

Anton Oliver.

5P Smart BBQ & Kitchen thermometer



TÄRKEÄÄ

TURVALLISUUSTIETOA

- Antureita ei turvallisuussyistä saa käyttää mikroaaltouunissa.
- Anturit on tarkoitettu ainoastaan elintarvikekäyttöön. Älä käytä laitetta muihin tarkoituksiin.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi uunin tai grillin kanssa. Varmista grillikäytössä, ettei laite kastu.
- Pidä laite pienten lasten sekä lemmikkien ulottumattomissa ja valvo lapsia koko ruuanlaiton ajan.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei pidä leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa tai huoltaa

laitetta ilman valvontaa.

- Anturi ja sen johto kuumenee käytössä. Älä kosketa anturia tai sen johtoa paljain käsin käytön jälkeen, vaan käytä aina lämmönkestäviä uunikintaita tai pannulappua.
- Älä altista anturia tulelle. Tulen aiheuttama liiallinen kuumuus voi vahingoittaa anturia ja sen johtoa.
- Anturia tai sen johtoa ei saa altistaa yli 300 °C:n lämpötiloille.
- Älä anna anturin tai sen johdon päästä suoraan kosketukseen uunin tai grillin sisäpuolen pintojen kanssa, sillä tämä voi johtaa virhelukemiin sekä laitevaurioon.
- Laitetta ei saa altistaa kuumuudelle. Laitteen enimmäiskäyttölämpötila on +50 °C.
- Älä upota laitetta tai anturin johtoa veteen tai muuhun nesteeseen, paitsi anturia puhdistettaessa. Anturin voi upottaa nesteeseen, kunhan johto tai johdon liitoskohta ei kastu.
- Raa'an tai alikypsän lihan, siipikarjan tai merenelävien syöminen voi

altistaa ruokamyrkytykselle. Vaaran vähentämiseksi kypsennä ruokasi turvallisiin lämpötiloihin.

- Laitteen mukana ei toimiteta latauslaitetta. Käytä ainoastaan CE-merkittyä, USB-liitännällä varustettua virtalähdettä sekä laitteen mukana toimitettua latauskaapelia.
- Älä jätä laitetta latautumaan ilman valvontaa.
- Älä puhkaise laitteen akkua. Palo- ja räjähdysvaara!
- Sammuta laite käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista.
- Ohjeiden laiminlyönti johtaa takuun raukeamiseen ja saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai laitteen rikkoutumisen käyttökelvottomaksi.
- Laitteessa ei ole käyttäjän huollettavia osia. Älä käytä laitetta, mikäli epäilet siinä olevan puutteita, äläkä yritä avata laitetta. Mikäli laite rikkoutuu, ole yhteydessä jälleenmyyjään.
- Laitetta tai sen oheistarvikkeita ei saa hävittää normaalin talousjätteen seassa sen elinkaaren päätyttyä. Toimita laite kierrätettäväksi jälleen-

myyjälle tai paikalliselle kierrätyksestä vastaavalle jätteenkäsittelylaitokselle. Lisätietoja saat jälleenmyyjältäsi tai jätehuoltoyhtiöltäsi.

- Laitetta ei saa hävittää polttamalla. Räjähdysvaara!

HOITO JA PUHDISTUS

- Laitetta ei saa altistaa vedelle, puhdistusaineille tai muille nesteille. Laitteen voi pyyhkiä kuivalla tai hieman nihkeällä liinalla.
- Pese anturit käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele ja kuivaa hyvin. Anturin liitin ei saa kastua. Älä upota anturia veteen.
- Anturia ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Säilytä laitetta kuivassa, huoneenlämpöisessä paikassa. Lataa akku säännöllisesti myös silloin, kun laite ei ole aktiivisessa käytössä.

