

Hyper BBQ

Smart Wireless BBQ Thermometer



Bedienungsanleitung

Instruction manual

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

Instrucciones de uso



Kat.Nr.: 14.1513.01



Bedienungsanleitung
Instruction manual
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Instrukcja obsługi

Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Návod k použití

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

(D)

Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten: Lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitung genau durch.

Die Bedienungsanleitung liegt dem Gerät bei oder zum Download unter

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/anleitungen

Verwenden Sie das Gerät nicht anders, als in der Anleitung dargestellt wird.

Durch die Beachtung der Bedienungsanleitung vermeiden Sie auch Beschädigungen des Gerätes und die Gefährdung Ihrer gesetzlichen Mängelrechte durch Fehlgebrauch.

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

Thank you for choosing this instrument from TFA.

(GB)

Before you use this product: Please make sure you read the instruction manual carefully.

The operating instructions are enclosed with the device or can be downloaded at

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

This product should only be used as described within these instructions.

Following and respecting the instructions in your manual will prevent damage to your instrument and loss of your statutory rights arising from defects due to incorrect use.

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

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

(F)

Avant d'utiliser votre appareil : Veuillez lire attentivement le mode d'emploi.

Le mode d'emploi est joint à l'appareil ou peut être téléchargé à l'adresse suivante

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi. En respectant ce mode d'emploi, vous éviterez d'endommager votre appareil et de perdre vos droits légaux en cas de défaut si celui-ci résulte d'une utilisation non-conforme.

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

Vi ringraziamo per aver scelto l'apparecchio della TFA.

(I)

Prima di utilizzare l'apparecchio: Leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso sono allegate all'apparecchio o possono essere scaricate da

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

Non utilizzate il prodotto in maniera diversa da quanto descritto in queste istruzioni.

Seguendo le istruzioni per l'uso, eviterete anche di danneggiare il prodotto e di pregiudicare, a causa di un utilizzo scorretto, i diritti del consumatore che vi spettano per legge.

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

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

(NL)

Voordat u met het apparaat gaat werken: Leest u a.u.b. de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

De gebruiksaanwijzing is bij het apparaat gevoegd of kan worden gedownload van

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

Gebruik het product niet anders dan in deze handleiding is aangegeven. Door rekening te houden met wat er in de handleiding staat, vermijdt u ook beschadigingen van het product en riskeert u niet dat uw wettelijke rechten door verkeerd gebruik niet meer gelden.

Volg in elk geval de veiligheidsinstructies op! De gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!

Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA.

(E)

Antes de utilizar el dispositivo: Lea detenidamente las instrucciones de uso.

Las instrucciones de uso se adjuntan al dispositivo o pueden descargarse de

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

No emplee el dispositivo de modo distinto al especificado en estas instrucciones.

Si sigue las instrucciones de uso, evitará que se produzcan daños en el dispositivo y no comprometerá a sus derechos por vicios, previstos legalmente debido a un uso incorrecto.

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

Tack för att du väljer detta instrument från TFA.

(S)

Innan du använder den här produkten: Var god se till att du läser igenom bruksanvisningen noggrant.

Bruksanvisningen följer med enheten eller kan laddas ner på

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

Denna produkt ska endast användas enligt beskrivningen inom dessa anvisningar.

Att följa och respektera anvisningarna i din manual kommer att förhindra skador på ditt instrument och förlust av dina lagstadgade rättigheter som uppstår på grund av felaktig användning.

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

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky TFA.

(CZ)

Před použitím: Následující instrukce k použití čtěte velmi pozorně.

Návod k použití je přiložen u zařízení nebo je možné si ho stáhnout z

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

Tento produkt je možné používat pouze tak jak je popsáno v návodu k použití. Pozorným přečtením a dodržením instrukcí obsažených v tomto manuálu předejdete poškození přístroje a ztrátě práv vyplývajících z poškození vlivem nesprávného použití.

Dbejte zvýšené pozornosti bezpečnostním pokynům. Uchovejte si manuál pro případ budoucího použití.

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

(PL)

Zanim zaczniecie Państwo użytkować to urządzenie: prosimy zapoznać się dokładnie z instrukcją obsługi.

Instrukcja obsługi jest załączona do urządzenia lub może zostać pobrana ze strony:

www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

Nie należy używać urządzenia inaczej, niż zostało to przedstawione w instrukcji. Przestrzegając instrukcji unikniecie Państwo uszkodzeń urządzenia oraz zagrożenia utraty swoich ustawowych praw konsumenckich poprzez nieprawidłowe użytkowanie.

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

Fig. 1

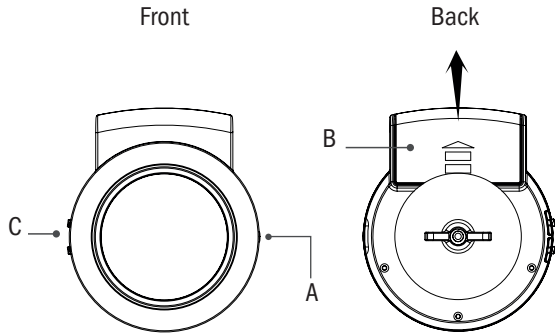


Fig. 2

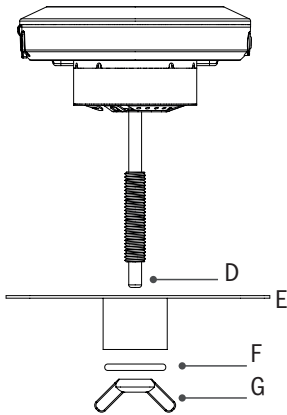
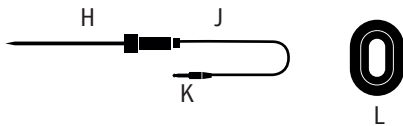
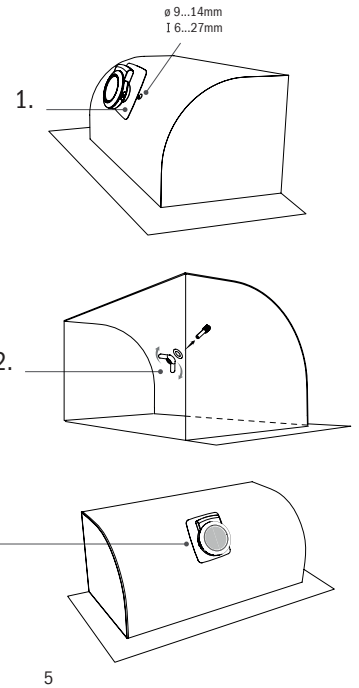
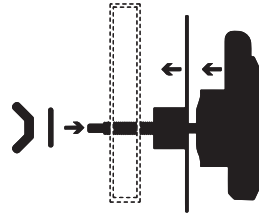


Fig. 3



4

Fig. 4

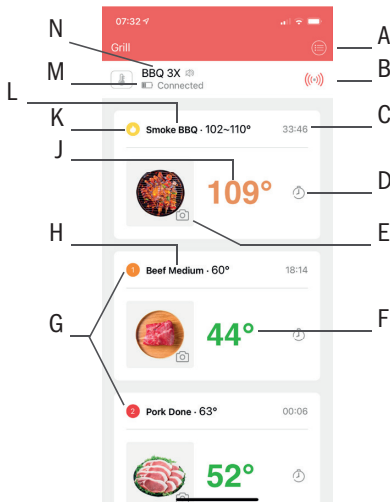


5

Fig. 5



Fig. 6



HYPER BBQ

Smart Wireless BBQ Thermometer

Kat.-Nr. 14.1513.01



Lieferumfang:

- Wireless BBQ Thermometer
- Zwei Edelstahlfühler mit 120 cm Kabel und Wickelhilfe
- Wärmeisolationsplatte
- Flügelmutter und Unterlegscheibe
- Bedienungsanleitung

Einsatzbereich und alle Vorteile Ihres neuen Gerätes auf einen Blick:

- Deckelthermometer für Barbecue/Grill/Smoker/Räucherofen/Grillwagen
- Mit zwei Einstichführern aus Edelstahl mit 120 cm Kabel
- Zum gleichzeitigen Überwachen der Garraumtemperatur und der Kerntemperatur von maximal zwei Grillstücken
- Komfortable Bedienung über Smartphone mit kostenloser App für iOS & Android™, Reichweite bis zu 50 Meter (im Freifeld)
- Verschiedene Fleischsorten und Garstufen vorprogrammiert:
 - Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Huhn, Pute, Fisch, Hamburger und Räuchern
 - Well done, medium done, medium, medium rare und rare
- Individuelle Zieltemperatur oder Ober- und Untergrenze einstellbar
- Thermometerdisplay mit Hintergrundbeleuchtung, zeigt abwechselnd Momentan- und Zieltemperaturen
- Verschiedene Alarmeinrichtungen konfigurierbar (auf Thermometer und/oder Mobilgerät, Signal und/oder Vibration, Alarmintervall)
- Zur Befestigung an Deckel oder Haube, als Ersatzteil, zum Nachrüsten oder für den Eigenbau
- Einfach in das vorgebohrte Loch einsetzen und mit der Schraubenmutter von innen fixieren

Zu Ihrer Sicherheit:

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



Vorsicht! Verletzungsgefahr:

- Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie die Einstichfühler während oder nach dem Kochvorgang berühren.
- Vorsicht beim Umgang mit den spitzen Einstichführern. Immer mit der Schutzkappe aufbewahren!
- Nicht in der Mikrowelle benutzen.
- Halten Sie die Geräte und die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Batterien enthalten gesundheitsschädliche Säuren und können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Würde eine Batterie verschluckt, kann dies innerhalb von 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Wenn Sie vermuten, eine Batterie könnte verschluckt oder anderweitig in den Körper gelangt sein, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.
- Batterien nicht ins Feuer werfen, kurzschließen, auseinandernehmen oder aufladen. Explosionsgefahr!
- Um ein Auslaufen der Batterien zu vermeiden, sollten schwache Batterien möglichst schnell ausgetauscht werden. Verwenden Sie nie gleichzeitig alte und neue Batterien oder Batterien unterschiedlichen Typs.
- Beim Hantieren mit ausgelaufenen Batterien chemikalienbeständige Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!

! Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- **Achtung!** Das Thermometer **außen** am Grill anbringen. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill über einen doppelwandigen Deckel verfügt, ansonsten können Schäden durch Hitze am Thermometer entstehen. Verwenden Sie die Wärmeisolationsplatte!
- Setzen Sie das Thermometer keinen extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus. Nur der innenliegende Garraumsensor (bis 400°C) und der Einstichfühler mit Griff und Kabel (bis 380°C) sind hitzebeständig. Halten Sie niemals die Fühler direkt über Feuer.
- Das Thermometer und die Einstichfühler sind spritzwassergeschützt, aber nicht wasserdicht. Tauchen Sie die Geräte nicht in Wasser. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Den Grill mit dem aufgeschraubten Thermometer nicht ungeschützt im Freien stehen lassen, sondern mit einer wasserabweisenden Schutzhaube abdecken.

