

Gracias por elegir el exclusivo Termómetro para asados y parrillas de Scaleson UG (haftungsbeschränkt). Permite una conexión inalámbrica con tu smartphone. Basta con descargar la aplicación „Grill ProbeE“ para controlar si la comida está bien cocinada. En cuanto los alimentos alcanzan la temperatura preestablecida, se activa automáticamente una alarma para ayudarte a cocinar.

1 Descripción

Linea de inserción Sensor

Sonda Termómetro

Luz de carga conexión de carga

Cargador

2 Características

- Parte frontal de acero inoxidable. El sensor puede controlar la temperatura de los alimentos y del horno.
- Conexión inalámbrica con un alcance de transmisión de 10 metros.
- Seguimiento de la temperatura a través de la app „Grill ProbeE“.
- Permite 3 modos de grill preestablecidos: platos, temperatura o temporizador.
- Admite 4 Termómetros para asados y parrillas que pueden funcionar simultáneamente.
- Rango de medición de la temperatura de los alimentos: 0-85°C
- Rango de medición de la temperatura interna del horno: 0-275°C
- Carga rápida durante 5 minutos y la sonda puede funcionar durante 4 horas.
- Protegido contra salpicaduras de agua según IP67

3 Utilizar un Termómetro

1) Descargue la aplicación
Escanee el código QR o descargue la aplicación „Grill ProbeE“ disponible en la App Store (para iOS) o en Google Play Store (para Android).

2) Cargar el Termómetro

- Coloque el Termómetro en el cargador antes de utilizarlo, de lo contrario la batería se agotará.
- Conecte el cargador al cable de carga adjunto y éste a una fuente de alimentación externa. Una luz roja en el cargador indica que la carga está en curso. Cada proceso de carga dura unos 5 minutos.

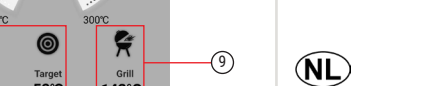
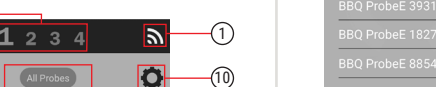
3) Inserción del termómetro en el alimento

Nota: La profundidad de inserción debe estar más allá de la línea de inserción segura, como se muestra a continuación.

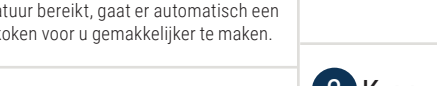
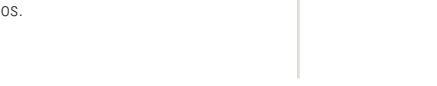
4 Funcionamiento de la aplicación

- Interfaz de usuario
 - Estado de la conexión, haga clic en él.
 - Cuatro números de canal, pulse clic en ellos para mostrar el estado de cada Termómetro pantalla
 - Pulse clic para establecer el modo de parrilla
 - Pulse clic para mostrar todos los Termómetros
 - Tiempo restante

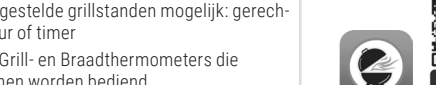
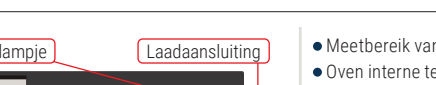
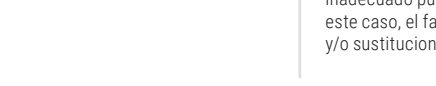
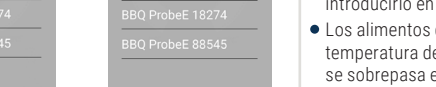
- Temperatura de los alimentos
- Modo parrilla
- Iniciar / Detener, haga clic para iniciar o detener el pulso para iniciar o detener el asado
- Temperatura del horno
- Configuración del sistema
- Pulse clic para ver el estado de un Termómetro individual



2) Establecer una conexión inalámbrica
Descargue y abra la aplicación „Grill ProbeE“. Retire el Termómetro del cargador y pulse „X“ en la esquina superior derecha de la pantalla. A continuación, seleccione el termómetro de carne conectado y haga clic en „Y“ para desconectarlo.



