

Sobczyk

WIRELESS SMART MEAT THERMOMETER



CONTENTS

Dansk	3
English	28
Svenska	53
Deutsch	78
Nederlands	103

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my
quality products to complete
your collection at selected
grocery stores, hardware
stores and online.

Best regards

*Casper
Sobczyk*



A

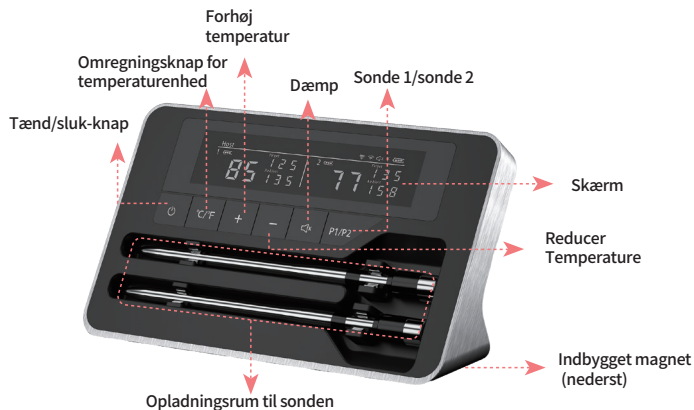
Sobczyk - Stegetermometer Dual

Brugsvejledning



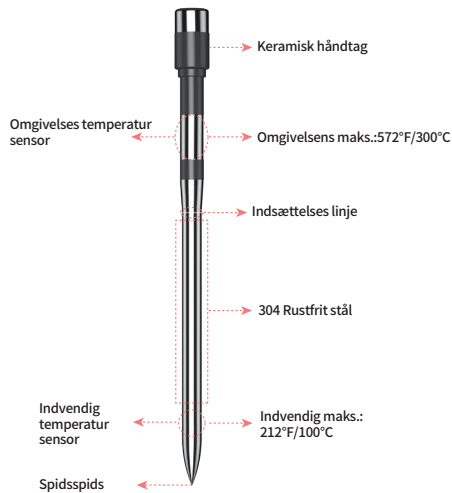
Produktdiagram

Hovedenhed/Signalforstærker:





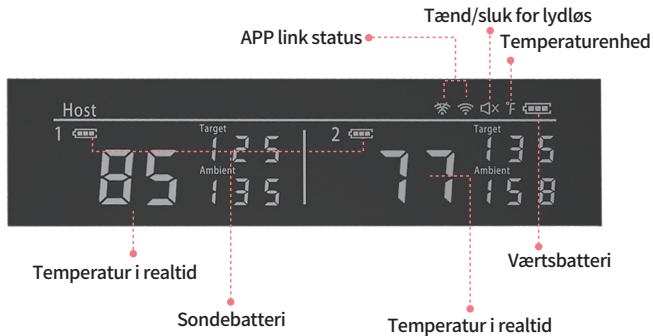
Temperatur sonde



Knappestyring

Knapper	Funktion	Handling
	Tænd/Sluk Skærmlys tænd/Sluk	Tryk i 3 sekunder Tryk
	Slå lyd til/fra	Tryk
	Gå ind i temperaturindstilling/Gem og afslut Gendan standardindstillinger (52°C)	Tryk Tryk i 2 sekunder
P1/P2	Efter indstilling, vælg temperature for probe 1 eller probe 2	Tryk
+	Øg temperatur	Tryk
-	Sænk temperatur	Tryk
°F/°C	Skift mellem Fahrenheit og Celsius	Tryk

Skærm Display:



Produkt Parametre

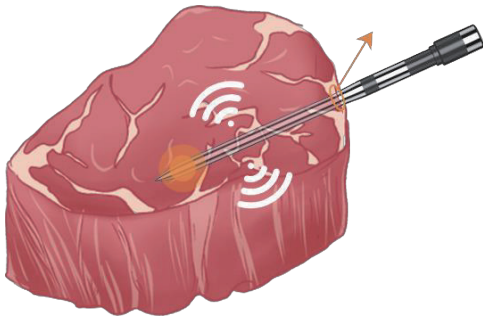
Bluetooth version: 5.2	Intern temperature: 0-100°C/32 - 121°F
APP navn: CHEFBBQ	Omgivende temperature: op til 0-300°C/32 -572°F
Trådløs rækkevidde: Maks 800 fod	Vandtæthed: IP67 (probe)
Probe opladningstid: 30 minutter	Hovedenhedens opladningstid: 2 timer
Arbejdstid (Probe): >24H (Lav temperaturstegning) >24H (Almindelig temperaturstegning)	Arbejdstid (hovedenhed): >120 timer

Brugsanvisning:

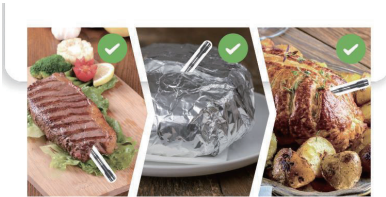
1. Før brug skal du oplade hovedenheden i 2 timer og sikre, at proben er placeret i opladningsrummet.
2. Oplad proben i 30 minutter inden hver brug for at sikre, at den kan fungere i mere end 24 timer.
3. Indikatorlyset lyser rødt, når hovedenheden oplades, og bliver grønt, når den er fuldt opladet.
4. Hvis proben har lavt batteri, vil hovedenheden udsende en alarm. Oplad proben straks.

Vigtige anvisninger

Maksimal dybdegrænse



Indsæt proben i den tykkeste del af kødet, så hullet på proben er fuldt dækket af kødet, og spidsen af proben er inde i kødet.



Grill Lid **Open**



MAX 300 FT



MAX 500FT



MAX 33FT



Grill Lid **Closed**

Afstanden ovenfor blev testet udendørs og inden for synsområde. Denne afstand kan påvirkes af telefonen og omgivelserne miljø (indendørsforhold eller forhindringer kan påvirke trådløs rækkevidde). Hvis forbindelsen mellem sonden og værten er hyppigt frakoblet, skal du placere værten inden for 5 fod af sonden.

- 1 Bær ikke værtsmaskinen rundt i rummet, mens du bevæger dig, da dette kan forårsage signalaftbrydelser mellem værten og sonde.
- 2 Tinnfolie kan forstyrre signaloverførslen. Indpakke ikke sonden helt i tinnfolie; Sørg for, at håndtaget af sonden forbliver udsat.
- 3 Placer ikke værten direkte på overfladen af madlavningsudstyr eller i et højtemperaturmiljø. Det sikre miljø temperatur til brug af værten er mellem -20°C og $+60^{\circ}\text{C}$.

Brug:

Følg de enkle trin nedenfor for at indstille dit Smart Termometer og forbedre din hjemmespiseoplevelse!

Trin 1:

Download og installer appen "CHEFBQ", scan QR-koden nedenfor eller søg efter "CHEFBQ" i Apple App Store til iOS eller Google Play Store til Android-enheder. Download appen og installer den på din smartenhed.



Available on the
App Store



Get it on
Google Play



- **Kompatibel med iOS 12.0 eller nyere og Android 6.0 eller nyere.**

Trin 2:

Aktivér Bluetooth på din enhed og aktiver placeringstjenester (kræves for Android).

- For at parre din CHEFBQ-enhed skal du tilføje den direkte via appen og ikke gennem Bluetooth-indstillingerne på din telefon.

Trin 3:

Oplad hovedenheden og proben fuldt ud. Indikatorlyset vil vise opladningsstatus.

Trin 4:

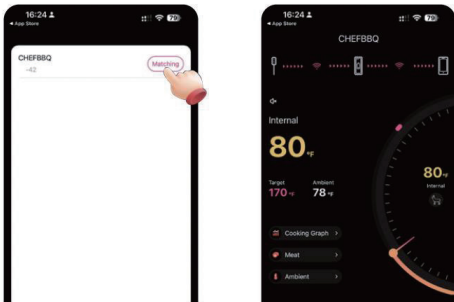
Forbindelsen mellem proben og hovedenheden sker automatisk. Kontrollér status på LCD-skærmen.

Hvis proben mister forbindelsen til hovedenheden, skal du kontrollere følgende:

- Flyt hovedenheden tættere på proben. Signalstyrken kan svækkes, hvis proben er nedsænket i væske, eller hvis ovnlåget er for tykt til signaloverførsel. Lad ikke hovedenheden blive i ovnen eller i områder med temperaturer over 120°F (49°C).
- Kontrollér batteristatus på LCD-skærmens øverste område for både proben og hovedenheden. Signalstyrken kan svækkes, hvis enten proben eller hovedenheden har lavt batteri.

Trin 5:

Par værten med din smartenhed. Åbn appen, og vælg, om du vil tillade notifikationer. Klik på »Enter the App« i øverste højre hjørne, og klik derefter på »Matching« for automatisk at parre appen med værten. Appen viser derefter enhedens statusside, der viser forudindstillede, interne og omgivende temperaturer i realtid. Dit intelligente termometer er nu klar til brug.



Trin 6: Begynd at lave mad

1. Stik proben helt ind i maden, og sørg for, at spidsen er dækket af kødet. Spidsen må ikke blottes, da den kun kan tåle temperaturer op til 212°F. Sonden indeholder skrøbelig elektronik, som kan blive beskadiget af høj varme.
2. Indstil den ønskede temperatur, eller vælg kødtype og tilberedningsmetode i CHEFBQ-appen. Juster forindstillingerne efter behov.
3. Der lyder en alarm fra appen eller værten, når måltemperaturen er nået.

Trin 7: Rengøring, opbevaring og opladning

Rengør proben efter tilberedning ved at vaske den i hånden, proben tåler ikke opvaskemaskine. Sørg for, at proben er helt tør, før du lægger den tilbage i opladningsrummet til opbevaring og opladning.

Bortskaffelse af det Elektroniske Apparat

Dette elektroniske apparat må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Bortskaf enheden på en godkendt facilitet eller dit lokale genbrugscenter. Overhold venligst de gældende regler og forskrifter for bortskaffelse af apparatet. Kontakt din lokale kommune, hvis du er i tvivl.

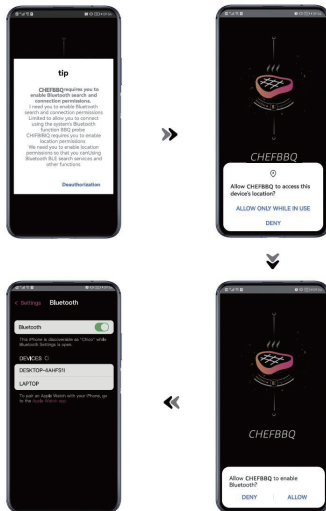


BORTSKAFFELSESREGLER: Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og miljøet, hvis elektrisk og elektronisk affald (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter mærket med "den gennemstreget affaldsbeholder"-symbol er elektrisk og elektronisk udstyr. Den gennemstreget affaldsbeholder indikerer, at elektrisk og elektronisk affald ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal samles separat. Til dette formål har alle kommuner etableret opsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk affald gratis kan afleveres af borgere på genbrugsstationer eller andre indsamlingspunkter, eller det kan blive afhentet direkte fra husstande. For yderligere information, kontakt kommunens tekniske afdeling.

B:

Opsætning af App

Tænd for Bluetooth på din telefon (Android-systemet skal have både Bluetooth og placeringstjenester aktiveret), samt notifikationstjenesterne (notifikationer inkluderer alarm og pop-up ikon).