Bestandteile:

Thermometer

Fig.1-A - Bedientaste

- ON/OFF
- Koppeln
- Alarm-Stopp
- Hintergrundbeleuchtung

Gehäuse

Fig.1-B - Batteriefach

Fig.1-C - Anschlüsse für Temperaturfühler mit Gummi-Schutzkappen

Fig.2-D - Garraumsensor

Befestigungsmaterial

Fig.2-E - Wärmeisolationsplatte

Fig.2-F - Unterlegscheibe

Fig.2-G - Flügelmutter

Display

Fig.5-A - Wireless Verbindung

Fig.5-B - Batteriesymbol

Fig.5-C - Temperatureinheit (°C/°F)

Fig.5-D - Timerablauf-Grafik

Fig.5-E - Zieltemperatur / Aktuelle Temperatur

Fig.5-F - Alarm-Signal

Fig.5-G - Temperaturanzeige

Fig.5-H - Garraum-Symbol

Fig.5-J - Einstichfühler 1 + 2

Fig.5-K - Stummschaltung

Fühler

Fig.3-H - Einstichfühler

Fig.3-J - Kabel

Fig.3-K - Anschlussstecker

Fig.3-L - Kabel-Wickelhilfe

Inbetriebnahme

Batterien in das Thermometer einlegen

- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Display ab.
- Öffnen Sie das Batteriefach (Fig.1-B) auf der Rückseite des Thermometers und legen Sie zwei Batterien AAA 1,5 V ein. Achten Sie auf die richtige Polarität beim Einlegen der Batterien. Schließen Sie das Batteriefach wieder. Ein Signalton ertönt, alle Segmente werden angezeigt und die Hintergrundbeleuchtung schaltet sich kurz an. Das Gerät ist betriebsbereit.
- Die aktuelle Temperatur, das Garraum-Symbol (Fig.5-H) und das Batteriesymbol (Fig.5-B) werden angezeigt.

Einstichfühler anschließen

- Ziehen Sie vorsichtig die Gummi-Schutzkappe (Fig.1-C) von der Öffnung für den ersten Einstichfühler auf der linken Seite des Thermometers. Stecken Sie den Verbindungsstecker (Fig.3-K) für das Fühlerkabel (Fig.3-J) in den Anschluss.
- Wiederholen Sie den Vorgang für den zweiten Einstichfühler.
- Im Display erscheinen nun abwechselnd die aktuell gemessenen Temperaturen vom Garraumsensor, Einstichfühler 1 und 2 (Fig.5-G).
- Sie können das Gerät auch nur mit einem oder ganz ohne Temperaturfühler betreiben.

Thermometer auf dem Deckel montieren (Fig.4)

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill über einen doppelwandigen Deckel als Hitzeschutz verfügt.
- Das vorgebohrte Loch muss einen Durchmesser von 9 bis 14 mm und eine Tiefe von 6 bis 27 mm haben.
- Setzen Sie die Wärmeisolationsplatte (Fig.2-E) auf das Loch. Die flache, längere Seite zeigt nach oben. Nun stecken Sie den Schaft durch das Loch und fixieren das Thermometer auf der Deckelrückwand mit der Unterlegscheibe (Fig.2-F) und der Schraubenmutter (Fig.2-G).

Thermometer aus- und einschalten

- Halten Sie die Bedientaste (Fig.1-A) für 3 Sekunden gedrückt.
- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Zum Einschalten halten Sie die Bedientaste wieder gedrückt.

WICHTIG: Um die Lebensdauer der Batterien zu erhöhen, schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus!

App herunterladen

- Laden Sie die kostenlose HyperBBQ App aus dem „Apple App Store“ oder „Google Play Store“ herunter.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Mobiltelefon folgende Anforderungen erfüllt:
Ab iPhone 4S, iPod touch 5. Generation, iPad 3. Generation, iPad mini
Ab Android™ Smartphone 4.3



Mit dem Mobilgerät verbinden

- Starten Sie die App und folgen Sie den angezeigten Anweisungen der Anwendung, um die Verbindung herzustellen.
- Halten Sie die Bedientaste (Fig.1-A) für 3 Sekunden gedrückt und schalten Sie das Thermometer ein.
- Zum Koppeln drücken Sie kurz die Bedientaste.
- Den Koppelungs-Vorgang müssen Sie bei weiteren Anwendungen nicht wiederholen, außer Sie wechseln zu einem anderen Mobilgerät.

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

HyperBBQ App (Fig.6)

Das Erscheinungsbild kann sich zwischen iOS und Android™ unterscheiden, und ggf. auch nach einem Update verändern. Bitte folgen Sie immer den aktuellen Anweisungen in der App.

Fig.6-A - Optionen

Fig.6-B - Verbindungsstatus

Fig.6-C - Dauer

Fig.6-D - Timer

Fig.6-E - Fotofunktion

Fig.6-F - Aktuelle Temperatur
Einstichfühler 1

Fig.6-G - Einstichfühler 1 und 2
mit ausgewählter Farbmarkierung

Fig.6-H - Ausgewähltes Gericht
mit Zieltemperatur

Fig.6-J - Aktuelle Temperatur Garraum

Fig.6-K - Garraumsensor mit ausgewählter
Farbmarkierung

Fig.6-L - Ausgewähltes Gericht mit
Unter-/Obergrenze

Fig.6-M - Batteriesymbol für Thermometer
Fig.6-N - Geräteeinstellungen

Temperaturüberwachung beim Grillen

- Mit dem Gerät kann die Garraumtemperatur im Grill und die Kerntemperatur von maximal zwei Grillstücken überwacht werden.
- Schließen Sie die beiden Einstichfühler an. Zum Messen der Kerntemperatur stecken Sie den entsprechenden Fühler mindestens 2-3 cm tief in die Mitte des dicksten Bratenteils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht aus dem Braten herausragen. Der Messfühler bleibt während des ganzen Grillvorgangs im Braten.
- Zur Befestigung des Temperaturfühlers am Grill empfehlen wir den Clip für Grill-Bratenthermometer (Kat.-Nr. 30.3525.60).
- Führen Sie die Kabel einfach nach außen. Schließen Sie den Deckel. Vorsicht bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren! Die Kabel-Wickelhilfe nicht im Grill einsetzen!
- Steuern Sie in der App nacheinander den Garraumsensor und die beiden Einstichfühler an und machen Sie Ihre gewünschten Einstellungen. Wählen Sie eine voreingestellte Zieltemperatur über die Fleischsorte und die gewünschte Garstufe aus oder geben Sie eine individuelle Zieltemperatur oder eine Ober- und Untergrenze ein. Je nach Fleischsorte stehen unterschiedliche Garstufen zur Verfügung.
- Die aktuellen Temperaturen und die Zieltemperaturen werden in der App und abwechselnd auf dem Thermometer-Display angezeigt.

Temperaturalarm

- Die Alarmeinrichtungen können in der App konfiguriert werden.
- Der Alarm wird auf dem Thermometer und der App aktiv
 - wenn die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist
 - wenn die eingestellte Temperaturobergrenze überschritten wurde
 - wenn die eingestellte Temperaturuntergrenze unterschritten wurde
 - wenn der Timer abgelaufen ist.
- Drücken Sie die Bedientaste (Fig.1-A) auf dem Thermometer, um den Alarm auszuschalten.
- Der Alarm wird nach einem auswählbaren Intervall erneut aktiv, solange der Alarmfall besteht.

Beleuchtung

- Drücken Sie die Bedientaste (Fig.1-A) auf dem Thermometer.
- Die Hintergrundbeleuchtung wird kurzzeitig aktiviert.

Pflege und Wartung

- Reinigen Sie das Thermometer und die Fühler mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Tauchen Sie die Geräte nicht in Wasser. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Sollte Wasser oder Dampf in die Buchse eindringen, kann dies den Kontakt mit dem Fühlerkabel beeinträchtigen. Trocknen Sie den Stecker vor Gebrauch mit einem Tuch ab, bevor Sie ihn am Thermometer anschließen.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Setzen Sie die Gummi-Schutzkappen auf die Anschlüsse.
- Entfernen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.

Batteriewechsel

- Der Ladestatus der Batterien im Thermometer wird durch die Einteilung der Anzeige (Fig.5-B, Fig.6-M) in drei Segmente ersichtlich.
- Wird nur noch ein Segment angezeigt, wechseln Sie bitte die Batterien.

Fehlerbeseitigung

Problem	Lösungen
Keine Anzeige auf dem Thermometer	Gerät einschalten Batterien polrichtig einlegen Batterien wechseln
Unkorrekte Anzeige	Batterien wechseln Kontakt des Steckers mit der Buchse prüfen, gegebenenfalls abtrocknen
Kein Kontakt zwischen Thermometer und App	Abstand zwischen Mobilgerät und Thermometer verringern (max. 50m im Freifeld) Geräte neu koppeln
Kerntemperaturanzeige zu hoch/zu niedrig	Sitz des Messfühlers im Medium prüfen

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

Technische Daten

Einbaumaße:	Lochdurchmesser: 9...14 mm Lochtiefe: 6...27 mm
Messbereich Einstichfühler:	0...300°C (32...572°F)
Genauigkeit:	± 1% (0...99°C 32...210°F) ± 2% (100...199°C 212...390°F) ± 3% (200...300°C 392...572°F)
Messbereich Garraumsensor:	30...400°C (86...752°F)
Genauigkeit:	± 2% (30...300°C 86...572°F) ± 4% (301...400°C 574...752°F)
Auflösung:	1°C
Kabel:	ca. 120 cm, hitzebeständig bis 380 °C
Reichweite:	max. 30 m im Haus max. 50 m im Freifeld
Schutzklasse:	IP 64 spritzwassergeschützt
Spannungsversorgung:	2 x 1,5 V AAA Batterien (nicht inklusive) Verwenden Sie Alkaline Batterien
Gehäusemaße:	105 x 123 x 109 mm
Gewicht:	241 g (nur das Gerät)

Übertragungsfrequenz:
Maximale Sendeleistung:
Kompatibilität:

2,4 GHz
< 10dbm
Ab iPhone 4S, iPad 3. Generation,
iPod touch 5. Generation, iPad mini,
Apple Watch
Ab Android™ Smartphone 4.3

Entsorgung

Dieses Produkt wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Bestandteile hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.



Batterien und Akkus dürfen keinesfalls in den Hausmüll! Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien und Akkus zur umweltgerechten Entsorgung beim Handel oder entsprechenden Sammelstellen gemäß nationalen oder lokalen Bestimmungen abzugeben. Die Bezeichnungen für enthaltene Schwermetalle sind: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Nutzer ist verpflichtet, das Altgerät zur umweltgerechten Entsorgung bei einer ausgewiesenen Annahmestelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben.

Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nur mit Zustimmung von TFA Dostmann veröffentlicht werden. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden. Die neuesten technischen Daten und Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie unter Eingabe der Artikel-Nummer auf unserer Homepage.

EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt TFA Dostmann, dass der Funkanlagentyp 14.1513 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

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

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12
D-97877 Wertheim, Deutschland
03/21



HYPER BBQ

Smart Wireless BBQ Thermometer

Cat. No. 14.1513.01



Delivery contents:

- Wireless BBQ Thermometer
- Two stainless steel probes with approx. 120 cm cable and cable wrap
- Heat isolation plate
- Wing nut and washer
- Instruction manual

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

- Thermometer for barbecue / grill / smoker/ smoker oven / grill cart
- With two stainless steel probes with approx. 120 cm cable
- For simultaneous monitoring of the cooking chamber temperature and the core temperature of a maximum of two BBQ cooking items
- Comfortable operation via smartphone with free app for iOS & Android™, range up to 50 metres (in free field)
- Pre-programmed settings for different types of meat and doneness:
 - Beef, veal, lamb, pork, chicken, turkey, fish, hamburger and smoke
 - Well done, medium done, medium, medium rare and rare
- Individual target temperature or upper and lower limit can be set
- Backlit thermometer display, alternating between current and target temperatures
- Various alarm settings can be configured (on thermometer and / or mobile device, signal and / or vibration, alarm interval)
- To be installed to the lid, as a spare part, for retrofitting or for self-built
- Simply insert the stem through a pre-drilled hole and secure it with the nut from the inside

For your safety:

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



Caution!

