonda bezprzewodowa	1 szt.	2 szt.
Materiał sondy	stal nierdzewna (ceramiczny uchwyt)	
Długość sondy	14,2 cm	
Jednostki miary	°C, °F	
Zakres pomiaru temperatury grillowania	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Dokładność pomiaru temperatury grillowania	±1% (+50... +99 °C);	
	±2% (+100... +199 °C);	
	±3% (+200... +300 °C)	
Zakres pomiaru temperatury żywności	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Dokładność pomiaru temperatury żywności	±1 °C / ±2 °F	
Zakres transmisji	do: 170 m (od sondy do stacji bazowej); 90 m (od stacji bazowej do smartfonu)	
Wymagania systemowe	iOS 11 lub nowszy; Android 5.0 lub nowszy	
Certyfikat wodoszczelności/pyłoszczelności	IP65 (tylko sonda)	
Zakres temperatury pracy	0... +100 °C	
Zasilanie	2 baterie alkaliczne AA	

Producent zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w ofercie produktów i specyfikacjach bez uprzedniego powiadomienia.

Czyszczenie i konserwacja

Nie wolno nigdy pozostawiać termometru we wnętrzu pracującego piekarnika lub kuchenki mikrofalowej. Urządzenie należy wyjąć natychmiast po zmierzeniu temperatury. Urządzenie należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni. Podczas używania termometru i po jego zakończeniu należy zawsze nosić rękawice ochronne ze względu na ryzyko poparzeń. Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia. Urządzenie wolno używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nie zanurzaj w wodzie urządzenia cyfrowego – jedynie stalowa sonda jest wodoodporna. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń. Postępuj ściśle według instrukcji, nie rozmontowuj urządzenia i uważaj, aby go nie upuścić, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie. Dzieci mogą używać tego urządzenia tylko pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z bateriami

Należy używać baterii odpowiedniego typu i w odpowiednim rozmiarze. Należy wymieniać wszystkie baterie jednocześnie; nie należy łączyć starych i nowych baterii ani baterii różnych typów. Przed włożeniem baterii należy wyczyścić styki baterii i urządzenia. Podczas wkładania baterii należy zwracać uwagę na ich bieguny (znaki + i -). Jeśli sprzęt nie będzie używany przez dłuższy czas, należy wyjąć baterie. Zużyte baterie należy natychmiast wyjąć. Nie doprowadzać do zwarcia baterii, ponieważ wiąże się to z ryzykiem powstania wysokich temperatur, wycieku lub wybuchu. Nie ogrzewać baterii w celu przedłużenia czasu ich działania. Nie demontuj baterii. Należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia po zakończeniu użytkowania. Baterie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć ryzyka połamania, uduszenia lub zatrucia. Zużyte baterie należy utylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami.

Gwarancja Ermenrich

Produkty Ermenrich, z wyjątkiem dedykowanych do nich akcesoriów, mają **5-letnią gwarancję** na wady materiałowe i wykonawcze. Wszystkie akcesoria Ermenrich są wolne od wad materiałowych oraz wykonawczych i pozostaną takie przez **2 lata** od daty zakupu detalicznego. Levenhuk naprawi lub wymieni produkt w dowolnym kraju, w którym Levenhuk posiada swój oddział, o ile spełnione będą warunki gwarancji.

Więcej informacji na ten temat podano na stronie: pl.ermenrich.com

W przypadku wątpliwości związanych z gwarancją lub korzystaniem z produktu, proszę skontaktować się z lokalnym przedstawicielem Levenhuk.

PT Termómetros para carne Ermenrich BBQ GT30/GT40

Os termómetros digitais Ermenrich foram concebidos para medir a temperatura de vários tipos de alimentos e pratos durante o processo de cozedura.

Leia atentamente as instruções de segurança e o manual do usuário antes de utilizar este produto. **Mantenha afastado de crianças.** Utilize o dispositivo apenas conforme especificado no manual do usuário.

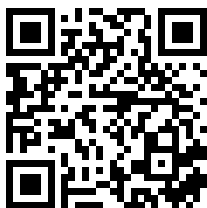
O kit inclui: termómetro para carne, manual do usuário e garantia.

Introdução

Antes de instalar/substituir as pilhas, certifique-se de que o dispositivo está desligado. Abra a tampa do compartimento das pilhas (4) e coloque as pilhas de acordo com as marcas de polaridade corretas. Feche a tampa.