3) Desconectar la conexión
Retire el termómetro del cargador y pulse „X“ en la esquina superior derecha de la pantalla. A continuación, seleccione el termómetro de carne conectado y haga clic en „Y“ para desconectarlo.



5) Atención

- Si el Termómetro se encuentra en un horno con protección metálica, el alcance de la comunicación con su smartphone se reduce. Si se pierde la conexión, acerque el teléfono al termómetro y vuelva a conectarlo. No es necesario reiniciar la aplicación.
- La sonda debe introducirse en el alimento antes de introducirlo en el grill o en el horno.
- Los alimentos deben estar a menos de 100°C. La temperatura del horno debe ser inferior a 275°C. Si se sobrepasa este límite, el Termómetro se dañará de forma permanente. En este caso, el usuario debe retirar el Termómetro rápidamente.
- Este producto funciona a altas temperaturas. Su uso inadecuado puede provocar daños en la sonda. En este caso, el fabricante no garantiza las reparaciones y/o sustituciones.

2) Laad de Thermometer op

- Plaats de Thermometer in de oplader voor gebruik, anders is de batterij leeg.
- Sluit de lader aan op de bijgeleverde laadkabel en deze op een externe voedingsseenheid. Een rood lampje op de lader geeft aan dat er wordt opgeladen. Elk oplaadproces duurt ongeveer 5 minuten.

3) Het inbrengen van de Sonde in het Voedsel

Opmerking: De insteekdiepte moet voorbij de veilige insteeklijn liggen, zoals hieronder is aangegeven.

4) De Bedienung van de App

- Gebruikersinterface
 - Verbindingsstatus, tik erop.
 - Vier kanaalnummers, klik erop om de status van elke Thermometer weer te geven display.
 - Tik hierop om de grill-modus in te stellen.
 - Tik hierop om alle Thermometers weer te geven.
 - Resterende tijd
 - Temperatuur van het voedsel
 - Grill stand
 - Start / Stop, tik hierop om het grillproces te starten of te stoppen
 - Oven temperatuur
 - Systeeminstelling
 - Tik hierop om de status van een individuele Thermometer te zien.

2) Ustanowienie połączenia

- Pobrać i otworzyć aplikację „Grill ProbeE“. Wyjmij Termometr z ładowarki, a następnie dotknij „X“ w prawym górnym rogu ekranu. Następnie wybierz z listy Termometr. Połączenie zostanie nawiązane, gdy na ekranie pojawi się „Y“ i numer kanału.

3) Rozłączenie połączenia

Dotknij „X“ w prawym górnym rogu ekranu. Następnie wybierz podłączony termometr i naciśnij „Y“, aby się rozłączyć.

5) Uwaga

- Jeśli Termometr znajduje się w piekarniku z metalową osłoną, zasięg komunikacji ze smartfonem jest ograniczony. Jeśli połączenie zostanie utracone, proszę zbliżyć telefon do termometru i ponownie nawiązać połączenie. Nie jest konieczne ponownie uruchamianie aplikacji.
- Sonda musi być włożona do potrawy przed umieszczeniem jej w grillu lub piekarniku.
- Temperatura potrawy powinna być niższa niż 100°C.
- Temperatura piekarnika powinna być niższa niż 275°C. Przekroczenie tej granicy spowoduje trwałe uszkodzenie Termometru. W takim przypadku użytkownik powinien szybko usunąć Termometr.
- Ten produkt działa w wysokich temperaturach. Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie sondy. W takim przypadku producent nie gwarantuje naprawy i/lub wymiany.

2) Maak verbinding

- Download en open de „Grill ProbeE“ app. Neem de thermometer uit de oplader en tik hierop „X“ in de rechterbovenhoek van het scherm. Kies vervolgens de Thermometer uit de lijst. De verbinding is tot stand gebracht wanneer „Y“ en het kanaalnummer op het scherm worden weergegeven.

3) Stosować Termometr

- Pobierz aplikację
Zeskanuj kod QR lub pobierz aplikację „Grill ProbeE“ dostępną w App Store (dla iOS) lub Google Play Store (dla Android).
- Naładuj termometr do mięsa
Umieść Termometr w ładowarce przed użyciem, w przeciwnym razie bateria będzie rozładowana.
- Podłącz ładowarkę do złączonego kabla ładującego, a ten do zewnętrznego zasilacza. Czerwona lampka na ładowarce oznacza, że trwa ładowanie. Każdy proces ładowania trwa około 5 minut.