Risk of injury:

- Wear heat-resistant protective gloves when touching the probes during or after cooking.
- Be careful when handling the pointed probes. Store the device with its protective cap.
- Do not use the instrument in the microwave.
- Keep the devices and the batteries out of reach of children.

- Batteries contain harmful acids and may be hazardous if swallowed. If a battery is swallowed, this can lead to serious internal burns and death within two hours. If you suspect a battery could have been swallowed or otherwise caught in the body, seek medical help immediately.
- Batteries must not be thrown into a fire, short-circuited, taken apart or recharged. Risk of explosion!
- Low batteries should be changed as soon as possible to prevent damage caused by leaking. Never use a combination of old and new batteries together, nor batteries of different types.
- Wear chemical-resistant protective gloves and safety glasses when handling leaking batteries!

! Important information on product safety!

- **Caution!** Attach the thermometer to the **outside** of the barbecue's lid. Make sure your barbecue has a double-walled lid, otherwise heat can damage the thermometer. Use the heat insulation plate!
- Do not expose the thermometer to extreme temperatures, vibrations or shocks. Only the cooking chamber sensor (up to 400 °C) and the probes with handle and cable (up to 380 °C) are heat-resistant. Never hold the probes directly over a fire.
- The thermometer and the probes are splashproof, but not watertight. Do not immerse in water. Not suitable for dishwasher.
- Do not leave the barbecue with the screwed-on thermometer unprotected in the open, but cover it with a water-repellent protective cover.

Elements:

Thermometer

Fig.1-A - Control button

- ON/OFF
- Pair
- Alarm stop
- Backlight

Housing

Fig.1-B - Battery compartment

Fig.1-C - Temperature probe jacks with rubber protection covers

Fig.2-D - Cooking chamber sensor

Fixing material

Fig.2-E - Heat isolation plate

Fig.2-F - Washer

Fig.2-G - Screw nut

Display

Fig.5-A - Wireless connection

Fig.5-B - Battery symbol

Fig.5-C - Temperature unit (°C/°F)

Fig.5-D - Timer progress bar

Fig.5-E - Target temperature / Current temperature

Fig.5-F - Alarm signal

Fig.5-G - Temperature display

Fig.5-H - Cooking chamber symbol

Fig.5-J - Probe 1 + 2

Fig.5-K - Mute

Probe

Fig.3-H - Insertion probe

Fig.3-J - Cable

Fig.3-K - Probe connector

Fig.3-L - Cable wrap

Getting started

Inserting the batteries in the thermometer

- Remove the protective film from the display.
- Open the battery compartment (Fig.1-B) on the back of the thermometer and insert two new batteries 1.5 V AAA. Make sure the polarities are correct. Close the battery compartment. The device will alert you with a beep, all LCD segments will be displayed and the backlight will turn on for a short moment. The device is ready for use.
- The current temperature, the cooking chamber symbol (Fig.5-H) and the battery symbol (Fig.5-B) appear on the display.

Connect the probes

- Pull off the rubber protection cover (Fig.1-C) carefully from the opening of the first probe on the left side of the thermometer. Plug the probe cable connector (Fig.3-K) into the jack (Fig.3-J).
- Repeat the process for the second probe.
- The display now alternately shows the current temperatures measured by the cooking chamber sensor, the insertion probe 1 and 2 (Fig.5-G).
- You can also operate the device with only one or without probe.

Mounting the thermometer on the barbecue lid (Fig.4)

- Make sure your barbecue has a double-walled lid, otherwise heat can damage the thermometer.
- The pre-drilled hole must have a diameter of 9 to 14 mm and a depth of 6 to 27 mm.
- Put the heat insulation plate (Fig.2-E) on the hole. The flat, longer side facing up. Now put the shaft through the hole and fix the thermometer on the back of the lid with the washer (Fig.2-F) and the screw nut (Fig.2-G).

Switch the devices off and on

- Press and hold the control button (Fig.1-A) for three seconds.
- The device is switched off.
- Press and hold the control button to turn the device back on.

IMPORTANT: To increase the life of the batteries, switch off the device after each use!

Download the app

- Download the free HyperBBQ app from the "Apple App Store" or "Google Play Store".
- Make sure your mobile phone meets the following requirements:
Compatible with iPhone 4S (or later), iPod touch 5th generation (or later), iPad 3rd generation (or later), iPad mini
Android™ Smartphone 4.3 (or later).



Connect to the mobile device

- Start the app and follow the instructions on the screen to establish connection.
- Hold down the control button (Fig.1-A) for 3 seconds and switch on the thermometer.
- Briefly press the control button to pair.
- You do not have to repeat the pairing process for other applications unless you switch to another mobile device.

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

HyperBBQ App (Fig.6)

The app's appearance can differ between iOS and Android™ and may change after an update. Please always follow the current instructions in the app.

Fig.6-A - Options

Fig.6-B - Connection status

Fig.6-C - Duration

Fig.6-D - Timer

Fig.6-E - Photo function

Fig.6-F - Current temperature probe 1

Fig.6-G - Probe 1 and 2 with selected colour marking

Fig.6-H - Selected dish with target temperature

Fig.6-J - Current temperature cooking chamber

Fig.6-K - Cooking chamber sensor with selected colour marking

Fig.6-L - Selected dish with lower/upper temperature limit

Fig.6-M - Battery symbol for the thermometer

Fig.6-N - Device settings

Temperature monitoring when cooking BBQ

- The device can be used to monitor the cooking chamber temperature in the barbecue and the core temperature of a maximum of two BBQ cooking items.
- Connect the two probes. For measuring the core temperature of meat, plunge the corresponding probe at least 2-3 cm into the middle of the thickest part of the meat; for poultry, between the torso and the thigh - it should not touch bones or cartilage and it should not protrude from the meat. The probe should remain in the meat throughout the cooking process.
- We recommend the clip for BBQ meat thermometers (Cat. No. 30.3525.60) to attach the temperature probe to the grill.
- Now simply run the cable to the outside. Close the lid again. Be careful with sharp-edged frames and hinges. Do not use the cable wrap in the grill!
- In the app, select the cooking chamber sensor and the two probes one after the other and choose your desired settings. Select a preset target temperature via the type of meat and the desired cooking level or enter an individual target temperature or an upper and lower limit. Different levels of doneness available depending on type of meat.
- The current temperatures and the target temperatures are shown in the app and alternately on the thermometer display.

Temperature alarm

- The alarm settings can be configured in the app.
- The alarm is activated on the thermometer and the app
 - as soon as the core temperature is reached
 - if the set upper temperature limit is exceeded
 - if the set lower temperature limit has fallen below
 - when the timer has expired.
- Press the control button (Fig.1-A) on the thermometer to stop the alarm.
- The alarm is reactivated after a selectable interval as long as the alarm event exists.

Illumination

- Press the control button on the thermometer (Fig.1-A).
- The backlight is activated briefly.

Care and maintenance

- Clean the thermometer and the probes with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. Do not immerse the devices in water.
- Should water or steam enter the device's jack, it could affect the contact with the probe. Dry the probe connector with a cloth before connecting it to your thermometer.
- Turn off the device after use. Use the rubber protection covers for the jacks.
- Remove the batteries if the device will not be used for an extended period of time.

Battery replacement

- The charging status of the thermometer's batteries is shown on a symbol with three bars (Fig.5-B, Fig.6-M).
- If only one segment is displayed, please change the batteries.

Troubleshooting

Problem	Solution
No display on the thermometer	Switch on the device Ensure the batteries' polarities are correct Change the batteries
Incorrect indication	Change the batteries Check the contact between probe connector and jack, dry it if necessary
No contact between the thermometer and the app	Reduce the distance between the mobile device and the thermometer (max. 50 m in open field), Re-pair devices
Core temperature is too high/too low	Check the position of the probe in the meat

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

Specifications

Dimensions for installation:

Hole diameter: 9...14 mm

Hole depth: 6...27 mm

Measuring range probe:

0...300°C (32...572°F)

Accuracy:

± 1% (0...99°C | 32...210°F)

± 2% (100...199°C | 212...390°F)

± 3% (200...300°C | 392...572°F)

Measuring range cooking chamber sensor:

30...400°C (86...752°F)

Accuracy:

± 2% (30...300°C | 86...572°F)

± 4% (301...400°C | 574...752°F)

Resolution:

1°C

Cable:

appr. 120 m, heat resistant up to 380 °C

Range:

up to 30 m indoor

up to 50 m in open field

Protection class:

Splashproof IP 64

Power consumption:

Batteries 2 x 1,5 V AAA (not included)

Use alkaline batteries

105 x 123 x 109 mm

Housing dimension:

Weight:

241 g (device only)

Transmission frequency: 2,4 GHz
Maximum radio-frequency power: < 10dbm
Compatibility: Compatible with iPhone 4S (or later), iPod touch 5th generation (or later), iPad 3rd generation (or later), iPad mini, Apple Watch
Android™ Smartphone 4.3 (or later)

Waste disposal

This product has been manufactured using high-grade materials and components which can be recycled and reused.



Never dispose of empty batteries and rechargeable batteries with ordinary household waste. As a consumer, you are required by law to take them to your retail store or to an appropriate collection site depending on national or local regulations in order to protect the environment. The symbols for the contained heavy metals are: Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead



This product is labelled in accordance with the EU Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE). Please do not dispose of this product in ordinary household waste. As a consumer, you are required to take end-of-life devices to a designated collection point for the disposal of electrical and electronic equipment, in order to ensure environmentally-compatible disposal

No part of this manual may be reproduced without written consent of TFA Dostmann. The technical data are correct at the time of going to print and may change without prior notice. The latest technical data and information about this product can be found in our homepage by simply entering the product number in the search box.

EU Declaration of conformity

Hereby, TFA Dostmann declares that the radio equipment type 14.1513 is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12
D-97877 Wertheim, Germany
03/21



HYPER BBQ

Thermomètre sans fil intelligent pour barbecue

N° d'art. 14.1513.01

Contenu de la livraison :

- Thermomètre sans fil pour barbecue
- Deux sondes en acier inoxydable avec câble d'env. 120 cm avec dérouleur de câbles
- Plaque d'isolation thermique
- Écrou papillon et rondelle
- Mode d'emploi

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

- Thermomètre pour couvercles de barbecue, rôtissoires, smoker, fumoir, chariots barbecue
- Avec deux sondes en acier inoxydable avec câble d'env. 120 cm
- Pour le contrôle simultané de la température de l'espace de cuisson et de la température à cœur de deux grillades au maximum
- Utilisation pratique via un smartphone avec une application gratuite pour iOS et Android™ (portée sur champ libre jusqu'à 50 mètres)
- Différentes sortes de viande et de types de cuisson sont préprogrammées:
 - Viande de bœuf, veau, agneau, porc, poulet, dinde, poisson, hamburger et le fumage
 - Bleu, saignant, à point, bien cuit, très cuit
- Température cible individuelle ou limites supérieure et inférieure réglables
- Affichage du thermomètre avec rétro-éclairage, indiquant alternativement la température actuelle et la température cible
- Différents paramètres d'alarme configurables (sur thermomètre et/ou appareil mobile, signal et/ou vibration, intervalle d'alarme)
- Peut être fixé sur le couvercle, comme pièce de rechange ou pour compléter votre matériel
- Peut être placé simplement dans le trou percé au préalable et fixé de l'intérieur avec l'écrou

Pour votre sécurité :

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



Attention ! Danger de blessure

- Portez toujours des gants de protection contre les risques de brûlures, lorsque vous manipulez les sondes pendant ou après la cuisson.
- Faites attention en utilisant les sondes pointues. Pour garder l'appareil, remettre le capuchon de protection en place.



- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes.
- Opérez vos appareils et les piles hors de la portée des enfants.
- Les piles contiennent des acides nocifs pour la santé et peuvent être mortelles dans le cas d'une ingestion. Si une pile a été avalée, elle peut entraîner des brûlures internes graves ainsi que la mort dans l'espace de 2 heures. Si vous craignez qu'une pile ait pu être avalée ou ingérée d'une autre manière, quelle qu'elle soit, contactez immédiatement un médecin d'urgence.
- Ne jetez jamais de piles dans le feu, ne les court-circuitiez pas, ne les démontez pas et ne les rechargez pas. Risque d'explosion !
- Une pile faible doit être remplacée le plus rapidement possible afin d'éviter toute fuite. N'utilisez jamais simultanément de piles anciennes avec des piles neuves ou des piles de types différents.
- Pour manipuler des piles qui ont coulé, utilisez des gants de protection chimique spécialement adaptés et portez des lunettes de protection !

! Conseils importants de sécurité du produit !

- **Attention !** Placez le thermomètre à l'extérieur du barbecue. Veillez à ce que votre barbecue soit équipé d'un couvercle à double paroi, sinon le thermomètre risque d'être endommagé par la chaleur. Utilisez la plaque d'isolation thermique !
- Évitez d'exposer le thermomètre à des températures extrêmes, à des vibrations ou à des chocs. Seuls le capteur interne de l'espace de cuisson (jusqu'à 400°C) et la sonde avec poignée et câble (jusqu'à 380°C) sont résistants à la chaleur. Ne placez jamais les sondes directement sur le feu.
- Le thermomètre et les sondes résistent aux éclaboussures d'eau mais ils ne sont pas étanches. Ne pas immerger dans l'eau. Votre instrument ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- Ne laissez pas le barbecue dehors sans protection avec le thermomètre vissé dessus mais couvrez-le avec une cagoule de protection hydrofuge.

Composants :

Thermomètre

Fig.1-A - Bouton de commande

- ON/OFF
- Jumelage
- Arrêt de l'alarme
- Éclairage de fond

Boîtier

Fig.1-B - Compartiment à piles

Fig.1-C - Prise pour sonde avec capuchon en caoutchouc

Fig.2-D - Capteur de l'espace de cuisson

Matériel de fixation

Fig.2-E - Plaque d'isolation thermique

Fig.2-F - Rondelle

Fig.2-G - Écrou papillon

Affichage

Fig.5-A - Connexion sans fil

Fig.5-B - Symbole de pile

Fig.5-C - Unité de température (°C/°F)

Fig.5-D - Graphique du décompte de la minuterie

Fig.5-E - Température cible / Température actuelle

Fig.5-F - Signal d'alarme

Fig.5-G - Affichage de la température

Fig.5-H - Symbole de l'espace de cuisson

Fig.5-J - Sonde 1 + 2

Fig.5-K - Sans son

Sonde

Fig.3-H - Sonde d'insertion

Fig.3-J - Câble

Fig.3-K - Connecteur

Fig.3-L - Dérouleur de câbles

Mise en service

Insérer des piles dans le thermomètre

- Retirez le film de protection de l'affichage.
- Ouvrez le compartiment à piles (Fig.1-B) au dos du thermomètre et insérez deux piles neuves de type 1,5 V AAA. Veillez à la bonne polarité des piles. Référez le compartiment à piles. Un signal sonore se fait entendre, tous les segments et l'éclairage de fond s'allument brièvement. Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner.
- La température actuelle, le symbole de l'espace de cuisson (Fig.5-H) et le symbole de pile (Fig.5-B) sont affichés.

Brancher les sondes

- Retirez délicatement le capuchon (Fig.1-C) en caoutchouc de l'ouverture pour la première sonde située sur le côté gauche du thermomètre. Insérez le connecteur (Fig.3-K) de branchement du câble de la sonde (Fig.3-J) dans la prise.
- Renouvelez l'opération pour la deuxième sonde.
- L'écran affiche maintenant alternativement les températures actuellement mesurées par le capteur de l'espace de cuisson, la sonde d'insertion 1 et 2 (Fig.5-G).
- Vous pouvez aussi utiliser l'appareil avec une seule ou sans sonde.

Monter le thermomètre sur le couvercle (Fig.4)

- Veillez à ce que votre barbecue soit équipé d'un couvercle à double paroi.
- Le trou pré-percé doit avoir un diamètre de 9 à 14 mm et une profondeur de 6 à 27 mm.

- Placez la plaque d'isolation thermique (Fig.2-E) sur le trou. Le côté plat et plus long est dirigé vers le haut. Insérez maintenant la tige dans le trou et fixez le thermomètre à l'arrière du couvercle avec la rondelle (Fig.2-F) et l'écrou de la vis (Fig.2-G).

Éteindre et allumer le thermomètre

- Appuyez sur le bouton de commande (Fig.1-A) pendant 3 secondes.
- Votre instrument est maintenant éteint.
- Pour allumer l'appareil, maintenez à nouveau le bouton de commande enfoncé.

Important : pour prolonger la durée de vie des piles, éteignez l'appareil après chaque utilisation!

Téléchargez l'application

- Téléchargez l'application gratuite HyperBBQ sur l'« Apple App Store » ou le « Google Play Store ».
- Assurez-vous que votre téléphone portable répond aux exigences suivantes :
Convient pour iPhone 4S, iPod touch 5ème génération, iPad 3ème génération, iPad mini
A partir d'Android™ ver. 4.3



Se connecter à l'appareil mobile

- Lancez l'application et suivez les instructions affichées par l'application pour vous connecter.
- Appuyez sur le bouton de commande (Fig.1-A) pendant 3 secondes et allumez le thermomètre.
- Pour jumeler, appuyez brièvement sur le bouton de commande.
- Il n'est pas nécessaire de répéter le processus de jumelage pour les utilisations ultérieures, sauf si vous changez d'appareil mobile.

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

Application HyperBBQ (Fig.6)

L'apparence peut être différente sur iOS et Android™ et peut également changer après une mise à jour. Veuillez toujours suivre les instructions actuelles de l'application.

Fig.6-A - Options

Fig.6-B - État de la connexion

Fig.6-C - Durée

Fig.6-D - Minuteur

Fig.6-E - Fonction photo

Fig.6-F - Température actuelle

Fig.6-G - Sonde 1 et 2 avec marquage des couleurs sélectionné

Fig.6-H - Plat sélectionné avec température cible

Fig.6-J - Température actuelle dans l'espace de cuisson

Fig.6-K - Capteur de l'espace de cuisson avec marquage des couleurs sélectionné

Fig.6-L - Plat sélectionné avec limite inférieure/supérieure

Fig.6-M - Symbole de pile faible pour le thermomètre

Fig.6-N - Paramètres de l'appareil

Contrôle de la température pendant la cuisson au barbecue

- L'appareil peut être utilisé pour surveiller la température de l'espace de cuisson dans le barbecue et la température à cœur de deux grillades au maximum.
- Connectez les deux sondes d'insertion. Pour la mesure de la température à cœur de la viande, insérez la sonde au minimum à 2-3 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et la cuisse ; la pointe ne doit pas être en contact avec les os ou avec le cartilage. Elle ne doit pas dépasser du morceau de viande. La sonde de mesure reste dans la viande pendant toute la durée de cuisson.
- Pour un résultat optimum, nous conseillons d'attacher la sonde au barbecue avec un clip pour thermomètre à viande/barbecue (réf. 30.3525.60).
- Faites passer les câbles vers l'extérieur. Refermez le couvercle. Attention aux charnières à arêtes vives ! Ne placez pas le dérouleur de câbles dans le barbecue !
- Dans l'application, choisissez les uns après les autres le capteur de l'espace de cuisson et les deux sondes d'insertion et effectuez les réglages souhaités. Sélectionnez une température cible prédéfinie par type de viande et niveau de cuisson souhaité ou entrez une température cible personnalisée ou des limites supérieure et inférieure. Vous disposez de différents niveaux de cuisson en fonction du type de viande.
- Les températures actuelles et les températures cibles sont affichées dans l'application et en alternance sur l'écran du thermomètre.

Alarme de température

- Les paramètres d'alarme peuvent être configurés dans l'application.
- L'alarme est active sur le thermomètre et dans l'application
 - lorsque la température à cœur réglée est atteinte
 - si la limite supérieure réglée est dépassée vers le haut
 - si la limite inférieure réglée est dépassée vers le bas
 - lorsque le minuteur arrive à zéro.
- Appuyez sur le bouton de commande (Fig.1-A) sur le thermomètre pour arrêter l'alarme.
- L'alarme est réactivée après un intervalle sélectionné tant que la condition d'alarme est remplie.

Éclairage

- Appuyez sur le bouton de commande (Fig.1-A) sur le thermomètre.
- L'éclairage de fond est activé temporairement.

Entretien et maintenance

- Pour le nettoyage de votre thermomètre et de la sonde, utilisez un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs ! Ne plongez pas les appareils dans l'eau.
- Si de l'eau ou de la vapeur pénètrent dans la prise, cela peut empêcher un bon contact avec la sonde. Essuyez la prise avec un chiffon avant de la brancher dans votre thermomètre.
- Éteignez votre appareil après chaque utilisation. Utilisez les capuchons en caoutchouc pour les prises.
- Retirez les piles si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une durée prolongée.
- Conservez votre appareil dans un endroit sec.

Remplacement des piles

- Le niveau de chargement des piles du thermomètre comporte trois niveaux d'affichage (Fig.5-B, Fig.6-M).
- Si un seul segment est affiché, veuillez changer les piles.

Dépannage

Problème	Solution
Aucun affichage sur le thermomètre	Mettez l'appareil en marche Contrôlez la bonne polarité des piles Changez les piles
Affichage incorrect	Changez les piles Vérifiez le contact de la fiche avec la prise, séchez au besoin
Aucun contact entre le thermomètre et l'application	Diminuer la distance entre l'appareil mobile et le thermomètre (50 mètres au maximum) Re-jumeler les appareils
Température à cœur trop élevée/bas	Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure

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

Caractéristiques techniques

Dimensions pour l'installation :

Diamètre du trou de 9 à 14 mm
Profondeur du trou de 6 à 27 mm
0...300°C (32...572°F)

Plage de mesure de la sonde :

± 1% (0...99°C | 32...210°F)
± 2% (100...199°C | 212...390°F)
± 3% (200...300°C | 392...572°F)

Précision :

Plage de mesure du capteur de

l'espace de cuisson :

30...400°C (86...752°F)
± 2% (30...300°C | 86...572°F)
± 4% (301...400°C | 574...752°F)

Précision :

Résolution :

Câble :

1°C
Environ 120 cm, résistant à la chaleur à 380 °C

Rayon d'action :

30 mètres au maximum dans la maison
50 mètres au maximum en champ libre
IP 64 protégé contre les éclaboussures

Classe de protection :

Alimentation :

Piles 2 x 1,5 V AAA (non incluses)
Utilisez des piles alcalines

Dimensions du boîtier :

Poids:

105 x 123 x 109 mm
241 g (appareil seulement)

Fréquence de transmission :

Puissance de fréquence radio

maximale transmise :

2,4 GHz

Compatibilité :

< 10dbm
Convient pour iPhone 4S, iPod touch 5ème génération, iPad 3ème génération, iPad mini, Apple Watch
A partir d' Android™ ver. 4.3

Traitement des déchets

Ce produit a été fabriqué avec des matériaux de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.