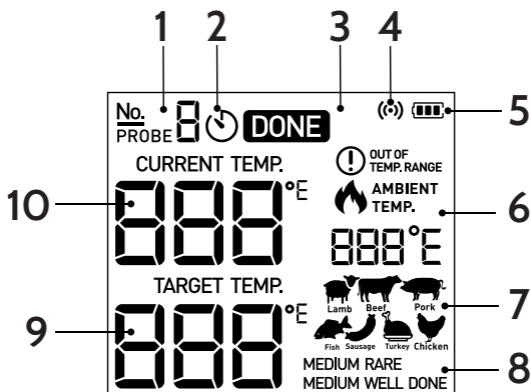
PAKKAUKSEN SISÄLTÖ

- paistomittari
- 2 sisälämpötila-anturia
- 1 ulkolämpötila-anturi
- kiinnitysklipsi
- USB-C-latausjohto
- käyttöohje

TEKNISET TIEDOT

Merkki ja malli	Anton Oliver 5P Smart BBQ & Kitchen -paistomittari
Liitäntä	USB-C 5 V DC 1 A
Akku	3,7 V Li-ion 2000 mAh / 7,4 Wh
Liitettävyyys	Bluetooth 5.2, Wifi IEEE 802.11b/g/n
Taajuus	2,4 Ghz EIRP < 20 DBm
Lämpöanturien lämpötila-alueet	0–300°C (sisälämpötila) 0–400°C (ulkolämpötila)
Sisälämpö- anturin tarkkuus	±1°C (0–99 °C) ± 2 % (100–199 °C) ± 3 % (200–300 °C)
Ulkolämpö- anturin tarkkuus	± 2 % (30–300 °C) ± 3 % (301–400 °C)
Ajastin	Maks. 99 h 59 min
Lämpötila- yksikkö	°C/°F
Näyttö	Taustavalaistu LCD
Lämpöanturit	2 kpl (sisälämpötila): pituus 14 cm, johto 120 cm 1 kpl (ulkolämpötila): pituus 9 cm, johto 120 cm
Mitat	85 x 111 x 23 mm
Paino	177 g

NÄYTÖN OSAT



- 1 Kytkettyjen anturien määrä
- 2 Ajastin
- 3 Ilmoituskuvake
- 4 Langaton yhteys
- 5 Akun lataustaso
- 6 Ulkolämpötila
- 7 Valmistusohjelma
- 8 Kypsyysaste
- 9 Tavoitelämpötila
- 10 Sisälämpötila

KÄYTTÖÖNOTTO

1. Lataa laitteen akku täyteen ennen käyttöä liittämällä mukana toimitettu latauskaapeli yhteensopivaan latauslaitteeseen sekä laitteen kyljessä sijaitsevaan USB-C-latausliitäntään. Näet akun varauksen tilan näytön akkukuvakkeesta [5]. Irrota latauskaapeli, kun akku on täynnä.
2. Kiinnitä laite sopivaan paikkaan takana olevan magneetin avulla tai käännä pöytätuki ulos ja aseta laite pöydälle.
3. Pese anturit käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele ja kuivaa hyvin. Anturin liitin ei saa kastua. Älä upota anturia veteen.
4. Kytke sisälämpöanturi liitäntään 1 ja tarvittaessa toinen liitäntään 2. Kytke ulkolämpöanturi tulen kuvalla varustettuun liitäntään.
5. Varmista, ettei anturien johdoissa ole solmuja.
6. Etsi käyttämästäsi sovelluskaupasta ilmainen ToGrill-sovellus tai käytä viereistä QR-koodia. Lataa sovellus puhelimeesi.
7. Käynnistä sovellus ja anna sille tarvittavat luvat ongelmattomaan käyttöön varten.
8. Noudata sovelluksen englanninkielisiä ohjeita laitteen aktivoimiseksi. Käytä oheista QR-ak-

**Sovelluksen
lataus:**

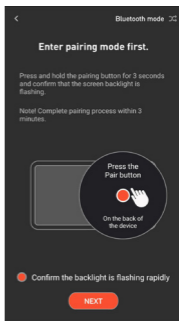
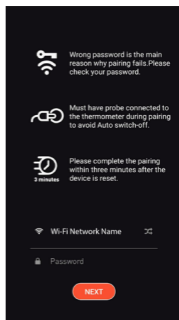


Aktivointikoodi:



tivointikoodia (löydät koodin myös laitteen pöytätuen alta).