5) Aandacht

- Als de Thermometer zich in een met metaal afgeschermd oven bevindt, wordt het communicatiebereik naar uw smartphone verkleind. Als de verbinding wordt verbroken, brengt u de telefoon dicht bij de thermometer en maakt u opnieuw verbinding. Het is niet nodig om de app opnieuw op te starten.
- De sonda moet in het voedsel worden gestoken voordat het in de grill of oven wordt geplaatst.
- Het voedsel moet minder dan 100°C zijn. De oventemperatuur moet lager zijn dan 275°C. Als deze limiet wordt overschreden, zal de Thermometer blijvend beschadigd worden. In dat geval moet de gebruiker de Thermometer snel verwijderen.

2) Obsługa aplikacji

- Interfejs użytkownika
 - Status połączenia, naciśnij go
 - Cztery numery kanałów, które można dotknąć, aby wyświetlić stan każdego Termometru
 - Stuknij, aby ustawić tryb grillowania
 - Naciśnij, aby wyświetlić wszystkie Termometry
 - Pozostały czas
 - Temperatura żywności
 - Tryb grillowania
 - Start / Stop, stuknij, aby rozpocząć lub zakończyć grillowanie
 - Temperatura piekarnika
 - Ustawienie systemu
 - Naciśnij tutaj, aby wyświetlić status pojedynczego Termometru

2) Beschrijving

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Funktionsbeschreibung

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Opis

- Umożliwia 3 wstępnie ustawione tryby grillowania: potrawy, temperatura lub timer
- Obsługuje 4 Termometr do grilla i pieczenia, które mogą być obsługiwane jednocześnie
- Zakres pomiarowy temperatury żywności: 0-85°C
- Zakres pomiarowy temperatury wewnętrznej piekarnika: 0-275°C
- Szybkie ładowanie przez 5 minut i sonda może pracować przez 4 godziny
- Ochrona przed wodą zgodnie z IP67

2) Cechy

- Część przednia wykonana ze stali nierdzewnej. Czujnik może monitorować temperaturę potrawy i piekarnika.
- Połączenie bezprzewodowe o zasięgu transmisji 10 metrów
- Siedzenie temperatury za pomocą aplikacji „Grill ProbeE“.

3) Stosować Termometr

- Pobierz aplikację
Zeskanuj kod QR lub pobierz aplikację „Grill ProbeE“ dostępną w App Store (dla iOS) lub Google Play Store (dla Android).
- Naładuj termometr do mięsa
Umieść Termometr w ładowarce przed użyciem, w przeciwnym razie bateria będzie rozładowana.
- Podłącz ładowarkę do złączonego kabla ładującego, a ten do zewnętrznego zasilacza. Czerwona lampka na ładowarce oznacza, że trwa ładowanie. Każdy proces ładowania trwa około 5 minut.

2) Uwaga

- Jeśli Termometr znajduje się w piekarniku z metalową osłoną, zasięg komunikacji ze smartfonem jest ograniczony. Jeśli połączenie zostanie utracone, proszę zbliżyć telefon do termometru i ponownie nawiązać połączenie. Nie jest konieczne ponownie uruchamianie aplikacji.
- Sonda musi być włożona do potrawy przed umieszczeniem jej w grillu lub piekarniku.
- Temperatura potrawy powinna być niższa niż 100°C.
- Temperatura piekarnika powinna być niższa niż 275°C. Przekroczenie tej granicy spowoduje trwałe uszkodzenie Termometru. W takim przypadku użytkownik powinien szybko usunąć Termometr.
- Ten produkt działa w wysokich temperaturach. Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie sondy. W takim przypadku producent nie gwarantuje naprawy i/lub wymiany.

2) Beschrijving

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Funktionsbeschreibung

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Opis

- Umożliwia 3 wstępnie ustawione tryby grillowania: potrawy, temperatura lub timer
- Obsługuje 4 Termometr do grilla i pieczenia, które mogą być obsługiwane jednocześnie
- Zakres pomiarowy temperatury żywności: 0-85°C
- Zakres pomiarowy temperatury wewnętrznej piekarnika: 0-275°C
- Szybkie ładowanie przez 5 minut i sonda może pracować przez 4 godziny
- Ochrona przed wodą zgodnie z IP67

2) Cechy

- Część przednia wykonana ze stali nierdzewnej. Czujnik może monitorować temperaturę potrawy i piekarnika.
- Połączenie bezprzewodowe o zasięgu transmisji 10 metrów
- Siedzenie temperatury za pomocą aplikacji „Grill ProbeE“.