Les piles usagées ne doivent pas être jetées dans les détritres ménagers. En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rapporter les piles et piles rechargeables usagées à votre revendeur ou de les déposer dans une déchetterie proche de votre domicile conformément à la réglementation nationale et locale. Les métaux lourds sont désignés comme suit : Cd=cadmium, Hg=mercure, Pb=plomb



Cet appareil est conforme aux normes de l'UE relatives au traitement des déchets électriques et électroniques (WEEE). L'appareil usagé ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. L'utilisateur s'engage, pour le respect de l'environnement, à déposer l'appareil usagé dans un centre de traitement agréé pour les déchets électriques et électroniques

La reproduction, même partielle, du présent mode d'emploi est strictement interdite sans l'accord explicite de TFA Dostmann. Les caractéristiques techniques de ce produit ont été actualisées au moment de l'impression et peuvent être modifiées sans avis préalable. Les dernières données techniques et les informations concernant votre produit peuvent être consultées en entrant le numéro de l'article sur notre site Internet.

Déclaration de conformité UE

Le soussigné, TFA Dostmann, déclare que l'équipement radioélectrique du type 14.1513 est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

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

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12
D-97877 Wertheim, Allemagne
03/21



HYPER BBQ

Smart Wireless Termometro per BBQ

Cat.-N. 14.1513.01

La consegna include:

- Wireless termometro per BBQ
- Due sonde in acciaio inossidabile con cavo di ca. 120 cm e supporto per l'avvolgimento
- Placca isolante proteggi termometro
- Dado e rondella
- Istruzioni per l'uso

Tutte le applicazioni e tutti i vantaggi del vostro nuovo apparecchio:

- Termometro per coperchio per Barbecue/Grill/Affumicatore/Griglia portatile
- Con due sonde in acciaio inossidabile con cavo di ca. 120 cm
- Per il monitoraggio simultaneo della temperatura della camera di cottura e della temperatura al cuore di un massimo di due pezzi sulla griglia
- Comodo utilizzo tramite smartphone con app gratuita per iOS e Android™, raggio d'azione max: 50 metri (campo libero)
- Programmato per vari tipi di carne e livelli di cottura:
 - Carne di manzo, vitello, agnello, maiale, pollo, tacchino, pesce, hamburger e affumicatura
 - Ben cotto, mezzo cotto, al punto, al sangue, rare
- Regolazione individuale della temperatura da raggiungere oppure impostazione del limite superiore e inferiore
- Display del termometro con retroilluminazione, mostra alternativamente temperatura attuale e temperatura da raggiungere
- Varie impostazioni di allarme configurabili (sul termometro e/o sul dispositivo mobile, segnale e/o vibrazione, intervallo di allarme)
- Per il fissaggio sul coperchio, adatto come pezzo di ricambio, come pezzo per modifica o per fai da te
- Inserire semplicemente nel foro preforato e fissarlo con il dado dall'interno

Per la vostra sicurezza:

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



Attenzione!

Pericolo di lesioni:

- Indossare guanti resistenti al calore quando si entra in contatto con le sonde durante o dopo la cottura.
- Maneggiare con attenzione le sonde a punta. Tenete sempre la sonda ago nel cappuccio protettivo.
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde.
- Tenere i dispositivi e le batterie lontano dalla portata dei bambini.

- Le batterie contengono acidi nocivi per la salute. Se ingerite, le batterie possono essere mortali. Se una batteria venisse ingerita, potrebbe causare gravi ustioni e portare alla morte nel giro di due ore. Se si sospetta che una batteria sia stata ingerita o inserita nel corpo in altra maniera, consultare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non polarizzarle in maniera scorretta, non smontarle e non cercare di ricaricarle. Pericolo di esplosione!
- Sostituite quanto prima le batterie quasi scariche, in modo da evitare che si scarichino completamente. Non utilizzate mai contemporaneamente batterie usate e batterie nuove né batterie di tipi diversi.
- Quando si maneggiano batterie esaurite indossare sempre guanti resistenti alle sostanze chimiche e occhiali di protezione.

! Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- **Attenzione!** Attaccare il termometro all'esterno della griglia. Assicurati che la tua griglia abbia un coperchio a doppia parete, altrimenti il termometro potrebbe essere danneggiato dal calore. Usa la placca isolante!
- Non esporre il termometro a temperature estreme, vibrazioni e urti. Solo il sensore interno della camera di cottura (fino a 400°C) e la sonda con impugnatura e cavo (fino a 380°C) sono resistenti al calore. Non tenere mai il sensore direttamente sopra la fiamma.
- Il termometro e le sonde sono resistenti agli spruzzi d'acqua, ma non impermeabili. Non immergere in acqua. Non adatto per lavastoviglie.
- Non lasciate il barbecue con il termometro avvitato senza protezione all'esterno, ma copritelo con una custodia impermeabile.

Componenti:

Termometro

Fig.1-A - Pulsante di controllo

- ON/OFF
- Connettere
- Arresto dell'allarme
- Retroilluminazione

Struttura esterna

Fig.1-B - Vano batteria

Fig.1-C - Prese per le sonde di temperatura con coperchio di protezione di gomma

Fig.2-D - Sensore della camera di cottura

Materiale di fissaggio

Fig.2-E - Placca isolante
proteggi termometro

Fig.2-F - Rondella

Fig.2-G - Dado

Display

Fig.5-A - Collegamento wireless

Fig.5-B - Simbolo della batteria

Fig.5-C - Unità di temperatura (°C/°F)

Fig.5-D - Grafico circolare per timer

Fig.5-E - Temperatura desiderata /
Temperatura attuale

Fig.5-F - Segnale d'allarme

Fig.5-G - Visualizzazione della temperatura

Fig.5-H - Simbolo della camera di cottura

Fig.5-J - Sonda 1 + 2

Fig.5-K - Modalità silenziosa

Sonda

Fig.3-H - Sonda di inserimento

Fig.3-J - Cavo

Fig.3-K - Connettore a spina

Fig.3-L - Supporto per l'avvolgimento
dei cavi

Messa in funzione

Inserire le batterie nel termometro

- Rimuovere il foglio protettivo dal display.
- Aprire il vano batteria (Fig.1-B) sulla parte posteriore del termometro e inserire due batterie nuove tipo AAA da 1,5 V. Inserire le batterie rispettando attentamente le polarità indicate. Richiudere il vano batteria. Viene emesso un breve segnale acustico, tutti i segmenti appaiono e la retroilluminazione si accende brevemente. L'apparecchio è pronto per l'uso.
- La temperatura attuale, il simbolo della camera di cottura (Fig.5-H) e il simbolo della batteria (Fig.5-B) vengono visualizzati.

Collegare le sonde

- Rimuovere attentamente il coperchio di protezione di gomma (Fig.1-C) per la prima sonda sul lato sinistro del termometro. Inserire il connettore (Fig.3-K) per il cavo del sensore (Fig.3-J) nella presa.
- Ripetere il processo per la seconda sonda.
- Il display mostra ora alternativamente le temperature attualmente misurate dal sensore della camera di cottura, delle sonde di inserimento 1 e 2 (Fig.5-G).
- È anche possibile utilizzare il dispositivo solo con una o senza una sonda di temperatura.

Montare il termometro al coperchio (Fig.4)

- Assicurati che la tua griglia abbia un coperchio a doppia parete.
- Il foro perforato deve avere un diametro da 9 a 14 mm e una profondità da 6 a 27 mm.
- Posizionare la placca isolante (Fig.2-E) sul foro. Il lato piatto e più lungo punta verso l'alto. Ora passare la vite nel foro e fissate il termometro sul retro del coperchio con la rondella (Fig.2-F) e il dado (Fig.2-G).

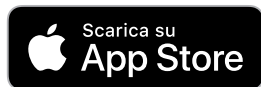
Accendere e spegnere il termometro

- Tenere premuto il pulsante di controllo (Fig.1-A) per 3 secondi.
- Il dispositivo è disattivato.
- Tenere premuto il pulsante di controllo per attivare di nuovo.

IMPORTANTE: per aumentare la durata delle batterie, spegnere il dispositivo dopo l'uso!

Scaricare l'applicazione

- Scarica l'applicazione gratuita HyperBBQ da "Apple App Store" o "Google Play Store".
- Assicuratevi che il vostro smartphone soddisfi i seguenti requisiti:
 - Adatto per iPhone 4S, iPod touch 5^a generazione, iPad 3^a generazione, iPad mini e successivi
 - Adatto per Android™ Smartphone 4.3 e successivi



Connettersi al dispositivo mobile

- Avviare l'app e seguire le istruzioni visualizzate dall'app per stabilire la connessione.
- Tenere premuto il pulsante di controllo (Fig.1-A) per 3 secondi e accendere il termometro.
- Per connettere, premere brevemente il pulsante di controllo.
- Non è necessario ripetere il processo di accoppiamento per altre applicazioni, a meno che non si passi a un altro dispositivo mobile.

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

HyperBBQ App (Fig.6)

L'aspetto può essere diverso tra iOS e Android™, e può anche cambiare dopo un aggiornamento. Si prega di seguire sempre le istruzioni correnti nell'applicazione.

Fig.6-A - Opzioni

Fig.6-B - Status del collegamento

Fig.6-C - Durata

Fig.6-D - Timer

Fig.6-E - Funzione fotografica

Fig.6-F - Temperatura attuale sonda 1

Fig.6-G - Sonda 1 e 2 con marcatura a colori selezionata

Fig.6-H - Piatto selezionato con temperatura desiderata

Fig.6-J - Temperatura attuale camera di cottura

Fig.6-K - Sensore della camera di cottura con marcatura a colori selezionata

Fig.6-L - Piatto selezionato con limite inferiore/superiore

Fig.6-M - Simbolo della batteria del termometro

Fig.6-N - Impostazioni del dispositivo

Monitoraggio della temperatura durante la grigliatura

- Il dispositivo può essere utilizzato per monitorare la temperatura della camera di cottura nella griglia e la temperatura al cuore di un massimo di due pezzi sulla griglia.
- Collegare i due sensori di inserimento. Per misurare la temperatura al cuore della carne, inserire la sonda ad almeno 2-3 cm di profondità al centro della parte di carne più spessa, per il pollame tra il petto e le cosce; la punta non deve toccare né le ossa né la cartilagine e non deve sporgere dall'arrosto. Il sensore resterà nel forno durante tutto il procedimento di cottura.
- Per fissare la sonda della temperatura alla griglia, consigliamo la clip per termometro per arrosti (cat. N° 30.3525.60).
- Mettete semplicemente all'esterno i cavi. Richiudere il coperchio. Attenzione a spigoli vivi e cerniere. Non utilizzare il supporto per l'avvolgimento cavi nel grill!
- Nell'app, selezionare il sensore della camera di cottura e i due sonde uno dopo l'altro e applicare le impostazioni desiderate. Selezionare una temperatura preimpostata a seconda del tipo di cibo e il livello di cottura desiderato o inserire una temperatura individuale o un limite superiore e inferiore. Sono disponibili diversi livelli di cottura a seconda del tipo di carne.
- Le temperature attuali e le temperature da raggiungere sono visualizzate nell'app e alternativamente sul display del termometro.