Transferência da aplicação

Transfira e instale a aplicação ToGrill através da Apple App Store ou do Google Play, ou leia o código QR abaixo:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

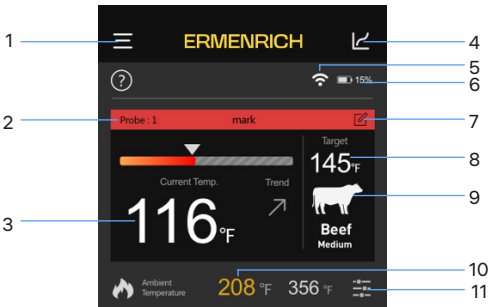
Emparelhamento com um smartphone

- Prima sem soltar (3) durante 3 segundos para ligar o dispositivo.
- ! Se a estação base estiver ligada e a sonda não for retirada, a estação base desliga-se automaticamente após 60 segundos.
- Ligue o modo Bluetooth no seu smartphone.
- Abra a aplicação ToGrill. Leia o código QR na parte de trás do dispositivo ou abaixo:



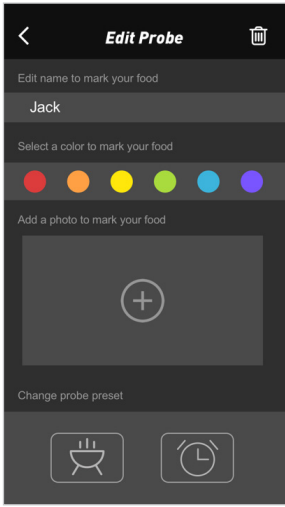
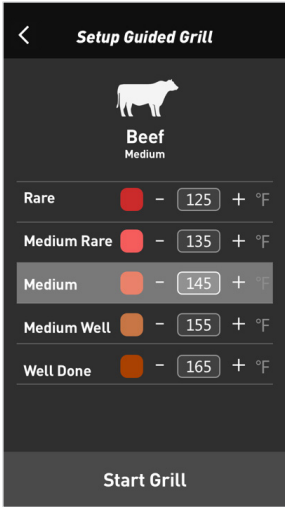
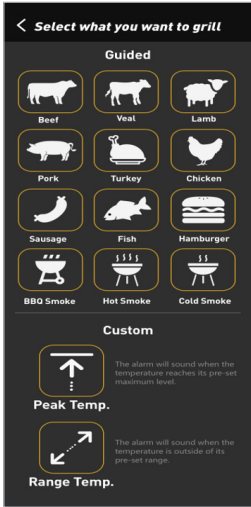
- Prima (3) para emparelhar o dispositivo com um smartphone. O emparelhamento só é necessário uma vez.

Interface da aplicação

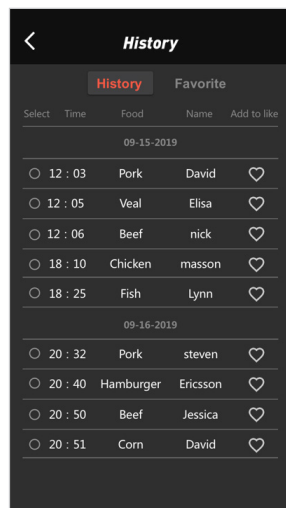
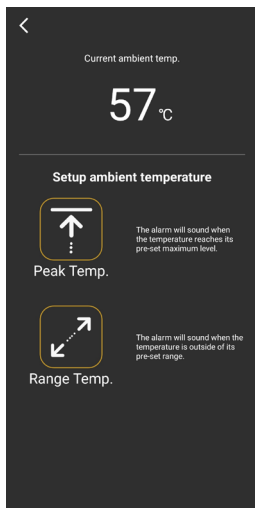


1	Opções	7	Editar informações da sonda
2	Número da sonda	8	Temperatura-alvo dos alimentos
3	Temperatura atual dos alimentos	9	Informação alimentar predefinida
4	Histórico de temperaturas	10	Temperatura atual do grelhador
5	Estado da ligação da sonda	11	Definições da temperatura do grelhador
6	Estado da pilha		

Na aplicação, pode:



- Selecionar o tipo de alimento: carne de vaca, vitela, borrego, porco, peru, frango, salsicha, peixe, hambúrguer, fumo para churrasco, fumo quente, fumo frio;
- Definir o limite de alarme da temperatura dos alimentos;
- Selecionar o ponto de cozedura: mal passado, médio mal, médio, médio bem, bem passado;
- Editar informações da sonda;



- Definir a temperatura do grelhador:
Temperatura de pico: o alarme soará quando a temperatura do grelhador atingir o nível máximo predefinido;
Intervalo de temperatura: o alarme soará quando a temperatura do grelhador estiver fora do seu intervalo predefinido;
- Monitorizar a temperatura atual dos alimentos e do grelhador durante a cozedura;
- Ver o histórico.

Utilização

1. Retire a sonda da estação base. Prima sem soltar (3) durante 3 segundos para ligar o dispositivo. Prima (3) para ligar a luz de fundo. Prima sem soltar (3) durante 3 segundos para desligar o dispositivo.
2. Ligue o modo Bluetooth no seu smartphone. Abra a aplicação ToGrill.
3. Defina os parâmetros de cozedura, o limiar do alarme de temperatura, o temporizador, etc. O alarme soará quando a temperatura atingir o seu nível máximo predefinido ou quando a temperatura estiver fora do seu intervalo predefinido.
4. Introduza a ponta da sonda (5) pelo menos 1 cm, mas não mais fundo do que a linha de imersão máxima (8), no centro do alimento que está a ser cozinhado. É possível utilizar sondas adicionais para medir a temperatura noutras partes. O ecrã (2) apresenta dois valores medidos pelo sensor da sonda sem fios: a temperatura interna dos alimentos e a temperatura do grelhador ou forno. Aguarde alguns segundos até a temperatura estabilizar.