Forbind hovedenhed for anvendelse

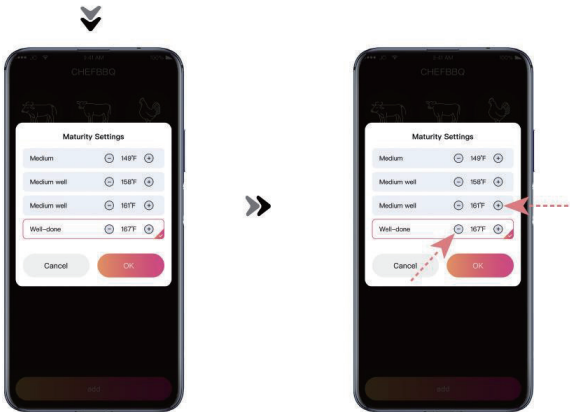
Åbn appen og forbind hovedenheden via Bluetooth ved at bruge navnet CHEFBQ som vist nedenfor. Indstillingerne og visningen i appen vil derefter blive synkroniseret med hovedenheden.



App-betjeningsvejledning



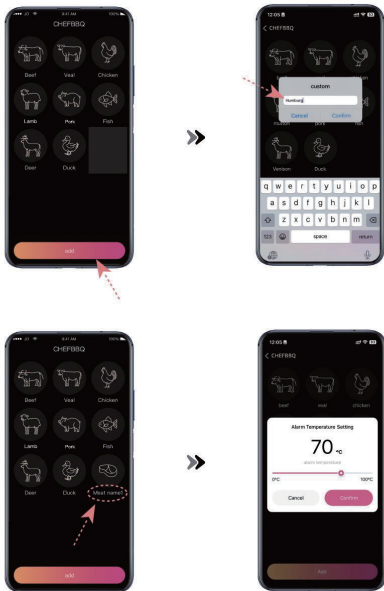
Mulighed 1: Klik på Probe 1 eller Probe 2, klik derefter på Kødvalg i menuen, og vælg derefter den mad, der skal tilberedes. Klik på ingrediensen for at indstille den ønskede smag (måletemperatur).



Mulighed 2: Hvis måletemperaturen ikke opfylder dine behov, kan du klikke på +/- tasterne for at justere temperaturen, som du ønsker.

Brugerdefinerede ingrediens-/smagsindstillinger (temperaturindstilling)

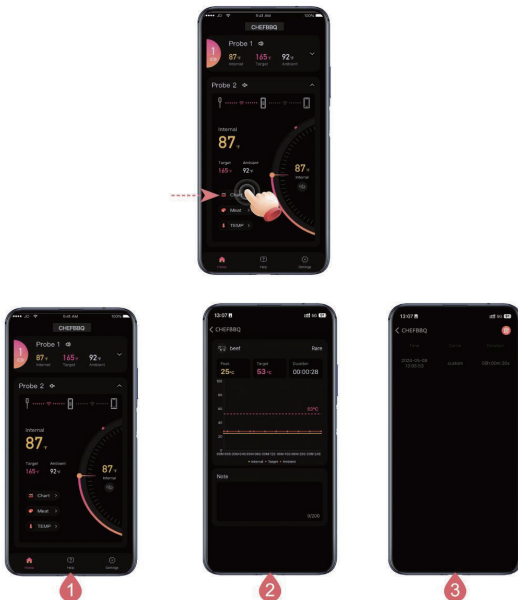
DA



Tilføj nye ingredienser: Klik på TILFØJ for at tilføje andre ingredienser og indstil deres navne. Samtidig kan du indstille den ønskede smag (temperatur).

Indstillinger for optagelse af madlavningskurve:

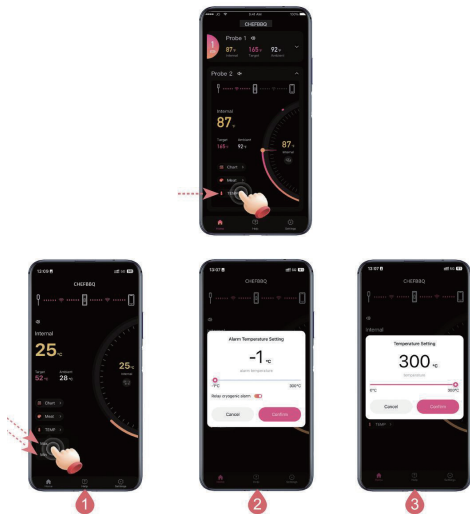
Klik på Diagram for at åbne diagrammet og optage madlavningsprocessen samt se realtids madlavningskurveikonet samt historiske madlavningsprocesser.



1. Klik på Start optagelse for at begynde optagelsen.
2. Klik på Madlavningsgrafnen for at se realtids madlavningsdiagrammet.
3. Klik på ikonet for historiske madlavningsdata.

Indstillinger for alarm ved omgivelsestemperatur:

Klik på TEMP for at åbne indstillingerne for høj- og lavtemperaturalarmer for omgivelsestemperaturen.



1. Klik på TEMP for at vise Max og Min.
2. Klik på Max for at indstille en alarm, hvis den indstillede temperatur overskrides (for at forhindre, at ovnens temperatur overstiger den ønskede temperatur).
3. Klik på Min for at indstille en alarm, hvis temperaturen falder under den indstillede temperatur (for at forhindre, at ovnens flamme slukker).

Andre indstillinger:



1. Klik på HJÆLP for at se betjeningsvejledningen og ofte stillede spørgsmål (FAQ).
2. Klik på Indstillinger for at justere alarmtone, sprog, °C/°F

Vigtige sikkerhedstips

- Brug kun proben til det tilsigtede formål. Proben er designet til kød (mad).
- For at forhindre risikoen for elektrisk stød, må du ikke nedsænke opladerstationen i vand eller andre væsker.
- For at undgå beskadigelse af proben, skal proben indsættes i sikkerhedslinjen i kødet.
- For at opretholde produktets bedste ydeevne, må du ikke indsætte nogen del af probens keramiske håndtag i kødet.
- Brug ikke proben i en mikrobølgeovn eller trykkoger.
- Udsæt ikke proben direkte for flammer. Lad være med at tabe proben på hårde overflader.
- Proben kan ikke vaskes i opvaskemaskine. Vask proben før og efter brug med hånden.
- Når proben sættes tilbage i hovedenheden, skal du sikre dig, at proben er helt tør.
- Proben er vandtæt, men den bør ikke nedsænkes i vand i lang tid.
- Vær opmærksom på spidsen af proben for at undgå skader.
- Under madlavningen eller lige efter madlavningen vil proben være meget varm, så undgå at røre ved den med bare hænder.
- Nedsæk ikke proben i koldt vand efter madlavning. Vent, indtil proben køler af af sig selv.
- Proben er ikke et legetøj. Tæt opsyn er nødvendigt, hvis du bruger den nær børn.
- Brug ikke dette produkt udendørs i regn, tordenvejr eller andre ekstreme vejrforhold.
- Hvis det viser, at temperaturen er for høj, eller temperaturen stiger for hurtigt, skal du kontrollere, om proben er korrekt indsat i maden. Indsæt proben korrekt i maden og sørg for, at den ikke udsættes for flammer. Placer proben i midten af den tykkeste del af maden. Undgå, at den rører ved knogler eller fedtede områder.
- Den maksimale temperatur for sensoren inde i proben er 212°F (100°C). Temperaturen over den maksimale temperatur kan beskadige proben.
- Den maksimale temperatur for probens håndtag er 572°F (300°C). Temperaturer højere end den maksimale temperatur kan beskadige proben.
- Når du fjerner proben fra kødet, undgå at påføre tryk op/ned, venstre/højre på probens keramiske håndtag. Flyt proben ud i samme niveau.
- Spis ikke rått eller underkogt kød, fjerkræ eller skaldyr, da det kan øge risikoen for madbårne sygdomme. For at reducere sygdomsrisikoen skal du tilberede mad til den sikre temperatur, der anbefales af US Department of Agriculture.
- Når proben ikke er i brug, skal du trække proben tilbage til hovedenheden og tage batteriet ud.

- Advarsel: Ændringer eller modifikationer af denne enhed, som ikke udtrykkeligt er godkendt af den ansvarlige part for overholdelse, kan annullere brugerens ret til at betjene enheden.

FCC Overensstemmelse

Denne enhed overholder del 15 af FCC-reglerne. Betjening er underlagt følgende to betingelser: (1) Denne enhed må ikke forårsage skadelig interferens, og (2) denne enhed skal acceptere enhver interferens, der modtages, herunder interferens, der kan forårsage uønsket betjening.

Ændringer eller modifikationer af denne enhed, som ikke udtrykkeligt er godkendt af den ansvarlige part for overholdelse, kan ugyldiggøre brugerens ret til at betjene udstyret.

BEMÆRK:

Dette udstyr er blevet testet og fundet at overholde grænserne for en Klasse B digital enhed, i henhold til del 15 af FCC-reglerne. Disse grænser er designet til at give rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i en boliginstallation. Dette udstyr genererer, bruger og kan udsende radiobølgenergi, og hvis det ikke installeres og bruges i overensstemmelse med instruktionerne, kan det forårsage skadelig interferens i radiokommunikation. Der er dog ingen garanti for, at interferens ikke vil opstå i en bestemt installation. Hvis dette udstyr forårsager skadelig interferens i radio- eller tv-modtagelse, hvilket kan bestemmes ved at slukke og tænde udstyret, opfordres brugeren til at prøve at rette interferensen ved en eller flere af følgende foranstaltninger:

- Genorienter eller flyt den modtagende antenne.
- Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
- Tilslut udstyret til en stikkontakt på en anden kreds end den, som modtageren er tilsluttet.
- Kontakt forhandleren eller en erfaren radio/tv-tekniker for hjælp.

Denne enhed og dens antenne(r) må ikke være placeret sammen eller betjent i forbindelse med en anden antenne eller sender.

Strålingseksponeringspåstand

For at opretholde overensstemmelse med FCC's RF-eksponeringsretningslinjer, bør dette udstyr installeres og betjenes med en minimum afstand på 20 cm fra din krop.

Producent



Garanti & Service

Dette produkt er dækket af produkt- og arbejdsretter i 12 måneder fra datoen for det oprindelige køb.

SORTERINGSVEJLEDNING

Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt.

Produkter, der er mærket med overkrydset skraldespand, er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne.