Allarme temperatura

- Le impostazioni dell'allarme possono essere configurate nell'app.
- L'allarme diventa attivo sul termometro e sull'app
 - se è stata raggiunta la temperatura preimpostata
 - se è stato superato il limite superiore di temperatura
 - se non è stato raggiunto il limite inferiore di temperatura
 - quando il timer è scaduto.
- Premere il pulsante di controllo (Fig.1-A) sul termometro per arrestare l'allarme.
- L'allarme diventa nuovamente attivo dopo un intervallo selezionabile, finché persiste la condizione di allarme.

Illuminazione

- Premere il pulsante di controllo (Fig.1-A) sul termometro.
- La retroilluminazione è attivata brevemente.

Cura e manutenzione

- Per pulire il termometro e la sonda utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o abrasivi. Non immergere i dispositivi in acqua.
- Nel caso in cui acqua o vapore dovessero penetrare nella presa, questi potrebbero danneggiare il contatto con il cavo del sensore. Asciugate la spina con un panno prima dell'uso, prima di connetterla al termometro.
- Spegnete il dispositivo dopo l'uso. Utilizzare i coperchi di protezione di gomma per le prese.
- Rimuovere le batterie, se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato.

Sostituzione della batteria

- Lo stato di carica delle batterie nel termometro è facilmente visualizzabile tramite i tre segmenti del simbolo (Fig.5-B, Fig.6-M).
- Se viene visualizzato solo un segmento, si prega di cambiare le batterie.

Guasti

Problema	Risoluzione del problema
Nessuna indicazione sul termometro	Accendere l'apparecchio Inserire le batterie rispettando le corrette polarità Sostituire le batterie
Indicazione non corretta	Sostituire le batterie Controllare il contatto della spina con la presa, eventualmente asciugare
Nessun contatto tra il termometro e l'app	Diminuite la distanza tra il dispositivo mobile e il termometro (mass. 50 m in campo libero) Connettere nuovamente i dispositivi
Temperatura al cuore troppo alta/bassa	Controllare la sede del sensore

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

Dati tecnici

Dimensioni per l'installazione:	Diametro del foro 9...14 mm Profondità del foro 6...27 mm
Campo di misura sonde:	0...300°C (32...572°F)
Precisione:	± 1% (0...99°C 32...210°F) ± 2% (100...199°C 212...390°F) ± 3% (200...300°C 392...572°F)
Campo di misura sensore della camera di cottura:	30...400°C (86...752°F)
Precisione:	± 2% (30...300°C 86...572°F) ± 4% (301...400°C 574...752°F)
Risoluzione:	1°C
Cavo:	ca. 120 cm, resistente ad alta temperatura di 380 °C
Raggio d'azione:	30 metri al massimo in casa 50 metri al massimo campo libero
Classe di protezione:	Protezione da spruzzi d'acqua IP 64
Alimentazione:	2 batterie AAA da 1,5 V (non incluse) Utilizzare batterie alcaline.
Dimensioni esterne:	105 x 123 x 109 mm
Peso:	241 g (solo apparecchio) 34

Frequenza di trasmissione:

2,4 GHz

Massima potenza a

radiofrequenza trasmessa:

< 10dbm

Compatibilità:

Adatto per iPhone 4S, iPod touch 5° generazione, iPad 3° generazione, iPad mini e successivi, Apple Watch
Adatto per Android™ Smartphone 4.3 e successivi

Smaltimento

Questo prodotto è stato realizzato utilizzando materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.



È assolutamente vietato gettare le batterie tra i rifiuti domestici. In qualità di consumatori, siete tenuti per legge a consegnare le batterie usate al negoziante o ad altri enti preposti al riciclaggio in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali, ai fini di uno smaltimento ecologico.

Le sigle dei metalli pesanti contenuti sono:

Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo



Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Il consumatore è tenuto a consegnare il vecchio apparecchio presso un punto di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche ai fini di uno smaltimento ecologico

È vietata la pubblicazione delle presenti istruzioni o di parti di esse senza una precedente autorizzazione della TFA Dostmann. I dati tecnici corrispondono allo stato del prodotto al momento della stampa e possono cambiare senza preavviso. È possibile trovare dati tecnici e informazioni aggiornate sul prodotto inserendo il numero di articolo sul nostro sito.

Dichiarazione di conformità UE

Il fabbricante, TFA Dostmann, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio 14.1513 è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:
www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

www.tfa-dostmann.de | E-Mail: info@tfa-dostmann.de
TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12
D-97877 Wertheim, Germania
03/21



HYPER BBQ

Smart Wireless BBQ Thermometer

Kat.-Nr. 14.1513.01



Levering:

- Wireless BBQ Thermometer
- Twee sondes uit roestvrij staal met kabel, lengte ca. 120 cm en wikkelhulp
- Warmteisoliatieplaat
- Vleugelmoer en ring
- Gebruiksaanwijzing

Hoe u uw nieuw apparaat kunt gebruiken en alle voordelen ervan in één oogopslag:

- Dekselthermometer voor de barbecue/ gril/ smoker/ roker/ grill cart
- Met twee sondes uit roestvrij staal met 120 cm kabel
- Gelijktijdig observeren van de oven/barbecue temperatuur en de kerntemperatuur van maximaal twee stukken vlees
- Comfortabele bediening per smartphone met gratis app voor iOS & Android™, reikwijdte maximaal 50 meter (vrij veld)
- Verschillende vleessoorten en gaarniveaus vooraf geprogrammeerd:
 - Rundvlees, kalf, lam, varkensvlees, kip, kalkoen, vis, hamburgers en roken
 - Well done, medium done, medium, medium rare en rare
- Individuele gewenste temperatuur of boven- en ondergrens regelbaar
- Thermometerdisplay met achtergrondverlichting, toont afwisselend de momentele en gewenste temperatuur
- Verschillende alarminstellingen configureerbaar (op de thermometer en/of op het mobiel apparaat, signaal en/of vibratie, alarminterval).
- Ter bevestiging aan een deksel, als reserveonderdeel, om achteraf te gebruiken of voor een zelfgebouwde constructie
- Eenvoudig in het voorgeboorde gat inbrengen en met de moer aan de binnenkant fixeren

Voor uw veiligheid:

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



Voorzichtig! **Kans op letsel!**

- Draag hittebestendige handschoenen als u de sondes tijdens of na het koken aanraakt.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de puntige sondes. Bewaar altijd in de beschermkap.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron.
- Houd de apparaten en de batterijen buiten de reikwijdte van kinderen.
- Batterijen bevatten zuren die de gezondheid schaden. Het inslikken van batterij-

en kan levensgevaarlijk zijn. Als een batterij wordt ingeslikt, kan dit binnen 2 uur tot ernstige interne brandwonden en tot fataal letsel leiden. Als u denkt dat de batterijen zijn ingeslikt of in een willekeurig lichaamsdeel terecht zijn gekomen, dient u onmiddellijk medische hulp te zoeken.

- Batterijen niet in het vuur gooien, niet kortsluiten, niet uit elkaar halen of opladen. Kans op explosie!
- Zwakke batterijen moeten zo snel mogelijk worden vervangen om lekkage van de batterijen te voorkomen. Gebruik nooit tegelijkertijd oude en nieuwe batterijen of batterijen van een verschillend type.
- Draag handschoenen die bestand zijn tegen chemicaliën en een beschermbril wanneer u met uitgelopen batterijen hanteert!

! Belangrijke informatie voor de productveiligheid!

- **Let op:** De thermometer aan de **buitenkant** bevestigen. Verzeker U dat de gril beschikt over een dubbelwandig deksel, want anders kan schade door hitte aan de thermometer ontstaan. Gebruik de warmteisoliatieplaat.
- Stel de thermometer niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken. Alleen de interne temperatuursensor (tot 400°C) en de sondes met handvat en kabel (tot 380°C) zijn hittebestendig. Houdt de voeler nooit vlak boven het vuur.
- De thermometer en de sondes zijn tegen spatwater beschermd maar niet waterdicht. Niet in water dompelen. Niet geschikt voor de vaatwasser.
- De gril met de ingebouwde thermometer niet onbeschermd laten staan, maar met een waterafstotende beschermhoes bedekken.

Onderdelen:

Thermometer

Fig.1-A - Bedieningsknop

- ON/OFF
- Koppelen
- Alarm Stop
- Achtergrondverlichting

Behuizing

Fig.1-B - Batterijvak

Fig.1-C - Aansluitingen voor temperatuursondes met rubber beschermkappen

Fig.2-D - Interne temperatuursensor

Bevestigingsmateriaal

Fig.2-E - Warmteisoliatieplaat

Fig.2-F - Ring

Fig.2-G - Vleugelmoer

Display

Fig.5-A - Wireless verbinding

Fig.5-B - Batterijsymbool

Fig.5-C - Temperatuureenheid (°C/°F)

Fig.5-D - Timerverloop - grafiek

Fig.5-E - Doeltemperatuur /
Momentane temperatuur

Fig.5-F - Alarmsignaal

Fig.5-G - Temperatuurandauiding

Fig.5-H - Oven/barbecue symbool

Fig.5-J - Sondes 1 + 2

Fig.5-K - Mute

Sonde

Fig.3-H - Insteeekvoeler

Fig.3-J - Kabel

Fig.3-K - Aansluitingsstekker

Fig.3-L - Kabel-wikkelhulp

Inbedrijfstelling

Plaatsen van de batterijen in de thermometer

- De beschermfolie van het display verwijderen.
- Open het batterijvak (Fig.1-B) aan de achterkant van de thermometer en plaats er twee nieuwe batterijen 1,5 V AAA in. Let op de juiste polariteit bij het plaatsen van de batterijen. Sluit het batterijvak weer. U hoort een kort signaal, alle segmenten van het scherm verschijnen en de achtergrondverlichting wordt kort ingeschakeld. Het apparaat is nu bedrijfsklaar.
- De actuele temperatuur, het oven/barbecue symbool (Fig.5-H) en het batterijsymbool (Fig.5-B) worden weergegeven.

Aansluiten van de sondes

- Verwijder voorzichtig de rubberen beschermkap (Fig.1-C) van de opening voor de eerste sonde aan de linkerkant van de thermometer. Steek de verbindingsstekker (Fig.3-K) voor de voelercabel (Fig.3-J) in de aansluiting.
- Herhaal deze procedure voor de tweede sonde.
- Het display toont nu afwisselend de actuele temperaturen gemeten door de interne temperatuursensor, de sonde 1 en 2 (Fig.5-G).
- U kunt het apparaat ook gebruiken met een of zonder temperatuurvoeler.