9. Seuraa sovelluksen englanninkielisiä ohjeita ja luo tili sovellukseen. Saat sähköpostina numerokoodin, jolla varmennat tilisi ja pääset luomaan salasanan.
10. Käynnistä laite painamalla päällä olevaa virtapainiketta 3 sekunnin ajan. Kytke puhelimesi 2,4 GHz:n langattomaan verkkoon ja kirjoita verkon salasana. Paina sitten "Next".
11. Paina laitteen takana pöytätuen alla sijaitsevaa PAIR-painiketta 3 sekunnin ajan, kunnes näyttö alkaa vilkkua. Valitse kohta "Confirm the backlight is flashing rapidly" ja paina "Next".
12. Odota, että sovellus saa lisättyä laitteesi. Jos tämä ei onnistu annetun ajan kuluessa, kokeile uudestaan ja varmista, että kaikki verkkoasetukset ovat oikein ja verkon kuuluvuus hyvä.

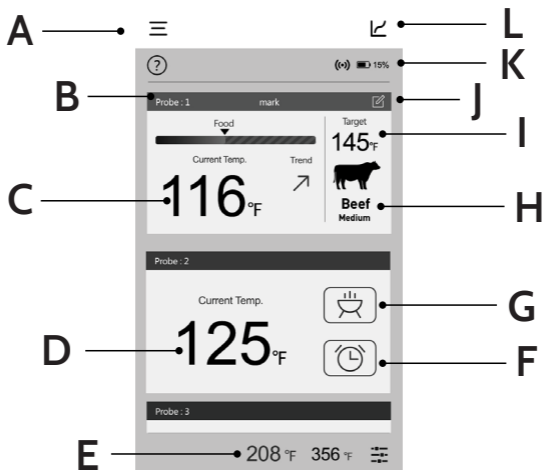


KÄYTTÖ

Käynnistä laite painamalla päällä olevaa virtapainiketta 3 sekunnin ajan. Laite näyttää antureiden mittaamat lämpötilat sekä valitut hälytyslämpöti-

lat. Jos haluat pitää näytön taustavalon pysyvästi päällä, paina virtapainiketta lyhyesti. Sammuta taustavalo painamalla painiketta uudestaan.

Sovelluksen näyttö



- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------------------------|
| A | Valikko | G | Valmistusohjelman asetus |
| B | Anturin numero, nimi ja väri | H | Valmistusohjelma |
| C | Ruoan lämpötila | I | Tavoitelämpötila |
| D | Anturin lämpötila | J | Anturin tietojen muokkaus |
| E | Ympäristön lämpötila | K | Paistomittarin yhteys- ja akkutaso |
| F | Ajastimen asetus | L | Käyttöhistoria |

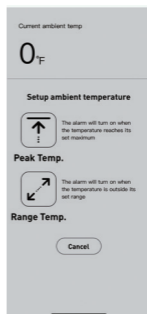
Ruoan valmistaminen

Kun sovellus on yhdistetty laitteeseen, johon on kytketty sisä- ja ulkolämpöanturit, voit tarkastella anturien tietoja suoraan sovelluksesta.

Kiinnitä ulkolämpöanturi mukana tulevalla klipsillä esim. grilliritilään, jotta anturi tai sen johto eivät ole suoraan kosketuksissa grillin pintoihin.



Näet ulkolämpöanturin mittaaman lämpötilan näytön alalaidassa [E]. Painamalla asetuskuvaketta lämpötilan vieressä voit lisätä hälytyksen joko tietyn lämpötilan saavuttamisen kohdalle (Peak Temp.) tai siihen, kun ulkolämpöanturin mittaama lämpötila on valitsemasi lämpötila-alueen ulkopuolella (Range Temp.).



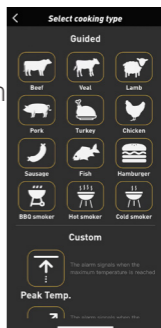
Aseta sisälämpöanturit keskelle lihan paksuinta kohtaa. Vältä kuitenkin asettamasta anturia luun tai runsaan rasvan kohdalle. Asettaessasi anturin lihaan varmista, ettei se tule ulos toiselta puolelta. Pane ruoka uuniin tai grillille. Voit asettaa anturit eri lihapaloihin tai jos kyseessä on iso ruhonosa, kuten joulukinkku, voit asettaa molemmat anturit saman palan eri kohtiin.