Não deixe a sonda dentro de um forno ou grelhador em funcionamento sem estar inserida no alimento.

■ O sensor de temperatura interno foi concebido para medir apenas até +100 °C (+212 °F). A exposição a temperaturas ambiente de +200... +300 °C (+392... +572 °F) sem proteção do alimento causará danos irreversíveis à sonda. A sonda está protegida e funciona corretamente apenas quando inserida no alimento.

5. O alarme soará quando a comida estiver pronta. Prima (3) para desligar o alarme. Segure a pega de cerâmica (6) e retire a sonda.

■ "—" aparece no ecrã quando a sonda sem fios não tem sinal. "Lo" aparece no ecrã quando a temperatura do grelhador é inferior a 50 °C (122 °F).

■ Utilize apenas a carne mais fresca e da melhor qualidade quando cozinhar carne levemente mal passada.

■ As baixas temperaturas de cozedura não são suficientes para cozinhar carnes congeladas e seladas a vácuo.

■ Tenha cuidado ao cozinhar, pois o sensor de temperatura fica muito quente. Limpe a sonda cuidadosamente antes e após cada utilização. Utilize um pano húmido macio e um detergente suave.

Substituição da sonda

A sonda pode ser substituída por uma nova.

1. Retire a sonda da estação base. Prima sem soltar (3) durante 10 segundos. Se a estação base estiver ligada, esta desliga-se e entra automaticamente no modo de emparelhamento. Se a estação base estiver desligada, esta liga-se e entra automaticamente no modo de emparelhamento.

2. Introduza a nova sonda na estação base e emparelhe durante 30 segundos. Os ícones P1 e P2 começam a piscar no ecrã.
3. Após 30 segundos, a nova sonda é emparelhada com êxito com a estação base.

Especificações

	GT30	GT40
Ecrã	LCD monocromático	
Sonda sem fios	1 peça	2 peças
Material da sonda	aço inoxidável (pega de cerâmica)	
Comprimento da sonda	14,2 cm	
Unidades de medida	°C, °F	
Intervalo de medição da temperatura do grelhador	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Precisão de medição da temperatura do grelhador	±1% (+50... 99 °C); ±2% (+100... 199 °C); ±3% (+200... 300 °C)	
Intervalo de medição da temperatura dos alimentos	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Precisão de medição da temperatura dos alimentos	±1 °C / ±2 °F	
Gama de transmissão	até: 170 m (sonda para estação base); 90 m (estação base para smartphone)	
Requisitos do sistema	iOS 11 e superior; Android 5.0 e superior	
Certificação à prova de água/pó	IP65 (apenas sonda)	
Intervalo de temperatura de funcionamento	0... +100 °C	
Fonte de alimentação	2 pilhas alcalinas AA	

O fabricante reserva-se o direito de efetuar alterações à gama de produtos e especificações sem aviso prévio.

Cuidados e manutenção

Tome as precauções necessárias quando usar o dispositivo com crianças ou com outras pessoas que não leram ou não compreenderam totalmente estas instruções. Não tente desmontar o dispositivo por conta própria, por qualquer motivo. Para fazer reparações e limpezas de qualquer tipo, entre em contato com o centro local de serviços especializados. Proteja o dispositivo de impactos súbitos e de força mecânica excessiva. Guarde o dispositivo num local seco e fresco. Utilize apenas acessórios e peças sobressalentes para este dispositivo que estejam em conformidade com as especificações técnicas. Não mergulhe o dispositivo digital na água; apenas a sonda de aço é à prova de água. O dispositivo não é seguro para máquinas de lavar louça. Siga rigorosamente as instruções e não desmonte ou deixe cair o dispositivo, pois pode deixar de funcionar. **As crianças só devem utilizar o dispositivo sob supervisão de um adulto.**

Instruções de segurança para as pilhas

Adquira sempre o tamanho e tipo de pilha corretos, os mais adequados para a utilização pretendida. Substitua sempre todo o conjunto de pilhas de uma só vez; tendo o cuidado de não misturar pilhas antigas com pilhas novas, ou pilhas de tipos diferentes. Limpe os contactos das pilhas e também os do dispositivo antes de colocar as pilhas. Certifique-se de que as pilhas estão corretamente instaladas no que respeita à polaridade (+ e -). Retire as pilhas do equipamento que não vai ser utilizado durante um período prolongado. Retire as pilhas usadas de imediato. Nunca coloque pilhas em curto-circuito porque pode originar temperaturas altas, fugas ou explosões. Nunca aqueça as pilhas para reanimá-las. Não desmonte as pilhas. Lembre-se de desligar os dispositivos após a utilização. Mantenha as pilhas fora do alcance das crianças, para evitar riscos de ingestão, asfixia ou intoxicação. Utilize as pilhas usadas conforme prescrito pelas leis do seu país.