Thermometer op het deksel monteren (Fig.4)

- Verzeker U dat de grill beschikt over een dubbelwandig deksel.
- Het voorgeboorde gat moet een diameter van 9 tot 14 mm en een diepte van 6 tot 27 mm hebben.
- Zet de warmteisolatieplaat (Fig.2-E) op het gat. De platte, langere kant toont naar boven. Nu steekt u de steel door het gat en maakt de thermometer op de dekselachterwand met de ring (Fig.2-F) en de vleugelmoer (Fig.2-G) vast.

Thermometer uit- of inschakelen

- Houd de bedieningsknop (Fig.1-A) 3 seconden ingedrukt.
- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Om het apparaat in te schakelen houdt de bedieningsknop weer ingedrukt.

Belangrijk! Schakel de thermometer na gebruik uit en u verhoogt de levensduur van de batterijen!

Download de app

- Download de gratis HyperBBQ App uit de „Apple App Store“ of „Google Play Store“.
- Verzeker U ervan dat uw mobiele telefoon aan volgende voorwaarden voldoet:
Geschikt voor iPhone 4S, iPod Touch 5e generatie, iPad 3e generatie, iPad mini en nieuwere
Geschikt voor Android™ Smartphone 4.3 en nieuwere



Met uw mobiele telefoon verbinden

- Start de app en volg de aangetoonde aanwijzingen om de verbinding te maken.
- Houd de bedieningsknop (Fig.1-A) 3 seconden ingedrukt en schakel de thermometer in.
- Voor het verbinden drukt men kort op de bedieningsknop.
- Het verbinden moet U niet bij het verdere gebruik herhalen, alleen als u uw mobiel apparaat wisselt.

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

HyperBBQ App (Fig.6)

Het uiterlijk van iOS en Android™ kan verschillen en eventueel ook na een update veranderen. Volg a.u.b. altijd de actuele aanwijzingen van de app.

Fig. 6-A - Opties

Fig. 6-B - Verbindingsstatus

Fig. 6-C - Duur

Fig. 6-D - Timer

Fig. 6-E - Fotofunctie

Fig. 6-F - Momentane temperatuur sonde 1

Fig. 6-G - Sondes 1 en 2 met
uitgezocht kleurinstelling

Fig. 6-H - Uitgezocht gerecht met
doeltemperatuur

Fig. 6-J - Momentane temperatuur
oven/barbecue

Fig. 6-K - Interne temperatuursensor
met uitgezocht kleurinstelling

Fig. 6-L - Uitgezocht gerecht met
onder/bovengrens

Fig. 6-M - Batterijsymbool voor thermometer

Fig. 6-N - Apparaatinstellingen

Temperatuurcontrole bij het grillen

- Met het apparaat kan de oven/barbecue temperatuur en de kerntemperatuur van maximaal 2 gegrilde stukjes onder toezicht gehouden worden.
- Sluit beide sondes aan. Voor het meten van de kerntemperatuur van vlees steek de meetvoeler minstens 2-3 cm diep midden in het dikste gedeelte van het vlees of van het gevogelte tussen romp en poten; botten of kraakbeen mogen er niet mee in aanraking komen. De meetvoeler mag niet uit het vlees steken. De meetvoeler blijft tijdens het braden de gehele tijd in het vlees.
- Voor een optimaal meten is een clip om de meetvoeler aan de grill te bevestigen aanbevelenswaardig (cat.-nr. 30.3525.60).
- De kabel met de sensor naar buiten leiden. Sluit het deksel weer. Let op scherpkantige kozijnen en scharnieren!
De kabel-wikkelhulp niet in de grill inzetten!
- Stuur in de app achterelkaar de oven/barbecue sensor en de beide sondes aan en maak de gewenste instellingen. Kies een vooraf ingestelde temperatuur over de vleessoort en het gewenste gaarniveau uit of geef een individuele gewenste temperatuur aan of een boven/ondergrens. Al naar gelang het soort vlees staan u verschillende gaarniveaus ter beschikking.
- De actuele temperaturen en de doeltemperaturen worden in de app en afwisselend op het thermometerdisplay weergegeven.

Temperatuuralarm

- De alarminstellingen kunnen in de app geconfigureerd worden.
- Het alarm wordt op de thermometer en de app actief
 - als de ingestelde doelt temperatuur is bereikt
 - als de ingestelde temperatuur bovengrens is overschreden
 - als de ingestelde temperatuur ondergrens is onderschreden
 - wanneer de timer is verlopen.
- Druk op de bedieningsknop (Fig.1-A) op de thermometer om het alarm uit te schakelen.
- Het alarm wordt na een uitgekozen interval opnieuw actief, zo lang de alarmtoestand bestaat.

Verlichting

- Druk op de bedieningsknop (Fig.1-A) op de thermometer.
- De achtergrondverlichting gaat kort aan.

Schoonmaken en onderhoud

- Maak de thermometer en de sondes met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken! Dompel de apparaten nooit in water.
- Als water of waterdamp in het stopcontact komt, kan dit het contact met de sensor beïnvloeden. Droog de stekker voor het gebruik met een doek af, voordat u het aan de thermometer aansluit.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit. Gebruik de rubber beschermkappen voor de aansluitingen.
- Verwijder de batterijen, als u het apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Batterijwissel

- De laadstatus van de batterijen in de thermometer wordt door de indeling van de symbolen in drie segmenten zichtbaar (Fig.5-B, Fig.6-M).
- Wordt nog maar een segment aangetoond, dan de batterijen wisselen.

Storingswijzer

Probleem	Oplossing
Geen indicatie op de thermometer	Apparaat inschakelen Batterijen met de juiste poolrichtingen plaatsen Vervang de batterijen
Geen correcte indicatie	Vervang de batterijen Contact van de stekker met het stopcontact controleren, eventueel drogen
Geen contact tussen thermometer en app	Afstand tussen mobiel apparaat en thermometer verminderen (max. 50 m vrij veld) Apparaten opnieuw verbinden
Weergave van de kerntemperatuur te hoog/laag	Controleren of de sonde goed zit

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

Technische Daten

Maat voor de installatie:	Gat diameter 9...14 mm Gat diepte 6...27 mm
Meetbereik sondes:	0...300°C (32...572°F)
Precisie:	± 1% (0...99°C 32...210°F) ± 2% (100...199°C 212...390°F) ± 3% (200...300°C 392...572°F)
Meetbereik interne temperatuursensor:	30...400°C (86...752°F)
Precisie:	± 2% (30...300°C 86...572°F) ± 4% (301...400°C 574...752°F)
Resolutie:	1°C
Kabel:	ca. 120 m, hittebestendig tot 380 °C
Reikwijdte:	Maximaal 30 meter binnenshuis Maximaal 50 meter in vrij veld
Beschermingsklasse:	Spatwaterdicht IP 64
Spanningsvoorziening:	Batterijen 2 x 1,5 V AAA (niet inclusief) Gebruik Alkaline batterijen.
Afmetingen behuizing:	105 x 123 x 109 mm
Gewicht:	241 g (alleen het apparaat)

Transmissie frequentie:	2,4 GHz
Maximaal radiofrequentie vermogen uitgezonden:	< 10dbm
Kompatibiliteit:	Geschiedt voor iPhone 4S, iPod Touch 5e generatie, iPad 3e generatie, iPad mini en nieuwere, Apple Watch Geschiedt voor Android™ Smartphone 4,3 en nieuwere

Verwijderen

Dit product is vervaardigd van hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.



Batterijen en accu's mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen en accu's bij uw dealer af te geven of naar de daarvoor bestemde containers volgens de nationale of lokale bepalingen te brengen om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen. De benamingen van de zware metalen zijn: Cd=cadmium, Hg=kwikzilver, Pb=lood



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de EU-richtlijn (WEEE) over het verwijderen van elektrisch en elektronisch afval.

Dit product mag niet met het huisvuil worden weggegooid. De gebruiker is verplicht om de apparatuur af te geven bij een als zodanig erkende plek van afgifte voor het verwijderen van elektrische en elektronische apparatuur om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen.

Deze gebruiksaanwijzing of gedeelten eruit mogen alleen met toestemming van TFA Dostmann worden gepubliceerd. De technische gegevens van dit apparaat zijn actueel bij het ter perse gaan en kunnen zonder voorafgaande informatie worden gewijzigd. De nieuwste technische gegevens en informatie over uw product kunt u vinden door het invoeren van het artikelnummer op onze homepage.

EU-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaar ik, TFA Dostmann, dat het type radioapparatuur 14.1513 conform is met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd op het volgende internetadres:

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

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

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12
D-97877 Wertheim, Duitsland
03/21



HYPER BBQ

Smart Wireless Termómetro para BBQ

Cat.No. 14.1513.01

Entrega:

- Wireless BBQ termómetro
- Dos sondas de acero inoxidable con cable aprox. 120 cm y ayuda para enrollar el cable
- Placa de aislamiento térmico
- Tuerca y arandela
- Instrucciones de uso

Ámbito de aplicación y ventajas de su nuevo dispositivo:

- Termómetro de tapa para barbacoa / parrilla / ahumador / horno de ahumado / carro de parrilla
- Con dos sondas de acero inoxidable con cable aprox. 120 cm
- Para controlar simultáneamente la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura interna de un máximo de dos piezas a la parrilla.
- Manejo cómodo a través del smartphone con la aplicación gratuita para iOS y Android™ con rango de hasta 50 m (campo libre)
- Diversos tipos de carne y puntos de cocción preprogramados:
 - Carne de vaca, ternera, cordero, cerdo, pollo, pavo, pescado, hamburguesas y ahumado
 - Well done, medium done, medium, medium rare y rare
- Temperatura deseada individual o límite superior e inferior ajustable
- Pantalla del termómetro con iluminación de fondo, muestra alternativamente las temperaturas actuales y deseadas
- Diferentes ajustes de alarma configurables (en el termómetro y/o en el dispositivo móvil, señal y/o vibración, intervalo de alarma)
- Para fijar a la tapa de parrilla, como pieza de repuesto, para el equipamiento o para el montaje propio
- Simplemente introdúzcalo en el orificio y fíjelo desde el interior con la tuerca

Para su seguridad:

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



¡Precaución!

¡Riesgo de lesiones!

- Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque la sonda durante o después del proceso de cocción.
- Tenga cuidado al utilizar las sondas puntiagudas. Mantenga siempre en la caperuza de protección.
- No utilice en el microondas.



- Mantenga los dispositivos y las pilas fuera del alcance de los niños.
- Las pilas contienen ácidos nocivos para la salud y pueden ser peligrosas si se ingieren. Si se ingiere una pila le puede causar dentro de 2 horas, quemaduras internas y llegar a la muerte. Si sospecha que se ha ingerido una pila o ha entrado en el cuerpo de otro modo, busque inmediatamente ayuda médica.
- No tire las pilas al fuego, no las cortocircuite, desmonte ni recargue. ¡Riesgo de explosión!
- Las pilas con un estado de carga bajo deben cambiarse lo antes posible para evitar fugas. No utilice simultáneamente pilas nuevas y usadas o pilas de diferente tipo.
- ¡Utilice guantes protectores resistentes a productos químicos y gafas protectoras si manipula pilas con fugas de líquido!