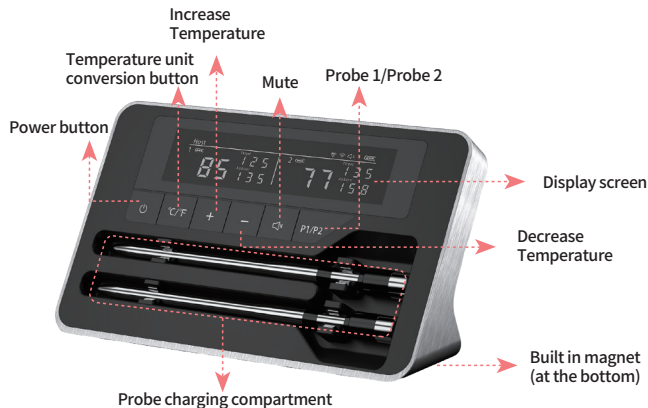
Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

A

Sobczyk - Dual Meat Thermometer**User Manual**

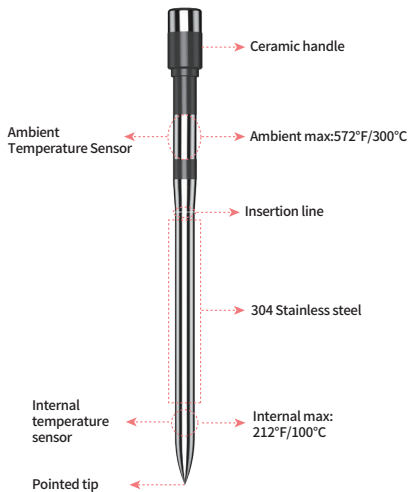
Product Diagram:

Main Unit/Signal Amplifier:



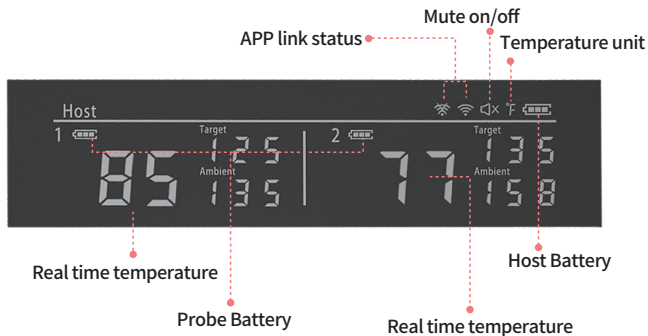


Temperature Probe



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

Screen Display:

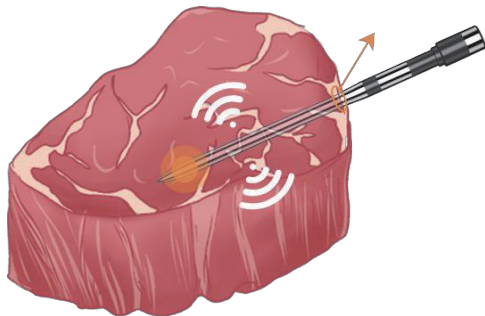


Product Parameters

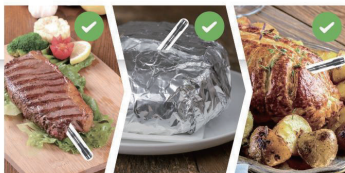
Bluetooth Version: 5.2	Internal temperature: 0-100°C/32-121°F
APP name: CHEFBBQ	Ambient temperature: up to 0-300°C/32-572°F
Wireless distance: Max 800 feet	Waterproof: IP67 (probe)
Probe charging time: 30 minutes	Host Charging Time: 2 hours
Probe working time: >24H (Low temperature roasting) >24H (Regular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

Operation Note:

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

Attentions**Max Depth Limit**

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



Grill Lid **Open**



MAX 300FT



MAX 33FT

Grill Lid **Closed**



MAX 500FT



The distance above was tested outdoors and within visual range. This distance may be affected by the phone and the surrounding environment (indoor conditions or obstacles may impact wireless range). If the connection between the probe and the host is frequently disconnected, please place the host within 5 feet of the probe.

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

Usage

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

Step 1: Download and install the “CHEFBQB” App. Scan the QR code below or search for “CHEFBQB” on the Apple App Store for iOS devices or the Google Play Store for Android devices. Download the app and install it on your smart device.



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

Step 2:

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

Please note:

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

Step 3:

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

Step 4:

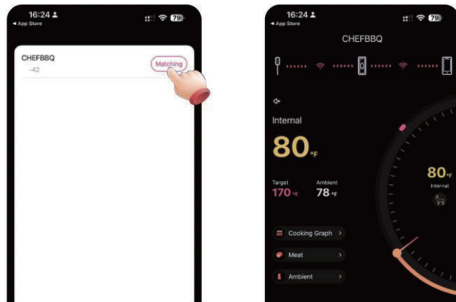
The probe pairs automatically with the host. You will see the connection status in the top left corner of the LCD screen.

If the probe loses connection to the host, please check the following:

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

Step 5:

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



Step 6: Start Cooking

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

Step 7: Cleaning, storage and charging

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

Disposal of the Electronic Appliance

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



DISPOSAL GUIDELINES:

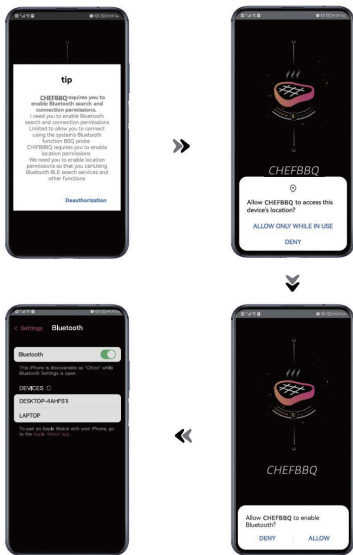
Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment if waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly.

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

B:

Set up the App

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



Connect the host for use

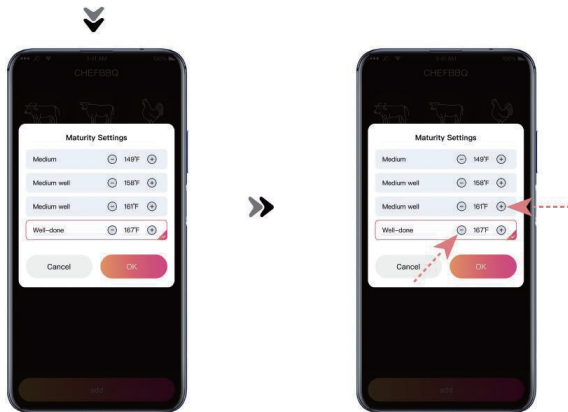
Open the app and connect the host via Bluetooth using the name **CHEFBQ** as shown below. The settings and display of the app will then be synchronized with the host.



App operation guide

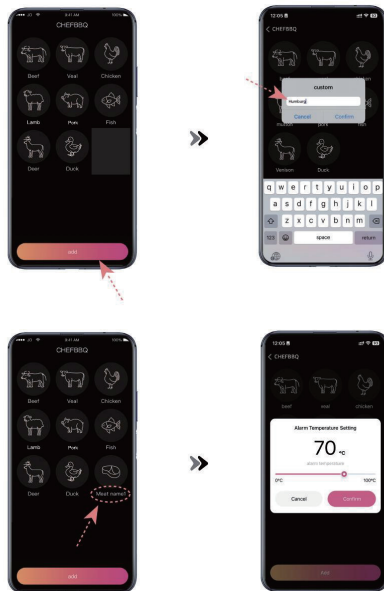


Option 1: Click on Probe 1 or Probe 2, then click on Meat Selection in the menu, and then select the food to be cooked. Click on the ingredient to set the desired flavor (target temperature).



Option 2: If the target temperature does not meet your needs, you can click the +/- keys to adjust the temperature you need.

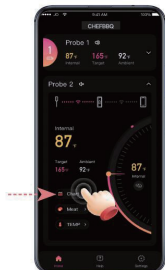
Custom ingredient/flavor settings (temperature setting)



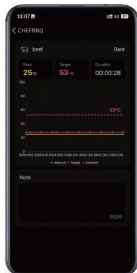
Add new ingredients: Click ADD to add other ingredients and set their names. At the same time, you can set the taste (temperature) you need.

Cooking curve recording settings:

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



1



2

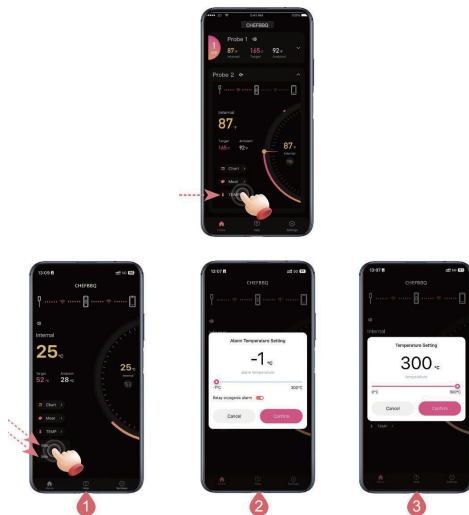


3

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

Ambient temperature alarm settings:

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



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

Other setting:



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

Important safety tips

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

- When the probe is not in use, please retract the probe to the host and take out the battery.
- Warning: Changes or modifications to this device that are not expressly approved by the part responsible for compliance may invalidate the user's authority to operate the device.

FCC Compliance

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

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

NOTE:

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

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

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

Radiation Exposure Statement

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

Manufacturer



Warranty & Service

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

SORTING GUIDE

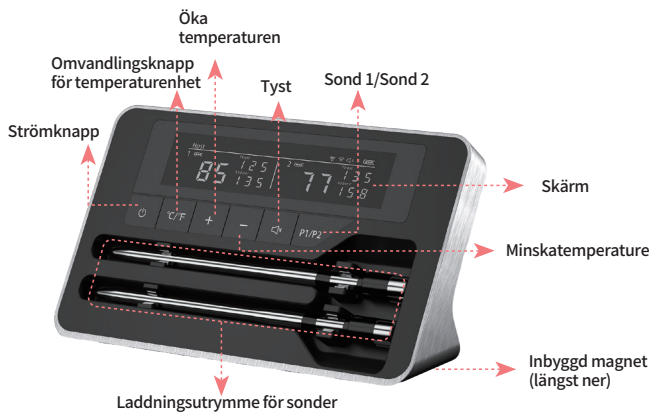
Electrical and electronic equipment contains materials, components and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment when waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly. Products labelled with a "crossed-out wheelie bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheelie bin symbol indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where you can hand in waste electrical and electronic equipment at recycling centres or other collection points or items collected directly from households.

Contact your local authority for further information.

A

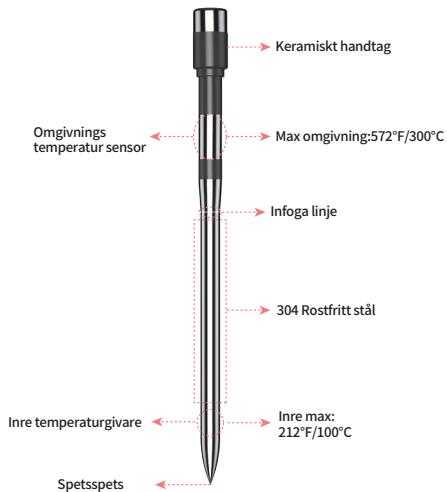
Sobczyk - Dual Meat Thermometer
Användarmanual







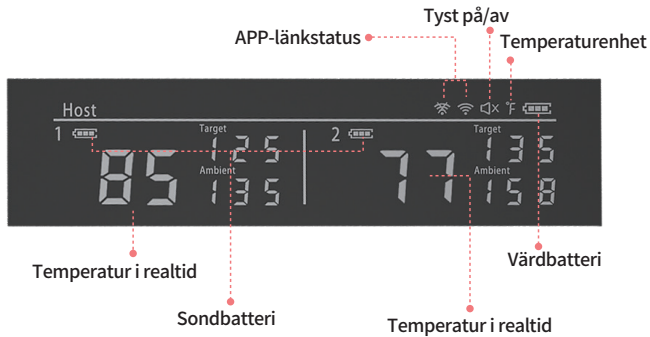
Temperaturkontrol



Knappkontroll

Knappar	Funktion	Handling
	Slå på/av Skärmlys på/av	Tryck 1 3 sekunder Tryck
	Slå ljud på/av	Tryck
	Gå in i temperaturinställning/Spara och avsluta Återställ standardinställningar (52°C)	Tryck Tryck 1 2 sekunder
+	Höj temperatur	Tryck
-	Sänk temperatur	Tryck
°F/°C	Byt mellan Fahrenheit och Celsius	Tryck