Garantia Ermenrich

Os produtos Ermenrich, exceto seus acessórios, estão abrangidos por uma **garantia de 5 anos** contra defeitos de material e de fabrico. Todos os acessórios Ermenrich têm a garantia de isenção de defeitos de material e de fabrico durante **2 anos** a partir da data de compra a retalho. A garantia inclui o direito à reparação ou substituição gratuita do produto Ermenrich em qualquer país que tenha uma filial da Levenhuk, caso estejam reunidas todas as condições da garantia.

Para mais detalhes, visite o nosso web site: eu.ermenrich.com

Se surgirem problemas relacionados à garantia ou se for necessária assistência no uso do produto, contate a filial local da Levenhuk.

RU Термометры для мяса Ermenrich BBQ GT30/GT40

Цифровые кулинарные термометры Ermenrich предназначены для измерения температуры различных видов продуктов питания и блюд в процессе приготовления.

Перед использованием прибора необходимо внимательно прочесть инструкции по технике безопасности и инструкцию по эксплуатации. **Храните прибор в недоступном для детей месте.** Используйте прибор только согласно указаниям в инструкции по эксплуатации.

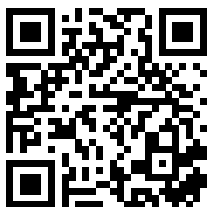
Комплектация: термометр для мяса, инструкция по эксплуатации и гарантийный талон.

Начало работы

Перед установкой/заменой батареек убедитесь, что прибор выключен. Снимите крышку батарейного отсека (4) и вставьте батарейки, соблюдая полярность. Закройте отсек.

Скачивание приложения

Скачайте и установите приложение ToGrill через Apple App Store или Google Play либо отсканируйте QR-код ниже:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

Сопряжение со смартфоном

- Нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 3 секунд, чтобы включить прибор.

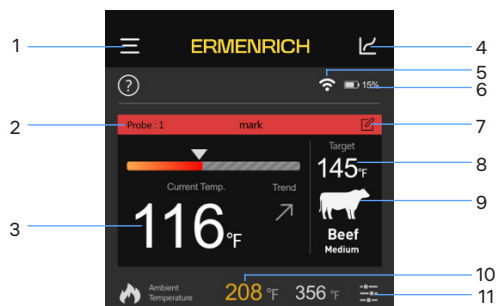
! Если база включена, а щуп не извлечен, она автоматически выключится через 60 секунд.

- Включите Bluetooth на вашем смартфоне.
- Откройте приложение ToGrill. Отсканируйте QR-код на задней панели прибора или на рисунке ниже:



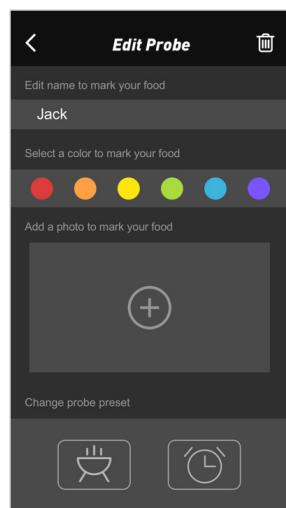
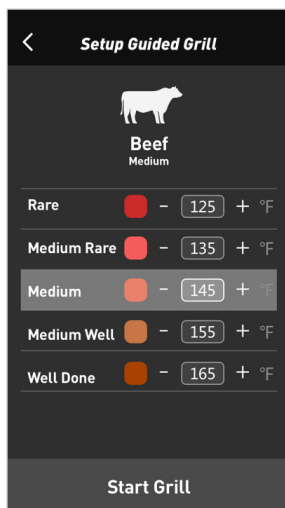
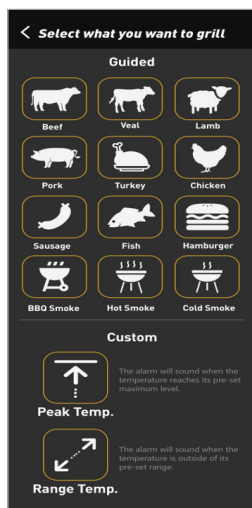
- Нажмите кнопку (3) для сопряжения прибора со смартфоном. Сопряжение необходимо выполнить только один раз.

Интерфейс приложения

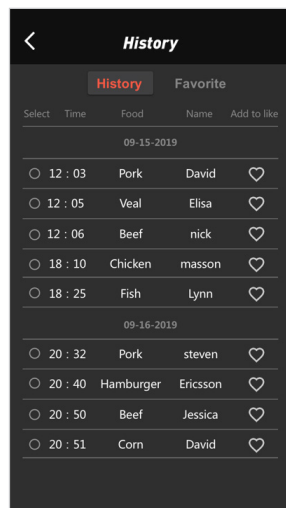
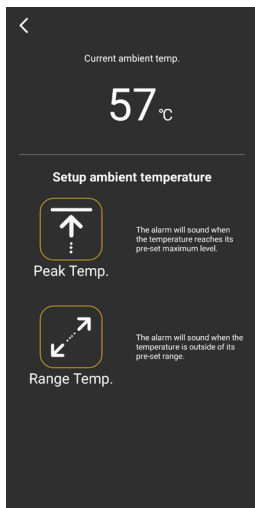


