

come imballare e spedire il prodotto a TempSpike.

Questa garanzia conferisce all'utente diritti legali specifici e altri diritti che variano da stato a stato.

9. Servizio clienti

Suoneria o messaggio:

1-877-515-7797

(solo USA e Canada)

33-975-129-576 (FR)

49-215-493-19011 (DE)

39-052-317-15570 (IT)

34-910-601-787 (ES)

44-808-164-1683 (UK)

61-180-057-7492 (AU)

Email: service@buythermopro.com

Orari: giorni feriali 8:00-20:00 EST
(solo USA e Canada)

TempSpike
By **ThermoPro**



Echtes drahtloses Bluetooth-Fleischthermometer

DE..... 01

FR..... 13

IT..... 27

Scannen Sie je nach Betriebssystem Ihres Mobiltelefons den folgenden QR-Code zum Herunterladen und Installieren.

iOS



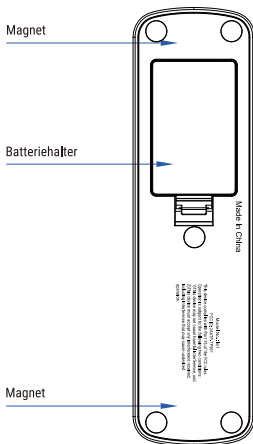
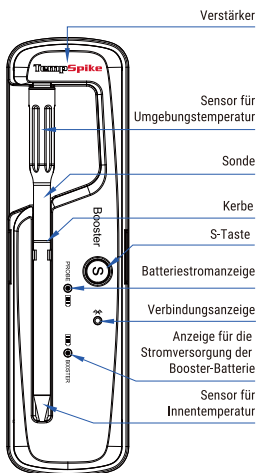
Android



1. Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines smarten, drahtlosen Durch Bluetooth verbundenes Kochthermometer: TempSpike. Sie können nun die innere Temperatur so wie die Umgebungstemperatur von Lebensmitteln aus der Ferne überwachen und die verbleibende Garzeit auf Ihrem Smart-Gerät einsehen.

2. Funktionen



1. **Booster:** Empfängt das Temperatursignal von der Sonde und überträgt es verstärkt an das Smart-Gerät. Er dient auch als Stromquelle zum Laden der Sonde.

2. **Sonde:** Wird in das Fleisch eingeführt und misst die Innentemperatur so wie die Umgebungstemperatur, IP67 wasserdicht.

3. **Batteriestromanzeige der Sonde:** Wenn sie schnell blinkt, zeigt sie an, dass der Akku der Sonde fast leer ist und aufgeladen werden muss. Wenn die Sonde aufgeladen wird, blinkt die Anzeige langsam. Nachdem die Sonde vollständig aufgeladen ist, erlischt die Anzeige.

4. **Anzeige für die Stromversorgung der Booster-Batterie:** Wenn sie schnell blinkt, zeigt dies an, dass die Batterien der Booster in niedrig Spannung ist und ersetzt werden muss.

5. **Verbindungsanzeige:** Wenn die Sonde und der Booster angeschlossen sind, blinkt die Anzeige langsam grün. Wenn die Sonde die Verbindung zum Booster verliert, blinkt sie langsam rot. Wenn die Sonde zum Laden und Aufbewahren in den Booster eingesetzt wird, erlischt die Leuchte.

6. **Kerbe:** Wenn die Sonde zur Messung der Innentemperatur

des Fleisches in das Fleisch eingeführt wird, muss sie tief genug eingesetzt werden, damit das Fleisch diese Kerbe abdeckt.

7. **S-Taste:** Für 3 Funktionen: Drücken Sie einmal, um den Alarm des Boosters zu quittieren, wenn die Fleischtemperatur die Solltemperatur erreicht;

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Booster mit der Sonde zu koppeln;

halten Sie sie 10 Sekunden lang gedrückt, um den Booster zurückzusetzen.

8. **Sensoren:** Zwei Temperatursensoren können die interne Fleischtemperatur von bis zu 100°C (212°F) und die Umgebungstemperatur von bis zu 300°C (572°F) gleichzeitig überwachen.

9. **Magnet:** Mit zwei starken integrierten Magneten können Sie den Booster auf Ihrem Grill, dem Backofen, dem Räucherofen oder auf jeder anderen Metalloberfläche befestigen.