Skärmdisplay



Produktparametrar

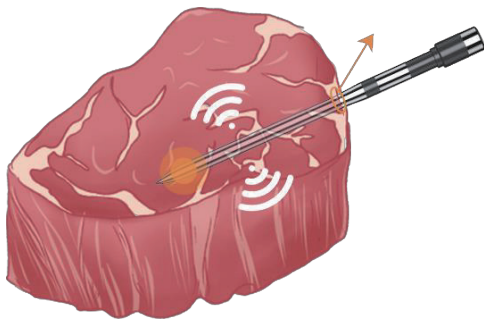
Bluetooth version: 5.2	Intern temperatur: 0-100°C/32 -121°F
APP namn: CHEFBQ	Omgivningstemperatur: upp till 0-300°C/32 - 572°F
Trådlös räckvidd: Max 800 fot	Vattentålighet: IP67 (probe)
Probe laddningstid: 30 minuter	Huvudenhetens laddningstid: 2 timmar
Arbetstid (Probe): >24H (Låg temperaturstekning)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

Bruksanvisning:

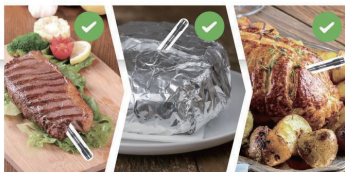
1. Innan användning, ladda huvud enheten i 2 timmar och se till att proben är placerad i laddningsutrymmet.
2. Ladda proben i 30 minuter innan varje användning för att säkerställa att den kan fungera i mer än 24 timmar.
3. Indikatorlampan lyser rött när huvudenheten laddas och blir grön när den är fullt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

Viktiga anvisningar

Maximal djupgräns



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



Grill Lid **Open**



MAX 300FT



MAX 33FT

Grill Lid **Closed**



MAX 500FT



Avståndet ovan testades utomhus och inom visuellt räckvidd. Detta avstånd kan påverkas av telefonen och omgivningen miljö (inomhusförhållanden eller hinder kan påverka trådlös räckvidd). Om anslutningen mellan sonden och värden ofta är Avkopplad, placera värden inom 5 meter från sonden.

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

Användning

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

Step 1: Ladda ner och installera "CHEFBQ" -appen. Skanna QR-koden nedan eller sök efter "CHEFBQ" på Apple App Store för iOS enheter eller Google Play Store för Android-enheter. Ladda ner appen och installera den på din smarta enhet.



Available on the
App Store



Get it on
Google Play



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

Steg 2:

Aktivera Bluetooth på din enhet och aktivera platsjänster (krävs för Android).

- För att para din CHEFBBQ-enhet, lägg till den direkt via appen och inte genom Bluetooth-inställningarna på din telefon.

Steg 3:

Ladda huvud enheten och proben helt. Indikatorlampan visar laddningsstatus.

Steg 4:

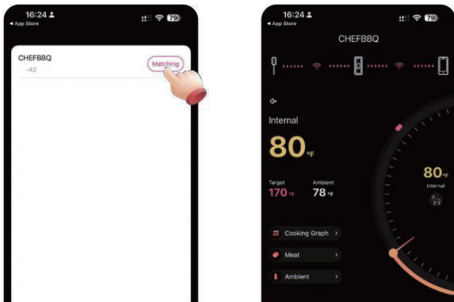
Anslutningen mellan proben och huvudenheten sker automatiskt. Kontrollera status på LCD-skärmen.

Om proben tappar anslutningen till huvudenheten, kontrollera följande:

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

Steg 5:

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



Steg 6: Börja laga mat

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

Steg 7: Rengöring, förvaring och laddning

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

Borttagning av elektronisk utrustning

Denna elektroniska utrustning får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall. Kassera enheten på en godkänd anläggning eller ditt lokala återvinningscenter. Vänligen följ de gällande reglerna och föreskrifterna för borttagning av enheten. Kontakta din lokala kommun om du är osäker.



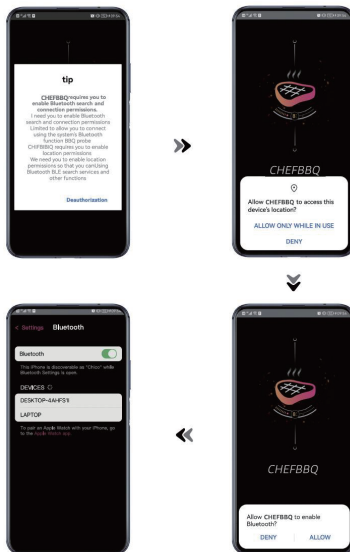
BORTTAGNINGSREGLER:

Elektrisk och elektronisk utrustning innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och miljön om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE) inte tas om hand på rätt sätt. Produkter märkta med symbolen för "genomstreckad avfallsbehållare" är elektrisk och elektronisk utrustning. Den genomstreckade avfallsbehållaren indikerar att elektriskt och elektroniskt avfall inte får kasseras tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan måste samlas separat. För detta ändamål har alla kommuner etablerat insamlingssystem där elektriskt och elektroniskt avfall kan lämnas kostnadsfritt av invånare på återvinningsstationer eller andra insamlingspunkter, eller hämtas direkt från hushållen. För mer information, vänligen kontakta kommunens tekniska avdelning.

B:

Inställning av app

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



Anslut huvudenheten för användning

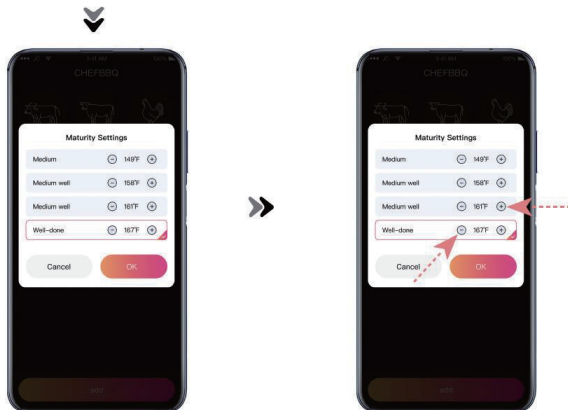
Öppna appen och anslut huvudenheten via Bluetooth med namnet CHEFBBQ som visas nedan. Inställningarna och visningen i appen kommer sedan att synkroniseras med huvudenheten.



App-användarguide

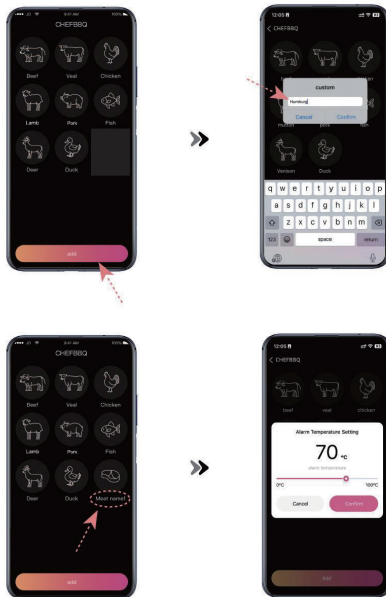


Alternativ 1: Klicka på Probe 1 eller Probe 2, klicka sedan på Köttval i menyn och välj sedan den mat som ska tillagas. Klicka på ingrediensen för att ställa in önskad smak (måletemperatur).



Alternativ 2: Om måletemperaturen inte uppfyller dina behov kan du klicka på +/- knapparna för att justera temperaturen som du önskar.

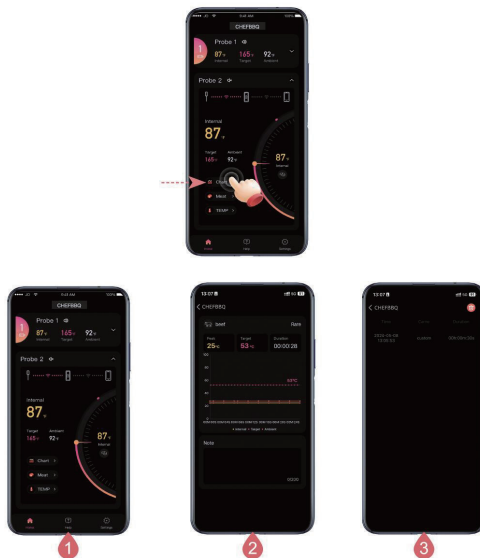
Anpassade ingrediens-/smaksinställningar (temperaturinställning)



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

Inställningar för inspelning av matlagningskurva:

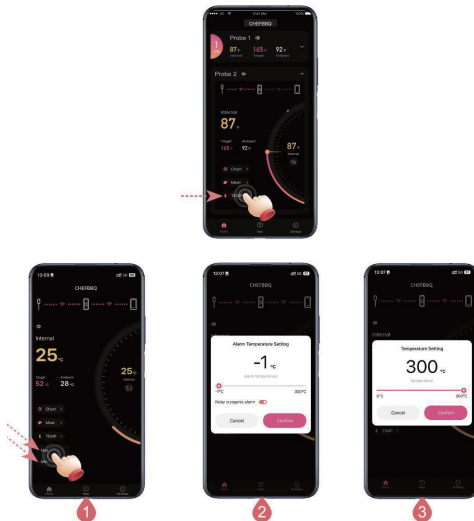
Klicka på Diagram för att öppna diagrammet och spela in matlagningsprocessen samt se realtids matlagningskurvikonet och historiska matlagningsprocesser.



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

Inställningar för alarm vid omgivningstemperatur:

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



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

Andra inställningar:



1. Klicka på HELP för att se användarhandboken och vanliga frågor (FAQ).
2. Klicka på Inställningar för att justera larmton, språk, °C/°F

Viktiga säkerhetstips

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

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

FCC-överensstämmelse

Denna enhet överensstämmer med del 15 av FCC-reglerna. Drift är underkastad följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadlig störning och (2) denna enhet måste acceptera störning som tas emot, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift. Ändringar eller modifieringar av denna enhet som inte uttryckligen godkänts av den ansvariga parten för efterlevnad kan ogiltigförklara användarens rätt att använda enheten.

ANMÄRKNING:

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

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

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

Strålningsutsläpp

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

Tillverkare**Garanti & Service:**

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

SORTERINGSGUIDE

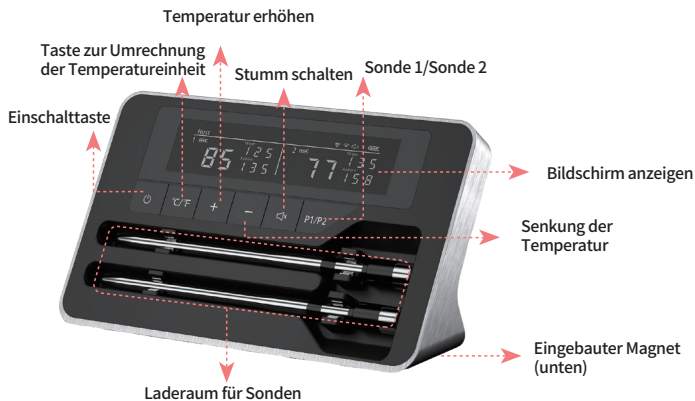
Elektrisk och elektronisk utrustning innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och miljön när avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte bortskaffas på rätt sätt. Produkter som är märkta med en ”överkryssad soptunna” är elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkryssade soptunnan symboliserar att avfall från elektriska och elektroniska produkter inte får slängas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan måste samlas in separat. För detta ändamål har alla kommuner inrättat insamlingssystem där avfall från elektrisk och elektronisk utrustning kan lämnas in gratis på återvinningsstationer eller andra insamlingsplatser eller hämtas direkt från hushållen.