1	Параметры	7	Редактирование данных шупа
2	Номер шупа	8	Заданная температура продукта
3	Текущая температура продукта	9	Заданная информация о продукте
4	История температуры	10	Текущая температура в гриле/духовке
5	Статус подключения шупа	11	Настройка температуры в гриле/духовке
6	Индикатор заряда батареи		

В приложении можно:



- Выбрать тип продукта: говядина, телятина, баранина, свинина, индейка, курица, сосиски, рыба, бургер, барбекю, горячее копчение, холодное копчение;
- Установить порог срабатывания температурного сигнала;
- Выбрать степень прожарки продукта: с кровью (Rare), слабой прожарки (Medium rare), средней прожарки (Medium), почти прожаренное (Medium well), полностью прожаренное (Well done);
- Редактировать информацию о шупе;



- Настроить температуру в гриле/духовке:
Максимальная температура:
звуковой сигнал раздастся, когда значение температуры достигнет заданного максимального уровня;
Диапазон температур: звуковой сигнал раздастся, когда температура выйдет за пределы заданного диапазона;
- Контролировать текущую температуру продуктов и температуру в гриле/духовке во время приготовления пищи;
- Просматривать историю.

Использование

1. Извлеките щуп из базы. Нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 3 секунд, чтобы включить прибор. Нажмите кнопку (3) один раз, чтобы включить подсветку. Для выключения прибора нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 3 секунд.
2. Включите Bluetooth на смартфоне. Откройте приложение ToGrill.
3. Установите параметры приготовления, порог срабатывания температурного сигнала, таймер и т. д. Когда температура достигнет предварительно установленного максимального уровня или выйдет за пределы установленного диапазона, раздастся звуковой сигнал.
4. Вставьте наконечник щупа (5) в центр готовящегося продукта не менее чем на 1 см, но не глубже отметки максимального погружения (8). Можно использовать дополнительные щупы для измерения температуры в других частях продукта. На дисплее (2) отобразятся измеряемые датчиком беспроводного щупа значения температуры продукта и температуры в гриле/духовке. Подождите несколько секунд для стабилизации температуры.

Не оставляйте щуп внутри работающей духовки или гриля без погружения в продукт. Внутренний датчик рассчитан на измерение температуры только до +100 °C (+212 °F). Воздействие температуры среды +200... +300 °C (+392... +572 °F) без защиты пищей приведет к необратимой поломке щупа. Щуп защищен и работает корректно только при погружении в продукт.

5. При достижении установленной температуры раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку (3), чтобы отключить сигнал. Возьмитесь за керамическую ручку (6) и извлеките щуп.

Надпись «---» появляется на дисплее при отсутствии сигнала беспроводного щупа. Надпись «Lo» появляется на дисплее, если температура в духовке ниже 50 °C.

При приготовлении мяса слабой прожарки используйте свежее мясо высокого качества. Температура низкой прожарки недостаточна для приготовления замороженного мяса или мяса в вакуумной упаковке.

Щуп сильно нагревается в процессе использования. Соблюдайте осторожность! Тщательно мойте щуп до и после каждого использования. Используйте мягкую влажную салфетку и щадящее моющее средство.

Замена щупа

Щуп можно заменить на новый.

1. Извлеките щуп из базы. Нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 10 секунд. Если база была включена, она выключится, а затем автоматически перейдет в режим сопряжения. Если база была выключена, она включится, а затем автоматически перейдет в режим сопряжения.
2. Вставьте новый щуп в базу и выполняйте сопряжение в течение 30 секунд. На дисплее появятся надписи P1 и P2.
3. Через 30 секунд новый щуп будет успешно сопряжен с базой.

Технические характеристики

	GT30	GT40
Дисплей	ЖК, монохромный	
Количество щупов	1 шт.	2 шт.
Материал щупа	нержавеющая сталь (керамическая ручка)	
Длина щупа	14,2 см	
Единицы измерения	°C, °F	
Диапазон измерения температуры воздуха в гриле/духовке	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Погрешность измерения температуры в гриле/духовке	±1% (+50... 99 °C);	
	±2% (+100... 199 °C);	
	±3% (+200... 300 °C)	
Диапазон измерения температуры продукта	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Погрешность измерения температуры продукта	±1 °C / ±2 °F	
Дальность передачи	до 80 м (от щупа до базы); до 90 м (от базы до смартфона)	
Системные требования	iOS 11 и выше; Android 5.0 и выше	
Степень влаго-/водозащиты	IP65 (только щуп)	
Диапазон рабочих температур	0... 100 °C	
Источник питания	2 батарейки AA	

Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в модельный ряд и технические характеристики или прекращать производство изделия без предварительного уведомления.