3. Komponenten

1 x Sonde

1 x Booster

2 x AAA Batterien

1 x Handbuch

4. Verwendung

Befolgen Sie die einfachen Schritte unten, um Ihren TempSpike einzurichten, damit Sie kochen können wie ein Profi!

Schritt 1: Laden Sie die App "TempSpike" herunter und installieren Sie sie.

Scannen Sie den QR-Code oben, oder suchen Sie im Apple Store für iOS-Geräte oder im Google Play Store für Android-Geräte nach "TempSpike" Laden Sie die App herunter, und installieren Sie sie auf Ihrem Smart-Gerät.

Schritt 2: Aktivieren Sie Bluetooth auf Ihrem Smart-Gerät im Abschnitt Einstellungen. Wenn Bluetooth auf Ihrem Smart-Gerät bereits aktiviert ist, können Sie diesen Schritt überspringen.

Schritt 3: Laden Sie die Sonde vollständig. Legen Sie die mitgelieferten Batterien polrichtig wie angegeben in den Batteriehalter ein und beginnt das Laden der Sonde. Die Batterieanzeige der Sonde erlischt, sobald die Sonde vollständig aufgeladen ist.

Schritt 4: Koppeln Sie die Sonde mit dem Booster.

Der Booster und die Sonde werden in unserer Produktionsstätte per Bluetooth vorgekoppelt. Wenn Sie die Sonde aus dem Booster entfernen, blinkt die Verbindungsanzeige langsam grün, was darauf hinweist, dass der Booster und die Sonde gekoppelt sind.

Wenn Sie sie aus irgendeinem Grund erneut koppeln müssen oder Sie eine neue Sonde haben oder einen zu koppelnden Booster, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

- 1) Die Sonde vom Booster entfernen;
- 2) Halten Sie die Taste **S** gedrückt, bis die Verbindungsanzeige schnell grün zu Blinken beginnt;
- 3) Warten Sie einige Sekunden, bis die Verbindungsanzeige langsam grün zu Blinken beginnt. Sobald dies geschehen ist, bedeutet das, dass die Sonde und der Booster erfolgreich gekoppelt wurden. Sobald diese einmal gekoppelt sind, müssen Sie sie für zukünftige Verwendungen nicht mehr koppeln.

Schritt 5: Koppeln Sie den Booster mit Ihrem Smart-Gerät.

- 1) Die Sonde vom Booster entfernen;
- 2) Starten Sie die App TempSpike und drücken Sie Gerät hinzufügen. Eine Liste der TempSpike-Geräte werden angezeigt. Wählen Sie aus der Liste die Option TempSpike aus. Die App springt zur Geräteliste, die die von der Sonde gemessene Echtzeit-Temperatur anzeigt. Jetzt ist dein TempSpike bereit Zur Verwendung. Sie müssen diese für zukünftige Verwendungen nicht erneut koppeln.

Schritt 6: Beginnen Sie mit dem Kochen.

- 1) Führen Sie die Sonde so tief in das Fleisch ein, dass die Kerbe an der Sonde vollständig vom Fleisch bedeckt ist.
- 2) Stellen Sie Ihre gewünschte Fleischtemperatur ein, oder wählen Sie die gewünschte Fleischart und den Garheitsgrad in der TempSpike App aus und/oder stellen Sie die höchsten/niedrigsten Umgebungstemperaturen ein, die Sie bevorzugen;
- 3) Sobald die Zieltemperatur Ihre Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Alarm der App und des Boosters.

Vorsicht

1. Die Sonde enthält eine ausgeklügelte und empfindliche Elektronik. Um extrem starke Hitze zu vermeiden, die die Elektronik beschädigen könnte, stellen Sie bitte sicher, dass die Sonde immertief genug in das Fleisch eingesetzt wird, damit die Kerbe an der Sonde vollständig vom Fleisch bedeckt ist.
2. Verwenden Sie TempSpike nicht in der Mikrowelle.
3. Der Verbindungsbereich zwischen der Sonde und dem Verstärker kann in der Regel in einem offenen Bereich bis zu 50 Meter (160 Fuß) gehen, kann er drastisch auf bis zu 3 Meter (10

Fuß) reduziert werden, wenn der Fühler wird in das Fleisch eingeführt, und das Kochgerät aus Metall wird geschlossen. Daher empfehlen wir dringend, den Booster so nah wie möglich an der Sonde zu platzieren, wenn er in das Fleisch eingeführt wird, z. B. direkt außerhalb des Kochgeräts abzulegen. Achten Sie immer darauf, ob die Verbindungsanzeige rot blinkt, was darauf hinweist, dass die Verbindung zwischen der Sonde und dem Booster unterbrochen wurde. Bewegen Sie den Booster in diesem Fall näher an die Sonde, bis die Verbindungsanzeige wieder grün blinkt.