Antureiden johdot viedään ulos uunista tai grillistä. Varmista, etteivät johdot kiristy liikaa. Aseta laite pöydälle tai magneetin varaan. Laitetta ei saa altistaa kuumuudelle tai tulelle.

Valitse sisälämpöantureille oikeat värit sovelluksessa tunnistamisen helpottamiseksi painamalla sovelluksen Anturin tietojen muokkaus -kohtaa [J]. Voit samassa kohtaa myös nimetä anturin ja vaihtaa valmistusohjelmaa.

Voit valita anturille valmiin valmistusohjelman painamalla grillikuvaiketta [G]. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi ja tarvittaessa kypsäysaste sovelluksen vaihtoehtoista. Esiasetettu ohjelma määrittää ruoalle sopivan tavoitelämpötilan ja asettaa hälytyksen sen mukaan.

Voit halutessasi asettaa myös täysin oman ohjelman valmistusohjelmavalikon alalaidan Custom-kohdasta, missä voit lisätä



hälytyksen joko tietyn lämpötilan saavuttamisen kohdalle (Peak Temp.) tai siihen, kun anturin mitaama lämpötila on valitsemasi lämpötila-alueen ulkopuolella (Range Temp.). Voit jälkimmäisessä asetuksessa lisätä myös paistamisen keston (Duration), jolloin sovellus hälyttää, kun ruoka on ollut valitussa lämpötila-alueessa valitsemasi ajan.

Jos haluat muuten käyttää ajastinta, voit asettaa sen kellokuvakkeesta [F]. Sovellus hälyttää, kun asetettu aika on kulunut.

Voit myös tarkastella ja muokata laitteen käyttöhistoriaa painamalla kaaviokuvaketta [L]. Voit lisätä siellä haluamasi valmistustavat suosikeiksi, jotta voit seuraavalla kerralla toimia samaan tapaan.

Sammuta laite käytön loppuksi painamalla virtapainiketta 3 sekunnin ajan ja irrota anturien liittimet laitteesta. Älä koske antureihin tai johtoihin paljain käsin, sillä ne ovat erittäin kuumia! Käytä aina uunikintaita.

Tietoa ruoan lämpötiloista

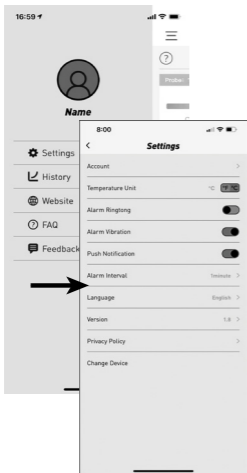
Ruokavirasto suosittelee, että broileri, kana, kalkkuna, ankka ja sika paistetaan läpikypsäksi, jotta mahdolliset salmonellabakteerit ja loiset kuolevat. Noudata näitä sisälämpötilojen suosituksia:

- Siipikarja: +75 °C.
- Possunliha: +70 °C.
- Naudan, vasikan, lampaan ja karitsan voi jättää punertavaksi. Sisälämpötila vaihtelee halutun kypsyyssasteen mukaan. Punertava noin +55 °C, kypsä noin +65 °C.
- Kalan sopiva sisälämpötila vaihtelee kalan mukaan. Lohen sopiva lämpötila on noin +55–60 °C, kun taas järvikalat kannattaa kypsentää kuumemmaksi mahdollisten loisien tuhoamiseksi.

Kysy lisävinkkejä ruokakauppasi lihamestarilta.