Уход и хранение

Не оставляйте прибор в работающем духовом шкафу или микроволновой печи, достаньте прибор сразу после измерения температуры. Держите прибор вдали от открытого огня и горячих поверхностей. Всегда используйте защитные перчатки во время и после работы с устройством в связи с риском ожогов. Никогда не используйте неисправный прибор. Используйте устройство только по прямому назначению. Не погружайте прибор в воду; водонепроницаемым является только стальной щуп. Прибор не пригоден для мытья в посудомоечной машине. Строго следуйте инструкции, не разбирайте и не роняйте устройство — это может привести к потере работоспособности. **Дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.**

Использование элементов питания

Всегда используйте элементы питания подходящего размера и соответствующего типа. При необходимости замены элементов питания меняйте сразу весь комплект, не смешивайте старые и новые элементы питания и не используйте элементы питания разных типов одновременно. Перед установкой элементов питания очистите контакты элементов и контакты в корпусе прибора. Устанавливайте элементы питания в соответствии с указанной полярностью (+ и –). Если прибор не используется длительное время, следует вынуть из него элементы питания. Оперативно вынимайте из прибора использованные элементы питания. Никогда не закорачивайте полюса элементов питания — это может привести к их перегреву, протечке или взрыву. Не пытайтесь нагревать элементы питания, чтобы восстановить их работоспособность. Не разбирайте элементы питания. Выключайте прибор после использования. Храните элементы питания в недоступном для детей месте, чтобы избежать риска их проглатывания, удушья или отравления. Утилизируйте использованные батарейки в соответствии с предписаниями закона.

Гарантия Ermenrich

Техника Ermenrich, за исключением аксессуаров, обеспечивается **пятилетней гарантией** со дня покупки. Компания Levenhuk гарантирует отсутствие дефектов в материалах конструкции и дефектов изготовления изделия. Продавец гарантирует соответствие качества приобретенного вами изделия Ermenrich требованиям технической документации при соблюдении потребителем условий и правил транспортировки, хранения и эксплуатации изделия. Срок гарантии на аксессуары — **6 (шесть) месяцев** со дня покупки.

Подробнее об условиях гарантийного обслуживания см. на сайте ermenrich.ru

По вопросам гарантийного обслуживания вы можете обратиться в ближайшее представительство компании Levenhuk.

TR Ermenrich BBQ GT30/GT40 Et Termometreleri

Ermenrich dijital pişirme termometreleri, pişirme işlemi sırasında çeşitli türlerde yiyecek ve kapların sıcaklık ölçümü için tasarlanmıştır.

Lütfen bu ürünü kullanmadan önce güvenlik talimatları ve kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun. Çocuklardan uzak tutun. Cihazı yalnızca kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

Kit içeriği: et termometresi, kullanım kılavuzu ve garanti.

Başlarken

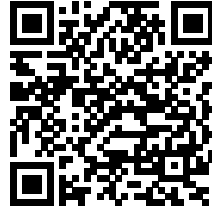
Pilleri takmadan/yenileri değiştirmeden önce, cihazı kapatmayı unutmayın. Pil bölmesi kapağını (4) açın ve pilleri doğru kutup işaretlerine göre yerleştirin. Kapağı kapatın.

Uygulamanın indirilmesi

Apple App Store veya Google Play yoluyla ToGrill uygulamasını indirip kurun ya da aşağıdaki QR kodunu tarayın:



<https://apps.apple.com/us/app/togrill/id1521795039>



<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.togrill.haibosi>

Bir akıllı telefonla eşleştirme

- Cihazı açmak için 3 saniye süreyle (3) düğmesini basılı tutun.
- Taban ünitesinin gücü açılır ve sonda dışarı çıkmazsa, taban ünitesi 60 saniye sonra otomatik olarak kapanacaktır.
- Akıllı telefonunuzda Bluetooth modunu açın.
- ToGrill uygulamasını açın. Cihazın arkasındaki veya aşağıdaki QR kodunu tarayın:



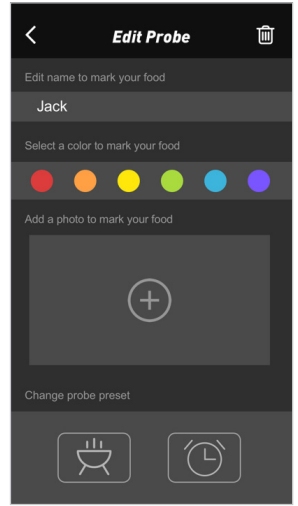
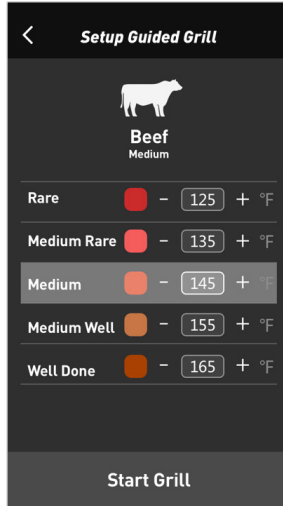
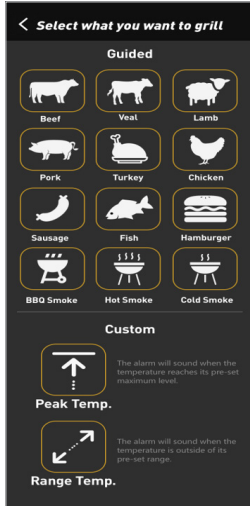
- Cihazı bir akıllı telefonla eşleştirmek için (3) düğmesine basın. Eşleştirme yalnızca bir kez gereklidir.