4. Tragen Sie stets Handschuhe, um den Sensor aus dem Fleisch zu entfernen, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
5. Wischen und reinigen Sie die Sonde mit einem Küchentuch oder einem Lappen nach jedem Gebrauch. Spülen Sie die Sonde ab, wenn sie wieder eine normale Temperatur erreicht hat. Spülen Sie die Sonde NICHT ab, solange die Temperatur noch hoch ist, da dies das Gerät beschädigen kann.
6. Nach dem Reinigen der Sonde muss die Sonde immer zum Laden und Aufbewahren in den Booster eingesetzt werden.
7. Tauchen Sie den Booster nicht ins Wasser.

8. Der Booster muss mindestens 30cm vom Kochgerät entfernt stehen, um mögliche Schäden durch die Hitze zu vermeiden.
9. Verwenden Sie bitte nur die empfohlenen Batterien.
Ersetzen Sie die schwachen oder leeren Batterien immer durch neues und vollständiges Batterieset in voller Kapazität. Verwenden Sie nicht die Batterien von unterschiedlichen Marken oder mit unterschiedlichen Kapazitäten. Die Batterien sollten aus dem Gerät entfernt werden, wenn das Gerät länger als vier Monate gelagert werden soll.

*** WARNUNG FÜR KÜNSTLICHE HERZSCHRITTMACHER-BENUTZER**

Bitte beachten Sie, dass ein im Gerät eingebauter Magnet die Funktion Ihres künstlichen Herzschrittmachers beeinträchtigen kann. Wenn Sie einen Herzschrittmacher haben, empfehlen wir, immer einen Abstand von bis zu 0,3 Metern zum Gerät einzuhalten.

5. FCC-ENTSPRECHENSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht Abschnitt 15 der FCCBestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- 1) Dieses Gerät kann keine schädlichen Störungen verursachen.

- 2) Dieses Gerät muss den Empfang von Interferenzen zulassen, einschließlich Interferenzen, die einen ungewünschten Betrieb verursachen können.

Warnung: Änderungen am Gerät, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Stelle genehmigt wurden, können zur Nichtigkeit der Betriebserlaubnis des Anwenders für dieses Gerät führen.

HINWEIS: Dieses Gerät wurde getestet und erfüllt die Grenzwerte für ein digitales Gerät der Klasse B, gemäß Abschnitt 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sind dazu bestimmt, einen angemessenen Schutz vor schädlichen Interferenzen bei häuslicher Installation zu bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und strahlt Funkfrequenzenergie aus und kann, wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, Störungen der Funkkommunikation verursachen. Es besteht jedoch keine Garantie, dass bei einer bestimmten Installation keine Interferenzen auftreten. Falls dieses Gerät Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs zur Folge hat, die durch Ein- und Ausschalten des Gerätes überprüft werden können, sollte der Benutzer versuchen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Erneutes Ausrichten oder Platzieren der Empfangsantenne.

- Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose in einem Stromkreis an, an den der Empfänger nicht angeschlossen ist. Ziehen Sie den Händler oder einen erfahrenen Radio-/TV-Techniker zu Rate.

6. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller, dass dieses Produkt die grundlegenden Anforderungen und geltenden Vorschriften der Funkgerät-richtlinie 2014/53/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU erfüllt. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter:

<https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>.

7. Entsorgung des elektronischen Geräts



Dieses elektronische Gerät sollte nicht mit dem normalen Hausmüll zusammen entsorgt werden. Entsorgen Sie das

Gerät in einer zugelassenen Einrichtung oder bei Ihrem Recycling-Center vor Ort. Bitte beachten Sie bei der Entsorgung des Geräts die aktuellen Regeln und Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Kommunalverwaltung.

8. Eingeschränkte 1-Jahres-Garantie

TempSpike garantiert für einen Zeitraum von einem Jahr ab dem Kaufdatum, dass dieses Produkt frei von Mängeln in Teilen, Material und Verarbeitung ist.