Asetusten muuttaminen

Voit muuttaa sovelluksen ja laitteen asetuksia sovelluksen yläkulman valikosta [A]. Valitsemalta kohdan Settings pääset valikkoon, jossa voit muuttaa oman käyttäjätilisi tietoja, vaihtaa käytettävän mittayksikön, ottaa hälytyssäänen käyttöön ja pois käytöstä, ottaa hälytyksen värinän käyttöön ja pois käytöstä sekä valita haluatko saada



sovelluksen ilmoituksia puhelimeesi. Lisäksi voit säätää kuinka pian hälytys toistetaan sekä valita sovelluksen käyttökielen ja tarkastella sen versiotietoja.

Ongelmatilanteet

- Jos laite näyttää sisälämpötilaksi "---" ja antaa toistuvan äänimerkin, on anturi joko liian kylmä tai liian kuuma. Siirrä anturi paikkaan, jonka lämpötila on 0... 300 °C.
- Jos laite lakkaa toimimasta käytön aikana eikä vastaa komentoihin, käynnistä laite uudelleen painamalla laitteen takana pöytätuen alla sijaitsevaa RESET-painiketta.

VIKTIG

SÄKERHETSINFORMATION

- Sensorerna får inte av säkerhetsskäl användas i en mikrovågsugn.
- Sensorerna är endast ämnade för livsmedelsbruk. Använd inte apparaten för andra ändamål.
- Apparaten är ämnad att användas med en ugn eller en grill. Se till att apparaten inte blir våt om den används med en grill.
- Håll apparaten utom räckhåll för små barn och husdjur och övervaka barn medan maten tillreds.
- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsyn eller har getts instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de involverade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av

barn utan uppsyn.

- Sensorn och dess sladd blir heta vid användning. Vidrör inte sensorn eller sladden med bar hand genast efter användning, utan använd alltid värmetåliga ugnsvantar eller en grytlapp.
- Utsätt inte sensorn för eld. Sensorn och sladden kan ta skada av den hetta som eld avger.
- Sensorn och dess sladd får inte utsättas för temperaturer över 300 °C.
- Låt inte sensorn eller sladden komma i direkt kontakt med ugnens eller grillens inre ytor, eftersom detta kan leda till felaktiga avläsningar eller skador på apparaten.
- Apparaten får inte utsättas för hetta. Apparatus högsta tillåtna drifttemperatur är +50 °C.
- Doppa inte apparaten eller sladden i vatten eller någon annan vätska, förutom då du rengör sensorn. Sensorn kan doppas i vatten såvida sladden eller sladdens kontakt inte blir våt.
- Risken för matförgiftning ökar då man äter rått eller undertillrett kött, fjäderfä, fisk eller skaldjur. För att minska

riskerna, rekommenderar vi att maten uppvärms till en säker temperatur.

- Produkten levereras utan laddningsapparat. Använd endast en nätadapter med USB-anslutning och CE-märkning samt laddningskabeln som medföljer apparaten.
- Lämna aldrig apparaten obevakad då den laddas.
- Batteriet får inte punkteras. Brand- och explosionsrisk!
- Stäng av apparaten efter användningen och före rengöring.
- Försummelse av instruktionerna leder till att garantin upphävs och kan leda till brand, elchock eller till att apparaten går sönder.
- Det ingår inga delar i apparaten som användaren kan reparera. Använd inte apparaten om du misstänker att den fungerar bristfälligt och försök inte öppna apparaten. I fall apparaten går sönder, kontakta återförsäljaren.
- Produkten eller dess tillbehör får inte kasseras med hushållsavfall utan bör levereras till en avfallssorteringsstation som kan behandla elektroniskt

avfall eller till en elektronikhandel för återvinning. Du får mera information av din återförsäljare eller ditt lokala avfallshanteringsbolag.

- Apparaten får inte brännas. Explosionsrisk!

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Apparaten får inte utsättas för vatten, rengöringsmedel eller övriga vätskor. Apparaten kan torkas av med en torr eller aningen fuktig trasa.
- Tvätta sensorerna för hand med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka väl. Sensorkontakterna får inte bli våta. Doppa inte sensorn i vatten.
- Sensorerna får inte tvättas i diskmaskin.
- Förvara apparaten på ett torrt ställe i rumstemperatur. Ladda batteriet regelbundet även då den inte är i aktiv användning.