Uygulama arayüzü

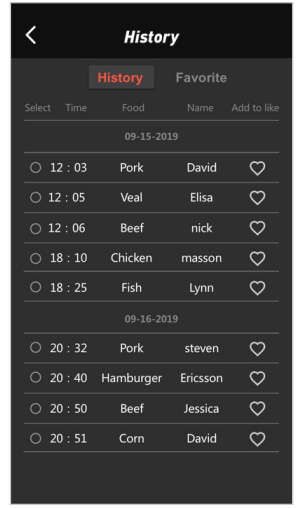
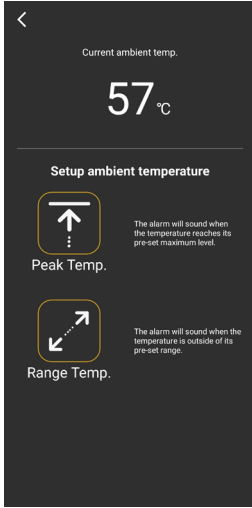


1	Seçenekler	7	Sonda bilgilerini düzenle
2	Sonda numarası	8	Hedef gıda sıcaklığı
3	Geçerli gıda sıcaklığı	9	Ön ayarlı gıda bilgileri
4	Sıcaklık geçmişi	10	Geçerli ızgara sıcaklığı
5	Sonda bağlantı durumu	11	Izgara sıcaklık ayarları
6	Pil durumu		

Uygulamada, şunları yapabilirsiniz:



- Gıda türünü seçin: sığır, dana, koyun, domuz, hindi, tavuk, sosis, balık, hamburger, barbekü dumanında pişirme, sıcak dumanda pişirme, soğuk tütsüleme;
- Gıda sıcaklığı alarm eşiğini ayarlayın;
- Pişirme seviyesini seçin: Az Pişmiş, Orta Az Pişmiş, Orta, Orta İyi, İyi Pişmiş;
- Sonda bilgilerini düzenleyin;



- Izgara sıcaklığını ayarlayın:
En yüksek sıcaklık noktası: alarm ızgara sıcaklığı ön ayarlı maksimum sıcaklık seviyesine ulaştığında;
Sıcaklık aralığı: alarm ızgara sıcaklığı ön ayarlı aralık dışında olduğunda çalacaktır;
- Pişirme sırasında geçerli gıda ve ızgara sıcaklığını izleyin;
- Geçmiş görüntüleyin.

Kullanım

1. Sondayı taban ünitesinden dışarı çıkarın. Cihazı açmak için 3 saniye süreyle (3) düğmesini basılı tutun. Arka ışığı açmak için (3) düğmesine basın. Cihazı kapatmak için 3 saniye süreyle (3) düğmesini basılı tutun.
2. Akıllı telefonunuzda Bluetooth modunu açın. ToGrill uygulamasını açın.
3. Pişirme parametrelerini, sıcaklık alarm eşikini, zamanlayıcıyı vb.'ni ayarlayın. Alarm sıcaklık ön ayarlı maksimum seviyeye ulaştığında ya da sıcaklık ön ayarlı aralığın dışında olduğunda çalacaktır.
4. Sondanın ucunu (5) pişirilmekte olan gıdanın merkezine en az 1 cm ancak maksimum daldırma çizgisinden (8) daha derin olmayacak kadar sokun. Diğer parçalarındaki sıcaklığı ölçmek için ek probolar kullanılabilir. Ekran (2) kablosuz sondanın sensörü tarafından ölçülen iki değeri gösterir: iç gıda sıcaklığı ve ızgara (ızgara/fırın) sıcaklığı. Sıcaklığın sabitleşmesi için birkaç saniye bekleyin.

Sondayı, gıdaya batırılmadan çalışan bir fırın veya ızgaranın içinde bırakmayın. Dahili sıcaklık sensörü yalnızca +100 °C (+212 °F)'ye kadar ölçüm yapacak şekilde tasarlanmıştır. Gıda koruması olmadan +200... +300 °C (+392... +572 °F) ortam sıcaklıklarına maruz kalmak, sondanın geri dönüşümsüz hasar görmesine neden olur. Sonda yalnızca gıdaya batırıldığında korunur ve doğru çalışır.

5. Alarm gıda hazır olduğunda çalacaktır. Alarmı kapatmak için (3) düğmesine basın. Seramik sapı (6) tutun ve sondayı çıkarın.

! "—" "—" kablosuz sondada sinyal olmadığında ekranda belirir. "Lo" ortam sıcaklığı 50 °C (122 °F)'dan düşük olduğunda ekranda belirir.

! Çok az pişmiş et yaparken sadece son derece taze ve yüksek kaliteli olan etleri kullanın. Düşük pişirme sıcaklıkları donmuş ve vakumlanmış etleri pişirmek için yeterli değildir.