Kontakta kommunens tekniska förvaltning för ytterligare information.

A

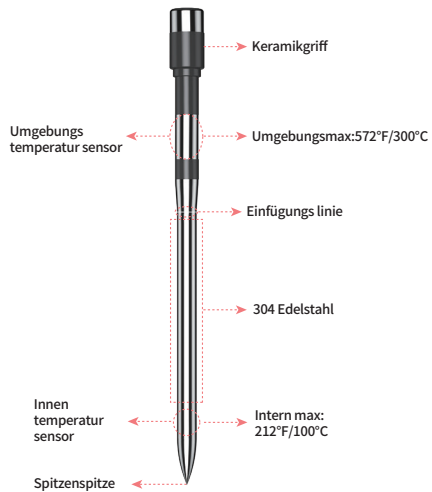
Sobczyk - Dual Meat Thermometer Benutzerhandbuch







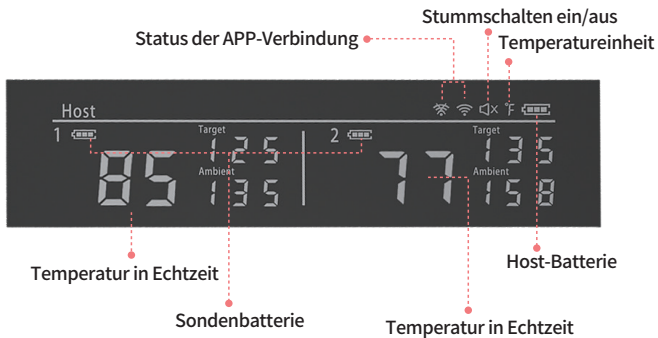
Temperaturfühler



Tastenfunktionen

Taste	Funktion	Handhabung
	Ein/Aus Displaylicht ein/aus	Drücken und 3 Sekunden halten Drücken
	Ton ein/aus	Drücken
	Eingang in die Temperatureinstellungen/Speichern und Beenden Zurücksetzen der Standardwerte (52°C)	Drücken Drücken, 2 Sekunden halten
P1/P2	Nach der Einstellung wählen Sie die Temperatur für Sonde 1 oder Sonde 2	Drücken
+	Erhöhen Sie die Temperatur	Drücken
-	Verringern Sie die Temperatur.	Drücken
°F/°C	Wechseln Sie zwischen Fahrenheit und Celsius	Drücken

Bildschirmanzeige



Produktparameter

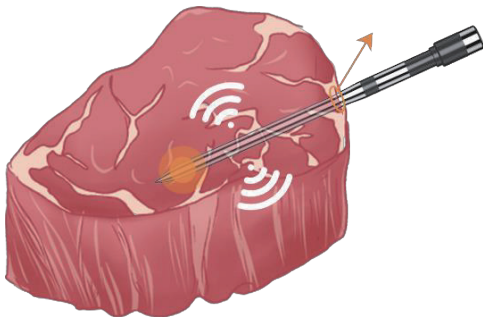
Bluetooth version: 5.2	Interne temperatur: 0-100°C/32-121°F
APP name: CHEFBBQ	Umgebungstemperatur: bis zu 0-300°C/32-572°F
Kabellose Reichweite: Max. 800 Fuß	Wasserdichtigkeit: IP67 (Fühler)
Fühler-Ladezeit: 30 Minuten	Ladezeit der Haupteinheit: 2 Stunden
Betriebszeit (Sonde): >24 Stunden (Niedrigtemperaturgaren) >24 Stunden (Normales Garen)	Betriebszeit (Haupteinheit): >120 Stunden

Gebrauchsanweisung:

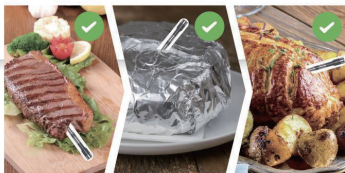
1. Laden Sie das Hauptgerät vor der Benutzung 2 Stunden auf und stellen Sie sicher, dass die Sonde im Ladefach platziert ist.
2. Laden Sie die Sonde vor jeder Verwendung 30 Minuten auf, um sicherzustellen, dass sie mehr als 24 Stunden funktioniert.
3. Die Anzeigeleuchte leuchtet rot, wenn das Hauptgerät aufgeladen wird, und wird grün, wenn es vollständig aufgeladen ist.
4. Wenn die Sonde einen niedrigen Batteriestand hat, gibt das Hauptgerät einen Alarm aus. Laden Sie die Sonde sofort auf

Wichtige Hinweise

Maximale Eindringtiefe



Setzen Sie die Sonde in den dicksten Teil des Fleisches, sodass das Loch der Sonde vollständig vom Fleisch bedeckt ist und die Spitze der Sonde im Fleisch steckt.



Grill Lid **Open**



MAX 300FT



MAX 33FT

Grill Lid **Closed**



MAX 500FT



Die oben angegebene Entfernung wurde im Freien und in Sichtweite getestet. Diese Entfernung kann durch das Telefon und die Umgebung beeinflusst werden. Umgebung beeinflusst werden (Innenraumbedingungen oder Hindernisse können die Funkreichweite beeinträchtigen). Wenn die Verbindung zwischen der Sonde und dem Host häufig unterbrochen wird, platzieren Sie den Host in einem Umkreis von 5 Metern von der Sonde.

- 1 Tragen Sie das Host-Gerät nicht durch den Raum, wenn Sie sich bewegen, da dies zu Signalunterbrechungen zwischen Host und Sonde führen kann. Sonde führen kann.
- 2 Zinnfolie kann die Signalübertragung stören. Bitte wickeln Sie die Sonde nicht vollständig in Alufolie ein; stellen Sie sicher, dass die Handhabung der Sonde noch freigelegt ist.
- 3 Legen Sie den Host nicht direkt auf die Oberfläche von Kochgeräten oder in eine Umgebung mit hohen Temperaturen. Die sichere Umgebung Die sichere Umgebungstemperatur für die Verwendung des Hosts liegt zwischen -20°C und $+60^{\circ}\text{C}$.

Wie man ihn benutzt:

Folgen Sie den einfachen Schritten unten, um Ihr Smart Thermometer einzurichten und Ihr Esserlebnis zu Hause zu verbessern!

Schritt 1:

Laden Sie die App „CHEFBQ“ herunter und installieren Sie sie. Scannen Sie den unten stehenden QR-Code oder suchen Sie nach „CHEFBQ“ im Apple App Store für iOS Geräte oder im Google Play Store für Android-Geräte. Laden Sie die App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Smartgerät.



Kompatibel mit iOS 12.0 oder neuer und Android 6.0 oder neuer.

Schritt 2:

Aktivieren Sie Bluetooth auf Ihrem Gerät und aktivieren Sie die Standortdienste (erforderlich für Android).

- Um Ihr CHEFBQ-Gerät zu koppeln, fügen Sie es direkt über die App hinzu und nicht über die Bluetooth-Einstellungen auf Ihrem Telefon.

Schritt 3:

Laden Sie das Hauptgerät und den Sensor vollständig auf. Die Anzeigeleuchte zeigt den Ladezustand an.

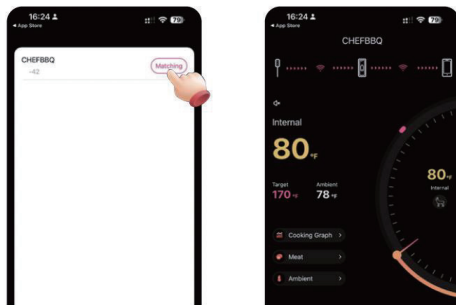
Schritt 4:

Die Verbindung zwischen dem Sensor und dem Hauptgerät erfolgt automatisch. Überprüfen Sie den Status auf dem LCD-Bildschirm. Wenn die Verbindung zwischen dem Sensor und dem Hauptgerät unterbrochen wird, überprüfen Sie Folgendes:

- Bewegen Sie das Hauptgerät näher an den Sensor. Die Signalstärke kann verringert werden, wenn der Sensor in Flüssigkeit getaucht ist oder die Ofentür zu dick für die Signalübertragung ist. Lassen Sie das Hauptgerät nicht im Ofen oder in Bereichen mit Temperaturen über 120°F (49°C) bleiben.
- Überprüfen Sie den Batteriestatus des Sensors und des Hauptgeräts im oberen Bereich des LCD-Bildschirms. Die Signalstärke kann verringert werden, wenn eines der Geräte einen niedrigen Batteriestand hat.

Schritt 5:

Koppeln Sie den Host mit Ihrem Smart-Gerät. Öffnen Sie die App und wählen Sie, ob Sie Benachrichtigungen zulassen möchten. Klicken Sie oben rechts auf „Enter the App“ und dann auf „Matching“, um die App automatisch mit dem Host zu koppeln. Die App zeigt dann die Gerätestatusseite mit den voreingestellten, internen und Umgebungstemperaturen in Echtzeit an. Ihr intelligentes Thermometer ist nun einsatzbereit.



Schritt 6: Mit dem Kochen beginnen

1. Führen Sie die Sonde ganz in das Lebensmittel ein und achten Sie darauf, dass die Spitze vom Fleisch bedeckt ist. Die Spitze darf nicht freiliegen, da sie nur bis zu einer Temperatur von 212°F belastet werden kann. Die Sonde enthält empfindliche elektronische Bauteile, die durch große Hitze beschädigt werden können.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein oder wählen Sie die Fleischsorte und die Garmethode in der CHEFBBQ-App. Passen Sie die Voreinstellungen nach Bedarf an.
3. Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm in der App oder auf dem Host.

Schritt 7: Reinigung, Aufbewahrung und Aufladen

Reinigen Sie die Sonde nach dem Garen mit der Hand, sie ist nicht spülmaschinenfest. Vergewissern Sie sich, dass die Sonde vollständig trocken ist, bevor Sie sie zur Aufbewahrung und zum Aufladen wieder in das Ladefach legen.

Entsorgung von Elektronikgeräten

Dieses elektronische Gerät darf nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät an einer zugelassenen Anlage oder in Ihrem örtlichen Recyclingzentrum. Bitte befolgen Sie die geltenden Vorschriften und Bestimmungen für die Entsorgung des Geräts. Kontaktieren Sie Ihre örtliche Gemeinde, wenn Sie sich unsicher sind.

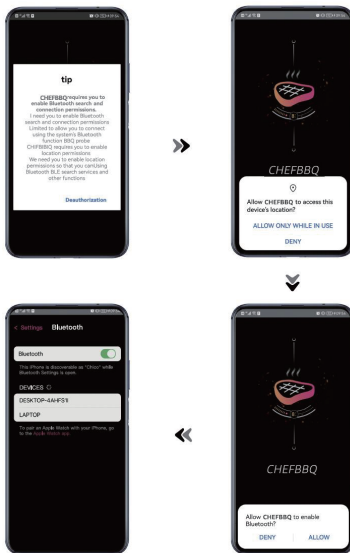
**ENTSORGUNGSBESTIMMUNGEN:**

Elektrische und elektronische Geräte enthalten Materialien, Komponenten und Substanzen, die für die Gesundheit von Menschen und die Umwelt gefährlich und schädlich sein können, wenn elektrischer und elektronischer Abfall (WEEE) nicht ordnungsgemäß entsorgt wird. Produkte, die mit dem Symbol für den "durchgestrichenen Abfalleimer" gekennzeichnet sind, sind elektrische und elektronische Geräte. Der durchgestrichene Abfalleimer zeigt an, dass elektrischer und elektronischer Abfall nicht zusammen mit unsortiertem Haushaltsabfall entsorgt werden darf, sondern separat gesammelt werden muss. Zu diesem Zweck haben alle Kommunen Sammelsysteme eingerichtet, bei denen elektrischer und elektronischer Abfall von den Bewohnern kostenlos an Recyclingstationen oder anderen Sammelstellen abgegeben oder direkt von den Haushalten abgeholt werden kann. Weitere Informationen erhalten Sie bei der technischen Abteilung Ihrer Gemeinde.