3) Stosować Termometr

- Pobierz aplikację
Zeskanuj kod QR lub pobierz aplikację „Grill ProbeE“ dostępną w App Store (dla iOS) lub Google Play Store (dla Android).
- Naładuj termometr do mięsa
Umieść Termometr w ładowarce przed użyciem, w przeciwnym razie bateria będzie rozładowana.
- Podłącz ładowarkę do złączonego kabla ładującego, a ten do zewnętrznego zasilacza. Czerwona lampka na ładowarce oznacza, że trwa ładowanie. Każdy proces ładowania trwa około 5 minut.

2) Uwaga

- Jeśli Termometr znajduje się w piekarniku z metalową osłoną, zasięg komunikacji ze smartfonem jest ograniczony. Jeśli połączenie zostanie utracone, proszę zbliżyć telefon do termometru i ponownie nawiązać połączenie. Nie jest konieczne ponownie uruchamianie aplikacji.
- Sonda musi być włożona do potrawy przed umieszczeniem jej w grillu lub piekarniku.
- Temperatura potrawy powinna być niższa niż 100°C.
- Temperatura piekarnika powinna być niższa niż 275°C. Przekroczenie tej granicy spowoduje trwałe uszkodzenie Termometru. W takim przypadku użytkownik powinien szybko usunąć Termometr.
- Ten produkt działa w wysokich temperaturach. Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie sondy. W takim przypadku producent nie gwarantuje naprawy i/lub wymiany.

2) Beschrijving

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Funktionsbeschreibung

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Opis

- Umożliwia 3 wstępnie ustawione tryby grillowania: potrawy, temperatura lub timer
- Obsługuje 4 Termometr do grilla i pieczenia, które mogą być obsługiwane jednocześnie
- Zakres pomiarowy temperatury żywności: 0-85°C
- Zakres pomiarowy temperatury wewnętrznej piekarnika: 0-275°C
- Szybkie ładowanie przez 5 minut i sonda może pracować przez 4 godziny
- Ochrona przed wodą zgodnie z IP67

2) Cechy

- Część przednia wykonana ze stali nierdzewnej. Czujnik może monitorować temperaturę potrawy i piekarnika.
- Połączenie bezprzewodowe o zasięgu transmisji 10 metrów
- Siedzenie temperatury za pomocą aplikacji „Grill ProbeE“.

3) Stosować Termometr

- Pobierz aplikację
Zeskanuj kod QR lub pobierz aplikację „Grill ProbeE“ dostępną w App Store (dla iOS) lub Google Play Store (dla Android).
- Naładuj termometr do mięsa
Umieść Termometr w ładowarce przed użyciem, w przeciwnym razie bateria będzie rozładowana.
- Podłącz ładowarkę do złączonego kabla ładującego, a ten do zewnętrznego zasilacza. Czerwona lampka na ładowarce oznacza, że trwa ładowanie. Każdy proces ładowania trwa około 5 minut.

2) Uwaga

- Jeśli Termometr znajduje się w piekarniku z metalową osłoną, zasięg komunikacji ze smartfonem jest ograniczony. Jeśli połączenie zostanie utracone, proszę zbliżyć telefon do termometru i ponownie nawiązać połączenie. Nie jest konieczne ponownie uruchamianie aplikacji.
- Sonda musi być włożona do potrawy przed umieszczeniem jej w grillu lub piekarniku.
- Temperatura potrawy powinna być niższa niż 100°C.
- Temperatura piekarnika powinna być niższa niż 275°C. Przekroczenie tej granicy spowoduje trwałe uszkodzenie Termometru. W takim przypadku użytkownik powinien szybko usunąć Termometr.
- Ten produkt działa w wysokich temperaturach. Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie sondy. W takim przypadku producent nie gwarantuje naprawy i/lub wymiany.