! Advertencias importantes sobre la seguridad del producto

- **¡Atención!** Coloque el termómetro en el exterior de la parrilla. Asegúrese de que su parrilla tiene una tapa de doble pared, ya que de lo contrario el termómetro puede resultar dañado por el calor. Utilice el panel de aislamiento térmico.
- No exponga el termómetro a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas. Solamente el sensor de la cámara de cocción (hasta 400 °C) y la sonda con asa y cable (hasta 380 °C) son resistentes al calor. Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.
- El termómetro y las sondas están protegidos contra las salpicaduras de agua, pero no son impermeables. No sumerja en agua. No limpiar en el lavavajillas.
- No deje la barbacoa con el termómetro atornillado sin protección al aire libre, sino que cúbrala con una cubierta protectora para el agua.

Componentes:

Termómetro

Fig.1-A - Tecla de control

- ON/OFF
- Conectar
- Parada de la alarma
- Iluminación de fondo

Cuerpo

Fig.1-B - Compartimento de las pilas

Fig.1-C - Conexión para la sonda con caperuza de protección de goma

Fig.2-D - Sensor de la cámara de cocción

Material de fijación

Fig.2-E - Placa de aislamiento térmico

Fig.2-F - Arandela

Fig.2-G - Tuerca

Pantalla

Fig.5-A - Conexión wireless

Fig.5-B - Símbolo de la pila

Fig.5-C - Unidad de la temperatura (°C/°F)

Fig.5-D - Gráfico de la secuencia del temporizador

Fig.5-E - Temperatura deseada / Temperatura actual

Fig.5-F - Señal de alarma

Fig.5-G - Indicación de la temperatura

Fig.5-H - Símbolo de la cámara de cocción

Fig.5-J - Sonda 1 + 2

Fig.5-K - Mudo

Sonda

Fig.3-H - Sondas de inserción

Fig.3-J - Cable

Fig.3-K - Conector macho

Fig.3-L - Ayuda para enrollar el cable

Puesta en marcha

Inserte las pilas en el termómetro

- Despegue la película protectora de la pantalla.
- Abra el compartimiento de las pilas (Fig.1-B) en la parte posterior del termómetro e introduzca dos pilas nuevas 1,5 V AAA. Compruebe que la polaridad sea la correcta al introducir las pilas. Cierre de nuevo el compartimiento de las pilas. Se emite una señal acústica corta, todos los segmentos LCD se muestran y la iluminación del fondo se enciende brevemente. El dispositivo está listo para funcionar.
- Se muestra la temperatura actual, el símbolo de la cámara de cocción (Fig.5-H) y el símbolo de la pila (Fig.5-B).

Conectar las sondas

- Despegue con cuidado la caperuza de goma protectora (Fig.1-C) de la abertura para la primera sonda situada en el lateral izquierdo del termómetro. Inserte el enchufe de conector (Fig.3-K) para el cable de la sonda (Fig.3-J) en la conexión.
- Repita este procedimiento para la segunda sonda.
- Aparecen en la pantalla alternativamente las temperaturas actuales por el sensor de la cámara de cocción y las sondas 1 y 2 (Fig.5-G).
- También puede utilizar el dispositivo sólo con una o sin sonda de temperatura.

Montar el termómetro en la tapa (Fig.4)

- Asegúrese de que su parrilla tenga una tapa de doble pared.
- El agujero perforado debe tener un diámetro de 9 a 14 mm y una profundidad de 6 a 27 mm.
- Coloque la placa de aislamiento térmico (Fig.2-E) en el agujero. El lado plano y más largo apunta hacia arriba. Ahora introduzca el vástago por el agujero y fija el termómetro en la parte posterior de la tapa con la arandela (Fig.2-F) y la tuerca (Fig.2-G).

Apagar y encender el termómetro

- Mantenga pulsada la tecla del control (Fig.1-A) durante 3 segundos.
- El dispositivo esta apagado.
- Para encenderlo, mantenga pulsada la tecla del control de nuevo.

IMPORTANTE: Para aumentar la vida útil de las pilas, apague el dispositivo después de usarlo.

Descargar la aplicación

- Descargue la aplicación gratuita HyperBBQ desde la "Apple App Store" o "Google Play Store".
- Asegúrese de que tu teléfono móvil cumple los siguientes requisitos:
Adecuado para iPhone 4S, iPod touch 5. generación, iPad 3. generación y nuevos, iPad mini
Adecuado para Android™ Smartphone 4.3 y nuevos



Conectar con el dispositivo móvil

- Inicie la aplicación y siga las instrucciones que muestra la aplicación para conectarse.
- Mantenga pulsada la tecla del control (Fig.1-A) durante 3 segundos y encienda el termómetro.
- Para emparejar, pulse brevemente la tecla de control.
- No tiene que repetir el procedimiento de emparejamiento para otras aplicaciones, a menos que cambie a otro móvil.

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

HyperBBQ App (Fig.6)

La apariencia puede diferir entre iOS y Android™, y también puede cambiar después de una actualización. Por favor, siga siempre las instrucciones vigentes en la aplicación.

Fig. 6-A - Opciones

Fig. 6-B - Estado de la conexión

Fig. 6-C - Duración

Fig. 6-D - Timer

Fig. 6-E - Función fotográfica

Fig. 6-F - Temperatura actual de la sonda 1

Fig. 6-G - Sonda 1 y 2 con marca de color seleccionada

Fig. 6-H - Plato seleccionado con temperatura deseada

Fig. 6-I - Estado de la conexión

Fig. 6-J - Temperatura actual de la cámara de cocción

Fig. 6-K - Sensor de la cámara de cocción con marca de color seleccionada

Fig. 6-L - Plato seleccionado con el límite inferior/superior

Fig. 6-M - Símbolo de pila para el termómetro

Fig. 6-N - Configuración del dispositivo

Control de la temperatura durante el asado

- El dispositivo puede utilizarse para controlar la temperatura de la cámara de cocción en la parrilla y la temperatura interna de un máximo de dos piezas de carne.
- Conecta las dos sondas de inserción. Para medir la temperatura interna de la carne, introduzca la sonda correspondiente a una profundidad de al menos 2-3 cm en el centro de la parte más gruesa de la carne; en caso de carne de ave, entre la pechuga y el muslo; no debe tocar hueso ni cartilago ni sobresalir de la carne. La sonda permanece en la carne durante todo el proceso de asado.
- Para sujetar la sonda a la parrilla recomendamos los clips para termómetros para carne (cat. no. 30.3525.60).
- Dirija el cable hacia el exterior. Cierre la tapa. Atención en el caso de bastidores y bisagras con cantos vivos. No utilice la ayuda para enrollar el cable en la parrilla.
- En la aplicación, seleccione el sensor de la cámara de cocción y los dos sondas uno tras otro y realice los ajustes deseados. Seleccione una temperatura preestablecida por tipo de carne y nivel de cocción deseada, o introduzca una temperatura deseada personalizada o límites superior y inferior. Según el tipo de carne, hay diferentes niveles de cocción disponibles.
- Las temperaturas actuales y las temperaturas deseadas se muestran en la aplicación y alternativamente en la pantalla del termómetro.

Alarma de temperatura

- Los ajustes de la alarma se pueden configurar en la aplicación.
- La alarma se activa en el termómetro y en la aplicación
 - cuando se alcanza la temperatura interna ajustada
 - cuando la temperatura excede el límite superior ajustado
 - cuando la temperatura cae por debajo del límite inferior ajustado
 - cuando el timer ha expirado.
- Pulse la tecla del control (Fig.1-A) en el termómetro para apagar la alarma.
- La alarma vuelve a activarse después de un intervalo seleccionable mientras exista la condición de alarma.

Iluminación

- Pulse la tecla del control (Fig.1-A) en el termómetro.
- La iluminación de fondo se activa brevemente.

Cuidado y mantenimiento

- Limpie el termómetro y la sonda con un paño suave, ligeramente humedecido. ¡No utilice productos abrasivos o disolventes! No sumerja los dispositivos en agua.
- En caso de que la toma tenga contacto con agua o vapor, puede afectar el contacto al cable de la sonda. Seque usted el enchufe antes de usarlo con un paño, antes de enchufar en el termómetro.
- Apague el dispositivo después de uso. Utilice las caperuzas de protección de goma para las tomas.
- Extraiga las pilas si no va a usar el dispositivo por un largo período de tiempo.

Cambio de las pilas

- El estado de carga de las pilas del termómetro se muestra dividiendo el símbolo en tres segmentos (Fig.5-B, Fig.6-M).
- Si sólo aparece un segmento, cambie las pilas.

Averías

Problema	Solución
Ninguna indicación del termómetro	Activar el dispositivo Asegúrese que las pilas estén colocadas con la polaridad correcta Cambiar las pilas
Indicación incorrecta	Cambiar las pilas Compruebe el contacto del enchufe a la toma, que esté completamente seco
No hay contacto entre el termómetro y la aplicación	Reducir la distancia entre el dispositivo móvil y el termómetro (máx. 50 m campo libre) Reconectar dispositivos
Indicación de temperatura interna demasiado alta/demasiado baja	Comprobar la colocación de la sonda

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

Datos técnicos

Dimensiones de la instalación:	Diámetro del agujero 9...14 mm Profundidad del agujero 6...27 mm
Gama de medición sonda:	0...300°C (32...572°F)
Precisión:	± 1% (0...99°C 32...210°F) ± 2% (100...199°C 212...390°F) ± 3% (200...300°C 392...572°F)
Gama de medición sensor de la cámara de cocción:	30...400°C (86...752°F)
Precisión:	± 2% (30...300°C 86...572°F) ± 4% (301...400°C 574...752°F)
Resolución:	1°C
Cable:	aproximadamente 120 cm, a prueba de calor hasta 380°C
Alcance:	Máximo de 30 m dentro de casa Máximo de 50 m en campo libre
Clase de protección:	Protegida contra salpicaduras de agua IP 64
Alimentación de tensión:	Pilas a 2 x 1,5 V AAA (no incluidas) Utilice pilas alcalinas.

Dimensiones de cuerpo:	105 x 123 x 109 mm
Peso:	241 g (solo dispositivo)
Frecuencia de transmisión:	2,4 GHz
Potencia máxima de radiofrecuencia transmitida:	< 10dbm
Compatibilidad:	Adecuado para iPhone 4S, iPod touch 5. generación, iPad 3. generación y nuevos, iPad mini, Apple Watch Adecuado para Android™ Smartphone 4.3 y nuevos

Eliminación

Este producto ha sido fabricado usando materiales y componentes que pueden ser reciclados y reusados.



Las pilas y baterías no pueden desecharse en ningún caso junto con la basura doméstica. Como consumidor, está obligado legalmente a depositar las pilas y baterías usadas de manera respetuosa con el medio ambiente en el comercio especializado o bien en los centros de recogida y reciclaje previstos para ello según el reglamento nacional o local. Las denominaciones de los metales pesados que contienen son: Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=plomo.



Este dispositivo está identificado conforme a la Directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

No deseche este producto junto con la basura doméstica. El usuario está obligado a llevar el dispositivo usado a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos acreditado para que sea eliminado de manera respetuosa con el medio ambiente

Estas instrucciones o extractos de las mismas no pueden ser publicados sin la autorización de la TFA Dostmann. Los datos técnicos de este producto corresponden al estado en el momento de la impresión y pueden ser modificados sin previo aviso. Los actuales datos técnicos e informaciones sobre su producto los puede encontrar bajo el número de artículo en nuestra página web.

Declaración UE de conformidad

Por la presente, TFA Dostmann declara que el tipo de equipo radioeléctrico 14.1513 es conforme con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente: www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

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

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12
D-97877 Wertheim, Alemania
03/21