B:

Einstellung der App

Aktivieren Sie Bluetooth auf Ihrem Telefon (das Android-System muss sowohl Bluetooth als auch Standortdienste aktiviert haben) sowie die Benachrichtigungsdienste (Benachrichtigungen umfassen Alarme und Pop-up-Symbole).



Hauptgerät für die Nutzung verbinden

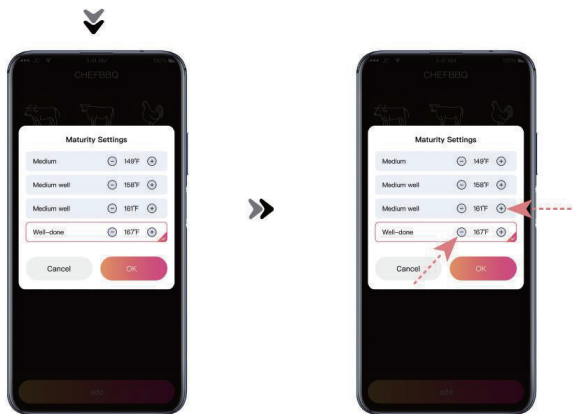
Öffnen Sie die App und verbinden Sie das Hauptgerät über Bluetooth mit dem Namen CHEFBQ, der unten angezeigt wird. Die Einstellungen und die Anzeige in der App werden anschließend mit dem Hauptgerät synchronisiert



App-Benutzerhandbuch



Option 1: Klicken Sie auf Sonde 1 oder Sonde 2, klicken Sie dann im Menü auf "Fleischwahl" und wählen Sie das zu kochende Lebensmittel aus. Klicken Sie auf die Zutat, um den gewünschten Geschmack (Mess-Temperatur) einzustellen



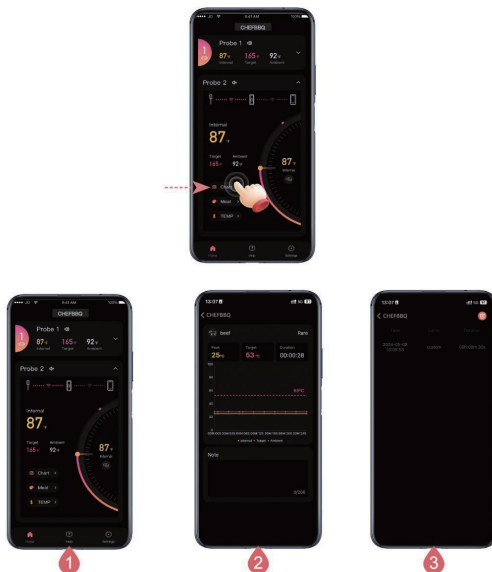
Option 2: Wenn die Mess-Temperatur nicht Ihren Bedürfnissen entspricht, können Sie auf die +/- Tasten klicken, um die gewünschte Temperatur anzupassen.

Benutzerdefinierte Zutaten-/Geschmackseinstellungen (Temperatur-Einstellung)



Fügen Sie neue Zutaten hinzu: Klicken Sie auf HINZUFÜGEN, um weitere Zutaten hinzuzufügen und deren Namen festzulegen. Gleichzeitig können Sie den gewünschten Geschmack (Temperatur) einstellen.

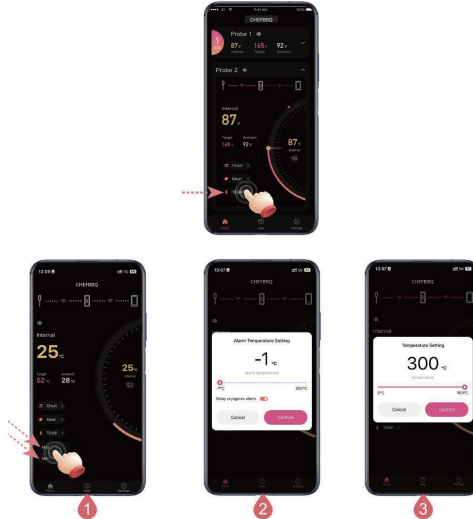
Einstellungen für die Aufzeichnung des Kochdiagramms: Klicken Sie auf Diagramm, um das Diagramm zu öffnen und den Kochprozess aufzuzeichnen sowie das Echtzeit-Kochkurven-Symbol und historische Kochprozesse anzuzeigen.



1. Klicken Sie auf "Aufzeichnung starten", um mit der Aufzeichnung zu beginnen.
2. Klicken Sie auf das "Kochdiagramm", um das Echtzeit-Kochdiagramm zu sehen.
3. Klicken Sie auf das Symbol für historische Kochdaten.

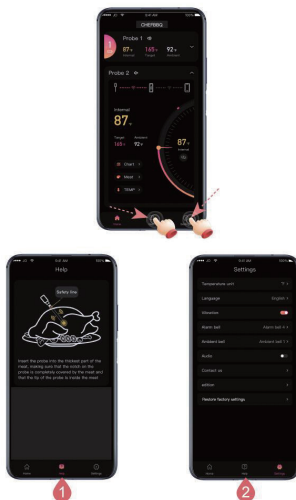
Einstellungen für Alarm bei Umgebungstemperatur:

Klicken Sie auf "TEMP", um die Einstellungen für Hoch- und Niedrigtemperaturalarm für die Umgebungstemperatur zu öffnen



1. Klicken Sie auf "TEMP", um Max und Min anzuzeigen.
2. Klicken Sie auf "Max", um einen Alarm zu setzen, wenn die eingestellte Temperatur überschritten wird (um zu verhindern, dass die Ofentemperatur die gewünschte Temperatur übersteigt).
3. Klicken Sie auf "Min", um einen Alarm zu setzen, wenn die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt (um zu verhindern, dass die Flamme des Ofens ausgeht).

Andere Einstellungen:



1. Klicken Sie auf HILFE, um das Benutzerhandbuch und häufig gestellte Fragen (FAQ) anzuzeigen.
2. Klicken Sie auf Einstellungen, um Alarmton, Sprache und °C/°F einzustellen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie die Sonde nur für den vorgesehenen Zweck. Die Sonde ist für Fleisch (Lebensmittel) konzipiert.
- Um das Risiko eines elektrischen Schocks zu vermeiden, tauchen Sie die Ladestation nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Um Schäden an der Sonde zu vermeiden, setzen Sie die Sonde in die Sicherheitslinie des Fleisches ein.
- Um die beste Leistung des Produkts zu erhalten, setzen Sie keinen Teil des keramischen Griffs der Sonde in das Fleisch ein.
- Verwenden Sie die Sonde nicht in einer Mikrowelle oder einem Schnellkochtopf.
- Setzen Sie die Sonde nicht direkt Flammen aus. Lassen Sie die Sonde nicht auf harten Oberflächen fallen.
- Die Sonde kann nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Waschen Sie die Sonde vor und nach der Verwendung von Hand.
- Wenn die Sonde wieder in das Haupteinheit eingesetzt wird, stellen Sie sicher, dass die Sonde vollständig trocken ist.
- Die Sonde ist wasserdicht, sollte jedoch nicht über längere Zeiträume in Wasser getaucht werden.
- Achten Sie auf die Spitze der Sonde, um Verletzungen zu vermeiden.
- Während des Kochens oder direkt nach dem Kochen wird die Sonde sehr heiß sein. Vermeiden Sie es, sie mit bloßen Händen zu berühren.
- Tauchen Sie die Sonde nicht in kaltes Wasser nach dem Kochen. Warten Sie, bis die Sonde von selbst abgekühlt ist.
- Die Sonde ist kein Spielzeug. Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn sie in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht im Freien bei Regen, Gewittern oder anderen extremen Wetterbedingungen.
- Wenn die Temperatur zu hoch ansteigt oder zu schnell steigt, überprüfen Sie, ob die Sonde richtig in das Lebensmittel eingeführt ist. Setzen Sie die Sonde korrekt in das Lebensmittel ein und stellen Sie sicher, dass sie nicht Flammen ausgesetzt wird. Platzieren Sie die Sonde in der dicksten Stelle des Fleisches. Vermeiden Sie es, dass sie mit Knochen oder fettigen Bereichen in Kontakt kommt.
- Die maximale Temperatur des Sensors in der Sonde beträgt 212°F (100°C). Temperaturen über dieser Grenze können die Sonde beschädigen.
- Die maximale Temperatur des Sondengriffs beträgt 572°F (300°C). Temperaturen über dieser Grenze können die Sonde beschädigen.
- Wenn Sie die Sonde aus dem Lebensmittel entfernen, vermeiden Sie es, Druck nach oben/unten, links/rechts auf den keramischen Griff der Sonde auszuüben. Bewegen Sie die Sonde auf gleicher Ebene.
- Verzehren Sie kein rohes oder unzureichend gekochtes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte, da dies das Risiko von lebensmittelbedingten Krankheiten erhöhen kann. Um das Risiko von Krankheiten zu verringern, kochen Sie die Lebensmittel auf die empfohlene sichere Temperatur, die vom US Department of Agriculture empfohlen wird.
- Wenn die Sonde nicht verwendet wird, entfernen Sie die Sonde aus der Haupteinheit und nehmen Sie die Batterie heraus.

- **Warnung:** Änderungen oder Modifikationen dieses Geräts, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung zuständigen Stelle genehmigt wurden, können das Recht des Benutzers, das Gerät zu verwenden, ungültig machen.

FCC-Konformität

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Regeln. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss Störungen akzeptieren, die empfangen werden, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb führen können.

Änderungen oder Modifikationen dieses Geräts, die nicht ausdrücklich von der zuständigen Stelle für die Einhaltung genehmigt wurden, können das Recht des Benutzers, das Gerät zu verwenden, ungültig machen.

HINWEIS:

Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Regeln. Diese Grenzwerte wurden entwickelt, um einen angemessenen Schutz gegen schädliche Interferenzen in einer Wohninstallation zu bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Funkwellenenergie abstrahlen, und wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es schädliche Interferenzen in der Funkkommunikation verursachen. Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass keine Interferenzen in einer bestimmten Installation auftreten. Wenn dieses Gerät schädliche Interferenzen bei der Radio- oder TV-Empfang verursacht, was festgestellt werden kann, indem das Gerät aus- und wieder eingeschaltet wird, wird der Benutzer aufgefordert, zu versuchen, die Interferenzen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder bewegen Sie sie.
- Erhöhen Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an als den Empfänger.
- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/TV-Techniker für Hilfe.

Dieses Gerät und seine Antenne(n) dürfen nicht zusammen mit einer anderen Antenne oder einem Sender verwendet oder aufgestellt werden.

Strahlungsexposition

Um die Einhaltung der FCC-Richtlinien zur RF-Exposition zu gewährleisten, sollte dieses Gerät mit einem minimalen Abstand von 20 cm von Ihrem Körper installiert und verwendet werden.