2) Beschrijving

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Funktionsbeschreibung

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Opis

- Umożliwia 3 wstępnie ustawione tryby grillowania: potrawy, temperatura lub timer
- Obsługuje 4 Termometr do grilla i pieczenia, które mogą być obsługiwane jednocześnie
- Zakres pomiarowy temperatury żywności: 0-85°C
- Zakres pomiarowy temperatury wewnętrznej piekarnika: 0-275°C
- Szybkie ładowanie przez 5 minut i sonda może pracować przez 4 godziny
- Ochrona przed wodą zgodnie z IP67

2) Cechy

- Część przednia wykonana ze stali nierdzewnej. Czujnik może monitorować temperaturę potrawy i piekarnika.
- Połączenie bezprzewodowe o zasięgu transmisji 10 metrów
- Siedzenie temperatury za pomocą aplikacji „Grill ProbeE“.

3) Stosować Termometr

- Pobierz aplikację
Zeskanuj kod QR lub pobierz aplikację „Grill ProbeE“ dostępną w App Store (dla iOS) lub Google Play Store (dla Android).
- Naładuj termometr do mięsa
Umieść Termometr w ładowarce przed użyciem, w przeciwnym razie bateria będzie rozładowana.
- Podłącz ładowarkę do złączonego kabla ładującego, a ten do zewnętrznego zasilacza. Czerwona lampka na ładowarce oznacza, że trwa ładowanie. Każdy proces ładowania trwa około 5 minut.

2) Uwaga

- Jeśli Termometr znajduje się w piekarniku z metalową osłoną, zasięg komunikacji ze smartfonem jest ograniczony. Jeśli połączenie zostanie utracone, proszę zbliżyć telefon do termometru i ponownie nawiązać połączenie. Nie jest konieczne ponownie uruchamianie aplikacji.
- Sonda musi być włożona do potrawy przed umieszczeniem jej w grillu lub piekarniku.
- Temperatura potrawy powinna być niższa niż 100°C.
- Temperatura piekarnika powinna być niższa niż 275°C. Przekroczenie tej granicy spowoduje trwałe uszkodzenie Termometru. W takim przypadku użytkownik powinien szybko usunąć Termometr.
- Ten produkt działa w wysokich temperaturach. Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie sondy. W takim przypadku producent nie gwarantuje naprawy i/lub wymiany.

2) Beschrijving

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Funktionsbeschreibung

- Roestvrij stalen voorstuk. De sensor kan de temperatuur van het voedsel en de oven controleren.
- Draadloze verbinding met een zendbereik van 10 meter
- Volgen van de temperatuur via de „Grill ProbeE“ app
- Maakt 3 voorinstelde grillstanden mogelijk: gerechten, temperatuur of timer
- Ondersteunt 4 Grill- en Braadthermometers die gelijktijdig kunnen worden bediend

2) Opis

- Umożliwia 3 wstępnie ustawione tryby grillowania: potrawy, temperatura lub timer
- Obsługuje 4 Termometr do grilla i pieczenia, które mogą być obsługiwane jednocześnie
- Zakres pomiarowy temperatury żywności: 0-85°C
- Zakres pomiarowy temperatury wewnętrznej piekarnika: 0-275°C
- Szybkie ładowanie przez 5 minut i sonda może pracować przez 4 godziny
- Ochrona przed wodą zgodnie z IP67

2) Cechy

- Część przednia wykonana ze stali nierdzewnej. Czujnik może monitorować temperaturę potrawy i piekarnika.
- Połączenie bezprzewodowe o zasięgu transmisji 10 metrów
- Siedzenie temperatury za pomocą aplikacji „Grill ProbeE“.

3) Stosować Termometr

- Pobierz aplikację
Zeskanuj kod QR lub pobierz aplikację „Grill ProbeE“ dostępną w App Store (dla iOS) lub Google Play Store (dla Android).
- Naładuj termometr do mięsa
Umieść Termometr w ładowarce przed użyciem, w przeciwnym razie bateria będzie rozładowana.
- Podłącz ładowarkę do złączonego kabla ładującego, a ten do zewnętrznego zasilacza. Czerwona lampka na ładowarce oznacza, że trwa ładowanie. Każdy proces ładowania trwa około 5 minut.

2) Uwaga

- Jeśli Termometr znajduje się w piekarniku z metalową os