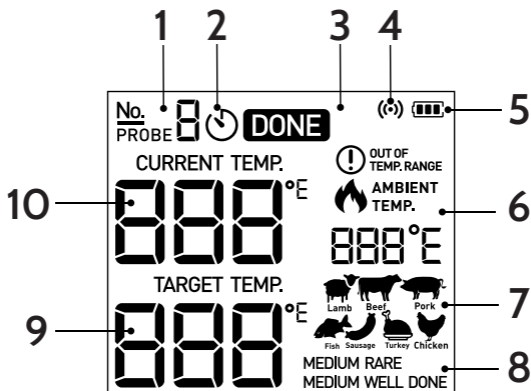
I FÖRPACKNINGEN

- stekmätare
- 2 sensorer för intern temperatur
- 1 sensor för extern temperatur
- clips för galler
- USB-C-laddningskabel
- bruksanvisning

TEKNISK INFORMATION

Märke och modell	Anton Oliver 5P Smart BBQ & Kitchen-stekmätare
Anslutning	USB-C 5 V DC 1 A
Batteri	3,7 V Li-ion 2000 mAh / 7,4 Wh
Anslutbarhet	Bluetooth 5.2, Wifi IEEE 802.11b/g/n
Frekvens	2,4 Ghz EIRP < 20 DBm
Sensorernas temperatur-område	0–300°C (intern temperatur) 0–400°C (extern temperatur)
Noggrannhet av sensorn för intern temperatur	±1°C (0–99 °C) ± 2 % (100–199 °C) ± 3 % (200–300 °C)
Noggrannhet av sensorn för extern temperatur	± 2 % (30–300 °C) ± 3 % (301–400 °C)
Timer	Max. 99 h 59 min
Temperatur-enhet	°C/°F
Skärm	Bakupplyst LCD
Temperatur-sensorer	2 st (intern temperatur): längd 14 cm, sladd 120 cm 1 st (extern temperatur): längd 9 cm, sladd 120 cm
Mått	85 x 111 x 23 mm
Vikt	177 g

SKÄRMENS DELAR



- 1 Antal anslutna sensorer
- 2 Timer
- 3 Anslagsikon
- 4 Trådlös anslutning
- 5 Batterinivå
- 6 Extern temperatur
- 7 Matlagningsprogram
- 8 Stekresultat
- 9 Larmtemperatur
- 10 Intern temperatur

IBRUKTAGNING

1. Ladda batteriet fullt före användning genom att ansluta den medföljande laddningskabeln till en kompatibel laddningsapparat och till enhetens USB-C-laddningsanslutning på sidan av enheten. Du kan se batteristatus i batteriikonen på skärmen [5]. Dra av laddningskabeln när batteriet är fullt.
2. Fäst apparaten på en passlig yta med magneten eller vik ut bordsstödet och ställ apparaten på en bordsyta.
3. Tvätta sensorerna för hand med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka väl. Sensorns kontakt får inte bli våt. Doppa inte sensorn under vatten.
4. Anslut en sensor för intern temperatur till anslutning 1 och vid behov den andra till anslutning 2. Anslut sensorn för extern temperatur till anslutningen med eldsymbol.
5. Se till att knutar inte har bildats på sladden.
6. Leta upp den gratis appen ToGrill på den appbutiken du använder eller skanna den visade QR-koden. Ladda ned appen.
7. Starta appen och ge dem tillgång till nödvändiga funktioner för full funktionalitet.
8. Följ appens engelska instruktioner för att aktivera appen.

Ladda appen:

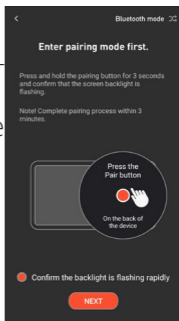
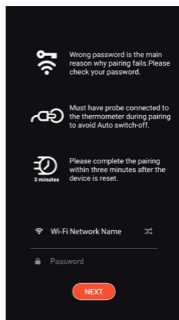


Aktiveringskod:



Använd den vidstående QR-aktiveringskoden (du kan även hitta koden under bordsstödet).