Hersteller**Garantie & Service:**

Dieses Produkt ist durch Produkt- und Arbeitsgarantien für 12 Monate ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs abgedeckt

SORTIERUNGSLEITFADEN

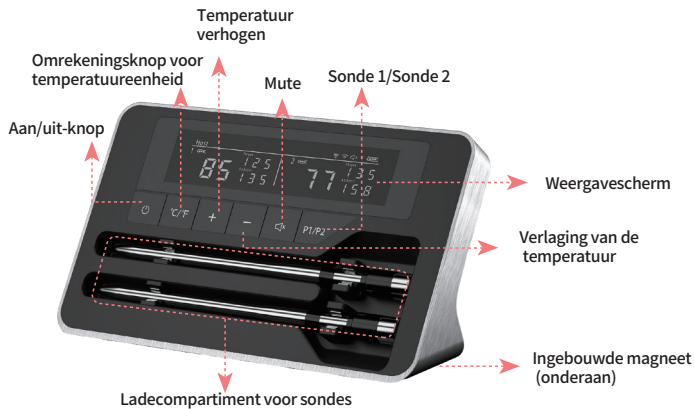
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten Werkstoffe, Bauteile und Substanzen, die gefährlich und schädlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt sein können, wenn Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) nicht ordnungsgemäß entsorgt werden. Produkte, die mit einer "durchgestrichenen Mülltonne" gekennzeichnet sind, sind Elektro- und Elektronikgeräte. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik- Altgeräte nicht über den unsortierten Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern gesondert gesammelt werden müssen. Zu diesem Zweck haben alle Gemeinden Sammelsysteme eingerichtet, bei denen Sie Elektro- und Elektronik-Altgeräte auf Recyclinghöfen oder an anderen Sammelstellen abgeben oder direkt in den Haushalten abholen lassen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihre örtliche Behörde.

A

Sobczyk - Dual Meat Thermometer
Gebruikershandleiding

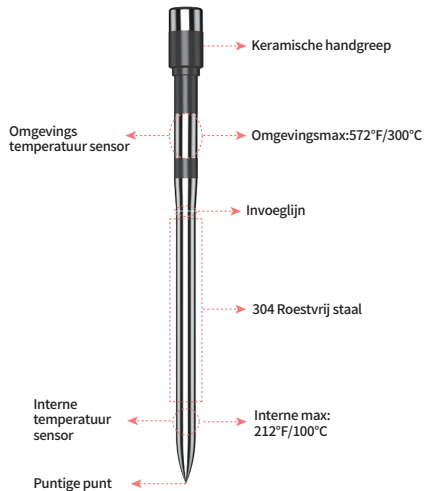


Productdiagram: Hoofdeenheid / Signaalversterker





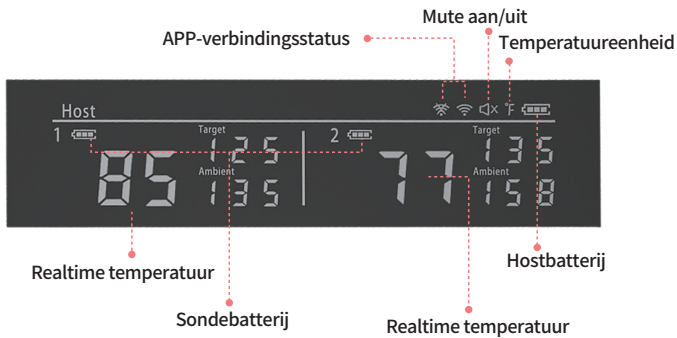
Temperatuursonde



Tastenfuncties

Knop	Functie	Handhaving
	Aan/Uit Schermverlichting aan/uit	Druk en houd 3 seconden ingedrukt Druk
	Geluid aan/uit	Druk
	Ingang in de temperatuurinstellingen/Opslaan en afsluiten Standaardinstellingen herstellen (52°C)	Druk Druk en houd 2 seconden ingedrukt
P1/P2	Na het instellen kiest u de temperatuur voor Sonde 1 of Sonde 2	Druk
+	Verhoog de temperatuur	Druk
-	Verlaag de temperatuur	Druk
°F/°C	Wissel tussen Fahrenheit en Celsius	Druk

Schermweergave

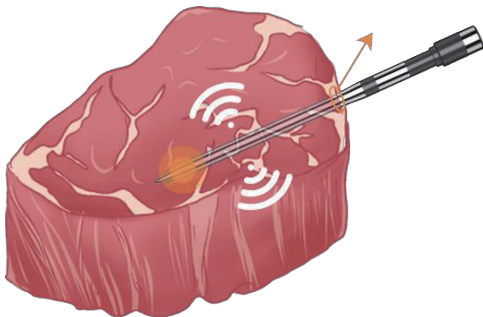


Productparameters

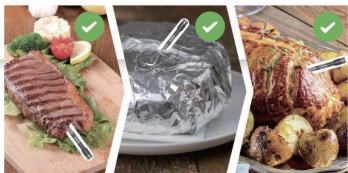
Bluetooth version: 5.2	Interne temperatuur: 0-100°C / 32-121°F
App naam: CHEFBQ	Omgevingstemperatuur: tot 0-300°C / 32-572°F
Draadloos bereik: Max. 800 voet	Waterdichtheid: IP67 (sensor)
Oplaadtijd sensor: 30 minuten	Oplaadtijd hoofdunit: 2 uur
Werkingsduur (sensor): > 24 uur (lage temperatuurkoken) > 24 uur (normaal koken)	Werkingsduur (hoofdunit): >120 uur

Gebruiksaanwijzing:

1. Laad het hoofddapparaat 2 uur op voordat u het gebruikt en zorg ervoor dat de sonde in het oplaadvak is geplaatst.
2. Laad de sonde 30 minuten op vóór elk gebruik om te garanderen dat deze meer dan 24 uur werkt.
3. Het indicatielampje brandt rood wanneer het hoofddapparaat wordt opgeladen en wordt groen wanneer het volledig is opgeladen.
4. Wanneer de sonde een laag batterijniveau heeft, geeft het hoofddapparaat een alarm. Laad de sonde onmiddellijk op.

Belangrijke aanwijzingen:**Maximale indringdiepte**

Plaats de sonde in het dikste deel van het vlees, zodat het gaatje van de sonde volledig door het vlees wordt bedekt en de punt van de sonde in het vlees zit.



Grill Lid **Open**



MAX 300FT



MAX 33FT

Grill Lid **Closed**



MAX 500FT



De afstand die hierboven is opgegeven, is buiten en in zicht getest. Deze afstand kan worden beïnvloed door de telefoon en de omgeving. (Binnenomstandigheden of obstakels kunnen het radiobereik). Als de verbinding tussen de probe en de host vaak wordt onderbroken, plaats de host dan binnen een straal van Plaats de host binnen 5 meter van de probe.

- 1 Draag het hostapparaat niet door de kamer wanneer u beweegt, omdat dit kan leiden tot signaalonderbrekingen tussen de host en de probe. sonde.
- 2 Tinfoel kan de signaaloverdracht verstoren. Wikkel de probe niet helemaal in aluminiumfolie; zorg ervoor dat dat het handvat van de probe nog blootligt.
- 3 Plaats de host niet rechtstreeks op het oppervlak van kooktoestellen of in een omgeving met hoge temperaturen. De veilige omgeving De veilige omgevingstemperatuur voor het gebruik van de host ligt tussen -20°C en $+60^{\circ}\text{C}$.

Hoe te gebruiken:

Volg de eenvoudige stappen hieronder om je slimme thermometer in te stellen en je eetervaring thuis te verbeteren!

Stap 1:

Download en installeer de "CHEFBQB" app. Scan de QR-code hieronder of zoek naar "CHEFBQB" in de Apple App Store voor iOS-apparaten of in de Google Play Store voor Android-apparaten. Download de app en installeer hem op je slimme apparaat.



Compatibel met iOS 12.0 of hoger en Android 6.0 of hoger.

Stap 2:

Schakel Bluetooth in op uw apparaat en activeer de locatievoorzieningen (vereist voor Android).

- Om uw CHEFBQ-apparaat te koppelen, voegt u het direct toe via de app en niet via de Bluetooth-instellingen van uw telefoon.

Stap 3:

Laad het hoofdapparaat en de sensor volledig op. Het indicatielampje geeft de laadstatus aan.

Stap 4:

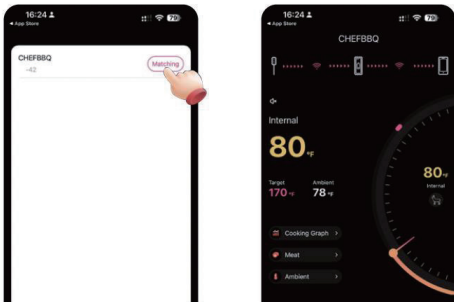
De verbinding tussen de sensor en het hoofdapparaat wordt automatisch tot stand gebracht. Controleer de status op het LCD-scherm.

Als de verbinding tussen de sensor en het hoofdapparaat wordt verbroken, controleer dan het volgende:

- Plaats het hoofdapparaat dicht bij de sensor. De signaalsterkte kan afnemen als de sensor in vloeistof is ondergedompeld of als de ovendeur te dik is voor signaaloverdracht. Laat het hoofdapparaat niet in de oven of op plaatsen met temperaturen boven 120\u00b0F (49\u00b0C).
- Controleer de batterijstatus van de sensor en het hoofdapparaat in het bovenste gedeelte van het LCD-scherm. De signaalsterkte kan afnemen als een van de apparaten een lage batterijstatus heeft.

Stap 5:

Koppel de host met je slimme apparaat. Open de app en kies of je meldingen wilt toestaan. Klik op “Enter the App” in de rechterbovenhoek en klik vervolgens op “Matching” om de app automatisch te koppelen met de host. De app toont vervolgens de statuspagina van het apparaat met de vooraf ingestelde, interne en omgevingstemperaturen in real-time. Je slimme thermometer is nu klaar voor gebruik.



Stap 6: Begin met koken

1. Steek de sonde helemaal in het voedsel en zorg ervoor dat het uiteinde door het vlees wordt bedekt. Stel de punt niet bloot, want deze is alleen bestand tegen temperaturen tot 212°F. De sonde bevat kwetsbare elektronica die beschadigd kan raken door hoge hitte.
2. Stel de gewenste temperatuur in of selecteer het soort vlees en de bereidingswijze in de CHEFBQ app. Pas de voorinstellingen aan als dat nodig is.
3. Er klinkt een alarm via de app of de host wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Stap 7: Reinigen, bewaren en opladen

Reinig de sonde na het koken door hem met de hand af te wassen, de sonde kan niet in de vaatwasser. Zorg ervoor dat de sonde volledig droog is voordat je hem terugplaatst in het oplaadcompartiment voor opslag en opladen.

Afvoer van elektronische apparaten

Dit elektronische apparaat mag niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Gooi het apparaat weg bij een erkende faciliteit of bij uw plaatselijke recyclingcentrum. Volg de geldende regels en voorschriften voor de afvoer van het apparaat. Neem contact op met uw gemeente als u twijfelt.