! Sıcaklık sensörü çok sıcak olacağı için pişirme sırasında lütfen dikkatli olun. Her kullanımdan önce ve sonra probu iyice temizleyin. Yumuşak ıslak bir bez ve aşındırıcı olmayan deterjan kullanın.

Sondanın yenisi ile değiştirilmesi

Sonda yenisi ile değiştirilebilir.

1. Sondayı taban ünitesinden dışarı çıkarın. (3) düğmesini 10 saniye basılı tutun. Taban ünitesi açıksa, kapanacak ve sonra otomatik olarak eşleştirme moduna girecektir. Taban ünitesi kapalıysa, açılacak ve sonra otomatik olarak eşleştirme moduna girecektir.

2. Yeni sondayı taban ünitesine yerleştirin ve eşleştirme için 30 saniye kadar bekleyin. Ekranda P1 ve P2 simgeleri yanıp sönecektir.
3. 30 saniye sonra yeni sonda başarıyla taban ünitesi ile eşleştirilecektir.

Teknik Özellikler

	GT30	GT40
Ekran	monokrom LCD	
Kablosuz sonda	1 adet	2 adet
Prob malzemesi	paslanmaz çelik (seramik sapı)	
Prob uzunluğu	14,2 cm	
Ölçüm birimleri	°C, °F	
Izgara sıcaklığı ölçüm aralığı	+50... 300 °C / +122... 572 °F	
Izgara sıcaklığı ölçüm doğruluğu	±%1 (+50... 99 °C); ±%2 (+100... 199 °C); ±%3 (+200... 300 °C)	
Gıda sıcaklığı ölçüm aralığı	0... +100 °C / +32... 212 °F	
Gıda sıcaklığı ölçüm doğruluğu	±1 °C / ±2 °F	
İletim aralığı	şu mesafeye kadar: 170 m (sondan taban ünitesine); 90 m (taban ünitesinden akıllı telefona)	
Sistem gereksinimleri	iOS 11 ve üzeri; Android 5.0 ve üzeri	
Su-/toz geçirmezlik sertifikasyonu	IP65 (yalnızca sonda)	
Çalışma sıcaklığı aralığı	0... +100 °C	
Güç kaynağı	2 adet alkalın AA pil	

Üretici, ürün serisinde ve teknik özelliklerinde önceden bildirimde bulunmaksızın değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Bakım ve onarım

Termoprobe asla çalışan bir fırın veya mikrodalga fırın içinde bırakmayın, sıcaklığı ölçtüktan sonra cihazı hemen çıkarın. Cihazı açık alevlerden ve sıcak yüzeylerden uzak tutun. Yanma riski nedeniyle, termoprobe kullanırken ve kullandıktan sonra her zaman koruyucu eldiven kullanın. Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayın. Cihazı yalnızca kullanım amacı doğrultusunda kullanın. Dijital cihazı suya daldırmayın, yalnızca çelik prob su geçirmezdir. Cihaz bulaşık makinesinde yıkanır tipte değildir. Talimatlara sıkı sıkıya uyun, işlev kaybı ile sonuçlanabileceği için cihazı parçalarına ayırmayın ya da düşürmeyin. **Çocuklar cihazı yalnızca yetişkin gözetiminde kullanabilir.**

Pil güvenliği talimatları

Her zaman kullanım amacına en uygun olan boyut ve türden piller satın alın. Eski ve yeni piller ile farklı türlerden pilleri birbiriyle birlikte kullanmamaya özen göstererek pil setini her zaman tamamen değiştirin. Pilleri takmadan önce pil kontakları ile cihaz kontaklarını temizleyin. Pillerin kutuplar (+ ve -) açısından doğru bir biçimde takıldığından emin olun. Uzun süreyle kullanılmayacak ekipmanlardan pilleri çıkarın. Kullanılmış pilleri derhal çıkarın. Aşırı ısınmaya, sızıntıya veya patlamaya neden olabileceğinden kesinlikle pillerde kısa devreye neden olmayın. Yeniden canlandırmak için kesinlikle pilleri ısıtmayın. Pilleri sökmeyin. Cihazı kullanım sonrasında kapatın. Yutma, boğulma veya zehirlenme riskini önlemek için pilleri çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Kullanılmış pilleri ülkenizin yasalarında belirtildiği şekilde değerlendirin.

Ermenrich Garantisi

Tüm Ermenrich ürünleri, aksesuarlar hariç olmak üzere, malzeme ve işçilik kaynaklı kusurlara karşı **5 yıl garantilidir**. Tüm Ermenrich aksesuarları, perakende satış yoluyla alınmasından sonra **2 yıl** boyunca malzeme ve işçilik kaynaklı kusurlara karşı garantilidir. Bu garanti sayesinde, tüm garanti koşulları sağlandığı takdirde, Levenhuk ofisi bulunan herhangi bir ülkede Ermenrich ürününüz için ücretsiz olarak onarım veya değişim yapabilirsiniz.

Ayrıntılı bilgi için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz: eu.ermenrich.com

Garanti sorunları ortaya çıkarsa veya ürününüzü kullanırken yardıma ihtiyacınız olursa, yerel Levenhuk şubesi ile iletişime geçin.