- Följ appens engelska instruktioner för att registrera dig i appen. Du får via e-post en kodnummer som du kan nu använda för att verifiera ditt konto och ställa in ett lösenord.
- Starta enheten genom att hålla strömknappen ovanpå enheten intryckt i 3 sekunder. Anslut din mobiltelefon till ett 2,4 GHz trådlöst nätverk och skriv in nätverkets lösenord. Klicka sedan på "Next".
- Håll PAIR-knappen under bordsstödet intryckt i 3 sekunder tills termometerens skärm börjar blinka. Välj "Confirm the backlight is flashing rapidly" och klicka på "Next".
- Vänta tills appen har lagt till enheten. Om det inte lyckas i angiven tid försök igen och kontrollera att alla nätverksinställningar är korrekta och nätverkets signalstyrka är tillräcklig.

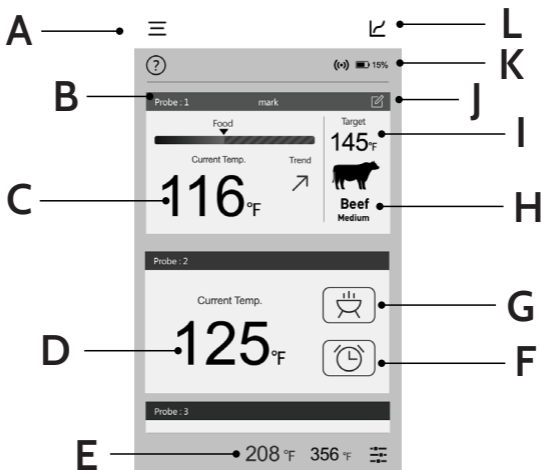


ANVÄNDNING

Starta enheten genom att hålla strömknappen ovanpå enheten intryckt i 3 sekunder. Enheten

visar sensorernas aktuella temperaturer och eventuella larmtemperaturer. Om du vill slå på bakljuset permanent tryck på strömknappen en gång. Stäng av bakljuset genom att trycka på knappen igen.

Appens hemvy



- | | |
|------------------------------------|--|
| A Meny | G Matlagnings-
programs inställning |
| B Sensornummer,
-namn och -färg | H Matlagningsprogram |
| C Mattemperatur | I Larmtemperatur |
| D Sensortemperatur | J Sensorinformations
inställning |
| E Omgivnings-
temperatur | K Termometers nät-
verks- och batterinivå |
| F Timerinställning | L Användningshistoria |

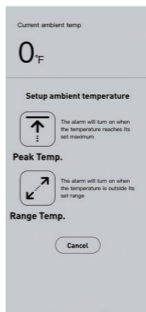
Matlagning

När enheten har sensorer inkopplade och är ansluten till appen kan du se information om sensorerna direkt i appen.

Fäst sensorn för extern temperatur t.ex. till grillgallret med det medföljande clipset, så att sensorn eller sladden inte är i direkt kontakt med grillens ytor.



Du kan se temperaturen från sensor för extern temperatur längst ner på skärmen [E]. Genom att trycka på inställningsikonen bredvid temperaturen kan du ställa in ett larm antingen när sensorn når en bestämd temperatur (Peak Temp.) eller när sensorn för extern temperatur under- eller överstiger de inställda gränsvärden (Range Temp.).

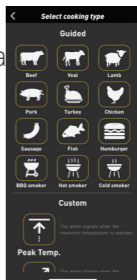


Placera sensorerna för intern temperatur mitt i den tjockaste delen av köttet. Undvik dock att placera sensorn nära ben eller rikligt fett. Se till att sensorn inte sticker ut på andra sidan av köttbiten när du sticker in den. Lägg maten i ugnen eller grillen. Du kan sticka in sensorerna i olika köttbitar eller, ifall du tillreder en större bit kött som t.ex. en julsinka, sätta sensorerna på olika ställen i samma köttbit.

Sensorernas sladdar dras ut ur ugnen eller grillen. Se till att inte sladdarna dras åt alltför stramt. Ställ apparaten på en bordsyta eller häng upp den med magneten. Apparaten får inte utsättas för hetta eller eld.