AFVALVOORSCHRIFTEN:

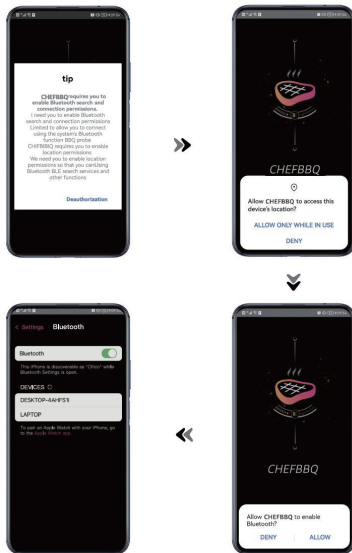
Elektrische en elektronische apparaten bevatten materialen, componenten en stoffen die gevaarlijk en schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van mensen en het milieu als elektrisch en elektronisch afval (WEEE) niet op de juiste manier wordt afgevoerd. Producten die zijn gemarkeerd met het symbool van de "doorgestreepte afvalbak" zijn elektrische en elektronische apparaten. De doorgestreepte afvalbak geeft aan dat elektrisch en elektronisch afval niet samen met ongesorteerd huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar afzonderlijk moet worden ingezameld.

Voor dit doel hebben alle gemeenten inzamelsystemen opgezet, waarbij elektrisch en elektronisch afval gratis door inwoners kan worden ingeleverd bij recyclingstations of andere inzamelpunten, of direct bij huishoudens kan worden opgehaald. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de technische afdeling van uw gemeente.

B:

Instellen van de app

Schakel Bluetooth in op uw telefoon (het Android-systeem moet zowel Bluetooth als locatievoorzieningen geactiveerd hebben) en ook de meldingsservices (meldingen omvatten alarmen en pop-up-iconen).



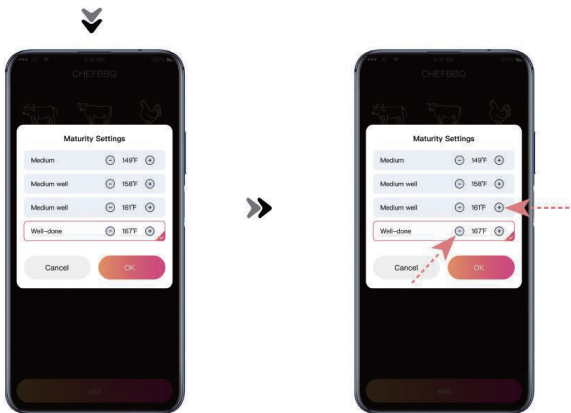
Hoofdapparaat verbinden voor gebruik

Open de app en verbind het hoofdapparaat via Bluetooth met de naam CHEFBQB, zoals hieronder weergegeven. De instellingen en weergave in de app worden vervolgens gesynchroniseerd met het hoofdapparaat.



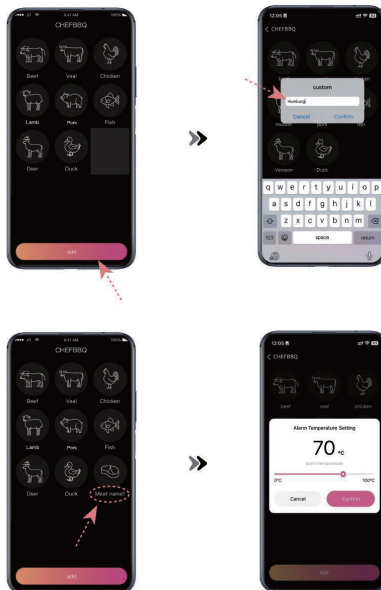


Optie 1: Klik op Sonde 1 of Sonde 2, klik vervolgens in het menu op "Vleeskeuze" en selecteer het voedsel dat u wilt bereiden. Klik op het ingrediënt om de gewenste smaak (meettemperatuur) in te stellen.



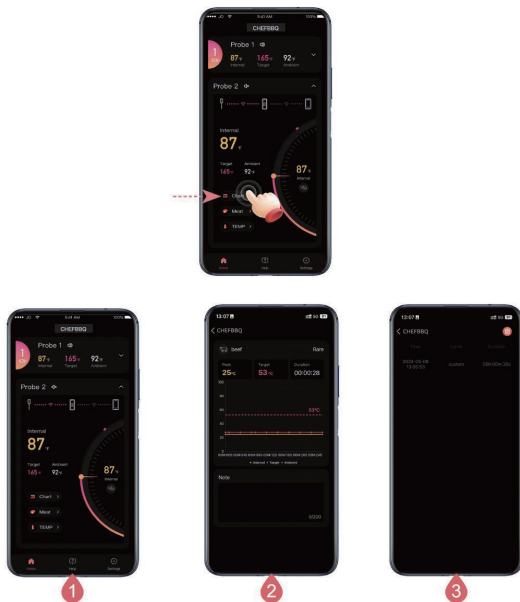
Optie 2: Als de meettemperatuur niet aan uw behoeften voldoet, kunt u op de +/- knoppen klikken om de gewenste temperatuur aan te passen.

Aangepaste ingrediënten-/smaakinstellingen (temperatuurinstelling)



Nieuwe ingrediënten toevoegen: Klik op TOEGEVOEGEN om extra ingrediënten toe te voegen en hun namen in te stellen. Tegelijkertijd kunt u de gewenste smaak (temperatuur) instellen.

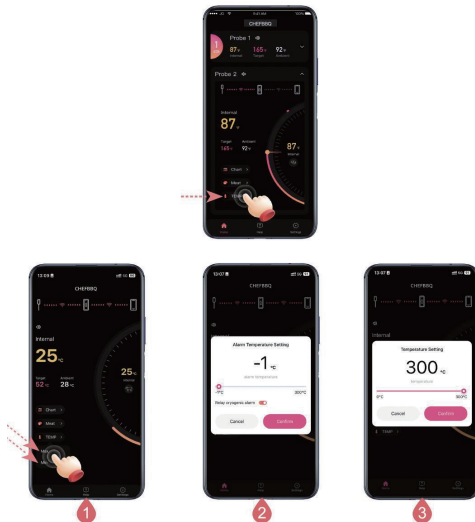
Instellingen voor het opnemen van het kookdiagram: Klik op Diagram om het diagram te openen, het kookproces op te nemen, het realtime-kookcurvepictogram te bekijken en eerdere kookprocessen weer te geven.



1. Klik op "**Opname starten**" om de opname te starten.
2. Klik op "**Kookdiagram**" om het realtime-kookdiagram te bekijken.
3. Klik op het pictogram voor **historische kookgegevens**.

Instellingen voor omgevingsalarm:

Klik op "**TEMP**" om de instellingen voor hoge en lage temperatuurwaarschuwingen voor de omgevingstemperatuur te openen.



1. Klik op **"TEMP"** om Max en Min weer te geven.
2. Klik op **"Max"** om een alarm in te stellen wanneer de ingestelde temperatuur wordt overschreden (om te voorkomen dat de oventemperatuur de gewenste temperatuur overschrijdt).
3. Klik op **"Min"** om een alarm in te stellen wanneer de temperatuur onder de ingestelde temperatuur zakt (om te voorkomen dat de vlam van de oven uitgaat).

Overige instellingen:



1. Klik op HELP om de gebruikershandleiding en veelgestelde vragen (FAQ) te bekijken.
2. Klik op Instellingen om de alarmtoon, taal, °C/°F aan te passen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Gebruik de sonde alleen voor het beoogde doel. De sonde is ontworpen voor vlees (voedsel).
- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, dompel het laadstation niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Om schade aan de sonde te voorkomen, plaats de sonde tot aan de veiligheidslijn in het vlees.
- Voor optimale prestaties van het product mag geen enkel deel van het keramische handvat van de sonde in het vlees worden gestoken.
- Gebruik de sonde niet in een magnetron of snelkookpan.
- Stel de sonde niet bloot aan open vuur en laat deze niet op harde oppervlakken vallen.
- De sonde mag niet in de vaatwasser worden gewassen. Was de sonde met de hand vóór en na gebruik.
- Zorg ervoor dat de sonde volledig droog is voordat u deze terugplaatst in de hoofdunit.
- De sonde is waterdicht, maar mag niet langdurig onder water worden gehouden.
- Let op de punt van de sonde om letsel te voorkomen.
- Tijdens of direct na het koken wordt de sonde zeer heet. Vermijd aanraking met blote handen.
- Dompel de sonde niet in koud water na het koken. Laat de sonde vanzelf afkoelen.
- De sonde is geen speelgoed. Toezicht is vereist wanneer deze in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Gebruik dit product niet buitenshuis tijdens regen, onweer of andere extreme weersomstandigheden.
- Als de temperatuur te hoog lijkt of te snel stijgt, controleer dan of de sonde correct in het voedsel is geplaatst. Plaats de sonde correct in het dikste deel van het vlees en zorg ervoor dat deze niet in contact komt met botten of vetrijke delen.
- De maximale temperatuur van de sensor in de sonde is 212°F (100°C). Temperaturen boven deze limiet kunnen de sonde beschadigen.
- De maximale temperatuur van het handvat van de sonde is 572°F (300°C). Temperaturen boven deze limiet kunnen de sonde beschadigen.
- Bij het verwijderen van de sonde uit het voedsel, vermijd druk naar boven/beneden of links/rechts op het keramische handvat van de sonde. Verwijder de sonde horizontaal.
- Het consumeren van rauw of onvoldoende gekookt vlees, gevogelte of zeevruchten kan het risico op door voedsel overgedragen ziekten verhogen. Om dit risico te verminderen, kook voedsel tot de aanbevolen veilige temperaturen zoals aangegeven door het Amerikaanse ministerie van Landbouw (USDA).
- Als de sonde niet in gebruik is, verwijder deze dan uit de hoofdunit en haal de batterij eruit.

- **Waarschuwing:** Wijzigingen of aanpassingen aan dit apparaat die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de verantwoordelijke partij voor naleving, kunnen de gebruiksrechten van de gebruiker ongeldig maken.

FCC-naleving

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

1. Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken.
2. Dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken.

Opmerking:

Dit apparaat is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, volgens deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een woonomgeving. Dit apparaat genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en kan, indien niet correct geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, schadelijke interferentie veroorzaken met radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er in een specifieke installatie geen interferentie zal optreden. Als dit apparaat schadelijke interferentie veroorzaakt bij radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het apparaat uit en aan te zetten, wordt de gebruiker aangeraden de interferentie te verminderen door een of meer van de volgende maatregelen te nemen:

- Richt de ontvangstantenne opnieuw of verplaats deze.
- Vergroot de afstand tussen het apparaat en de ontvanger.
- Sluit het apparaat aan op een ander stopcontact dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

Dit apparaat en zijn antenne(s) mogen niet samen met een andere antenne of zender worden gebruikt of geplaatst.

Stralingsblootstelling:

Om te voldoen aan de FCC-richtlijnen voor RF-blootstelling, moet dit apparaat worden geïnstalleerd en gebruikt met een minimale afstand van 20 cm van uw lichaam

Fabrikant**Garantie & Service:**

Dit product wordt gedekt door een product- en arbeidsgarantie van 12 maanden vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop.

SORTEERGIDS

Elektrische en elektronische apparatuur bevat materialen, onderdelen en stoffen die gevaarlijk en schadelijk kunnen zijn voor de volksgezondheid en het milieu wanneer afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) niet op de juiste manier wordt verwijderd. Producten met een "doorgestreepte vuilnisbak" zijn elektrische en elektronische apparaten. Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met ongesorteerd huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar apart moet worden ingezameld. Hiervoor hebben alle gemeenten inzamelsystemen opgezet waarbij u afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren bij recyclingcentra of andere inzamelpunten, of worden ze rechtstreeks bij huishoudens opgehaald. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

Sobczyk