Välj lämpliga färger för sensorerna i appen för att hjälpa till att identifiera sensorerna för intern temperatur genom att klicka på Sensorinformations inställning [J]. Där du kan också ge sensorn ett namn och växla matlagningsprogrammet.

Du kan välja ett förinställt matlagningsprogram för en sensor genom att klicka på grillikonen [G]. Välj mattyp och eventuellt stekresultat mellan alternativ i appen. Det förinställda matlagningsprogrammet väljer en passande larmtemperatur automatiskt.



Du kan även skapa ditt eget program under rubriken Custom längst ner på skärmen.

Där kan du ställa in ett larm antingen när sensorn når en bestämd temperatur (Peak Temp.) eller när sensorn för extern temperatur under eller överstiger de inställda gränsvärden (Range Temp.). Då kan du också ställa in en timer (Duration) om du vill att appen larmar dig när maten har varit inom de inställda gränsvärden under en förinställd tid.

Om du annars vill använda timer, kan du ställa in den med klockikonen [F]. Appen larmar dig när tiden har gått ut.

Du kan se och redigera information om enhetens användningshistoria genom att klicka på diagramikonen [L]. Där kan du också lägga till valda matlagningshändelser som favorit för att kunna upprepa ett lyckat resultat.

Stäng av apparaten efter användningen genom att hålla strömknappen intryckt i 3 sekunder och lossa sedan sensorernas kontakter från apparaten. Vidrör inte sensorerna eller sladdarna med bar hand eftersom de kan vara mycket heta! Använd alltid en ugnsvante.

Information om mattemperatur

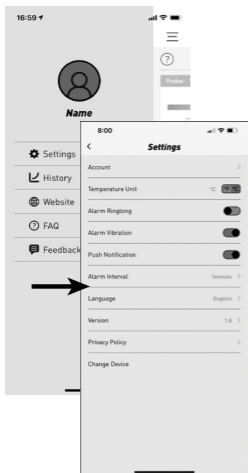
Livsmedelsverket rekommenderar att broiler, kyckling, kalkon, anka och griskött ska vara genomstekt för att förstöra eventuella salmonella-bakterier och parasiter. Följ dessa rekommendationer angående köttets interna temperatur:

- Fjäderfä: +75 °C.
- Griskött: +70 °C.
- Nötkött, kalv, får och lamm kan förbli rosa. Den inre temperaturen varierar enligt det önskade stekresultatet. Röd inuti ca. +55 °C, genomstekt ca. +65 °C.
- Den passliga interna temperaturen för fisk varierar enligt fisken. En bra temperatur för lax är ca. +55–60 °C, medan sötvattenfisk ska värmas till en högre temperatur för att förstöra möjliga parasiter.

Be om mera tips av din närbutiks köttmästare.

Ändra inställningar

Du kan ändra appens och enhetens inställningar med menyn [A] i övre hörn av appen. Genom att klicka på Settings kommer du in till en meny där du kan justera användarinformation, byta temperaturenhet, stänga av eller aktivera larmljudet, stänga av eller aktivera vibrationssignalen



vid alarm samt välja om du vill få notiser från appen. Dessutom kan du justera upprepning av larmet, välja språk på appen och se versionsinformation.

Problemlösning

- Om apparaten visar "---" istället för intern temperatur och upprepar en ljudsignal, är sensorn antingen alltför kall eller alltför het. Flytta sensorn till en plats vars temperatur är 0... 300 °C.
- Om enheten svarar inte när knappar trycks in och den kan inte stängas av, starta den igen genom att trycka på RESET-knappen under bordsstödet.

Verkkokauppa.com Oyj

Tyynenmerenkatu 11

00220 Helsinki

<https://asiakaspalvelu.verkkokauppa.com>

Verkkokauppa.com Oyj vakuuttaa, että radiolaitetyyppi Anton Oliver 5P Smart BBQ & Kitchen on direktiivin 2014/53/EU mukainen.

Verkkokauppa.com Oyj försäkrar att denna radioutrustningstyp Anton Oliver 5P Smart BBQ & Kitchen är i överensstämmelse med direktiv 2014/53/EG.

REV. 11600538