Sollten Reparaturen oder Wartungen im Rahmen dieser Garantie erforderlich sein, kontaktieren Sie für Anleitungen zum Verpacken und Versenden des Produkts an TempSpike den Kundenservice per Telefon oder E-Mail.

Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte und eventuell haben Sie zudem andere.

9. Kundendienst

Anruf oder Nachricht:

1-877-515-7797

(nur USA und Kanada)

33-975-129-576 (FR)

49-215-493-19011 (DE)

39-052-317-15570 (IT)

34-910-601-787 (ES)

44-808-164-1683 (UK)

61-180-057-7492 (AU)

Email: service@buythermopro.com

Stunden: Werktags von 8:00 bis 8:00 Uhr EST (nur USA und Kanada)

Selon le système d'exploitation
de votre portable, scannez le
code QR suivant pour le
télécharger et l'installer.

iOS



FR

Android



Thermomètre à Viande Sans Fil Bluetooth

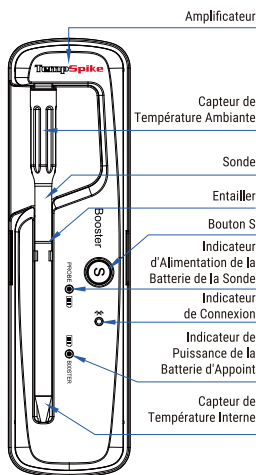


1. Introduction

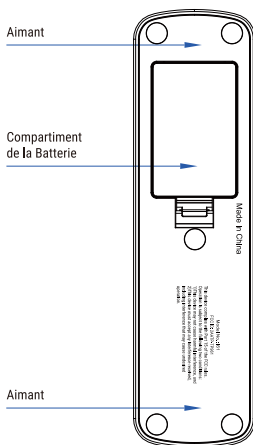
Félicitations pour l'achat de votre thermomètre de cuisson intelligent et sans fil connecté par Bluetooth: TempSpike. Vous pourrez désormais surveiller à distance la température interne des aliments et la température ambiante, ainsi que le temps restant pour la cuisson des aliments, depuis votre appareil intelligent des aliments et

la température ambiante, ainsi que le temps restant pour la cuisson des aliments, depuis votre appareil intelligent

2. Caractéristiques



1. **Amplificateur:** Reçoit le signal de température de la sonde, l'amplifie et le transmet à l'appareil intelligent. Il sert également de source d'alimentation pour charger la sonde.
2. **Sonde:** Insérée dans la viande, elle mesure la température interne et la température ambiante, étanchéité IP67.
3. **Indicateur de charge de la pile de la sonde:** Lorsqu'il clignote



rapidement, cela indique que la pile de la sonde est faible et doit être rechargée. Lorsque la sonde est en cours de chargement, l'indicateur clignote lentement. Une fois la sonde complètement chargée, l'indicateur s'éteint.

4. **Indicateur de puissance de la pile de l'amplificateur:** Lorsqu'il clignote rapidement, cela indique que la batterie de la sonde est faible et doit être rechargée. Lorsque la sonde est en charge, le voyant clignote lentement. Une fois la sonde complètement chargée, le voyant s'éteint.
5. **Indicateur de connexion:** Si la sonde et l'amplificateur sont connectés, l'indicateur clignote

lentement en vert. Si la sonde perd la connexion avec l'amplificateur, il clignote lentement en rouge. Lorsque la sonde est placée dans l'amplificateur pour la charge et le rangement, l'indicateur sera éteint.

6. **Entaille:** Lorsque la sonde est insérée dans la viande pour mesurer la température interne de celle-ci, la sonde doit être insérée suffisamment profondément pour que la viande recouvre cette entaille.
7. **Bouton S:** Sert de 3 fonctions:
Appuyez une fois pour faire taire l'alarme de l'amplificateur lorsque la température de la viande atteint la température cible;
Appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour coupler l'amplificateur et la sonde;
Appuyez et maintenez pendant 10 secondes pour réinitialiser l'amplificateur.
8. **Capteurs:** Les deux capteurs de température peuvent surveiller simultanément la température interne de la viande jusqu'à 100°C (212°F) et la température ambiante jusqu'à 300°C (572°F).
9. **Aimants:** Deux aimants puissants intégrés vous permettent de fixer l'amplificateur sur votre gril, four, fumoir ou tout autre surface métallique.

3. Composants

- 1 x Sonde
- 1 x Amplificateur
- 2 x Piles AAA
- 1 x Manuel

4. Utilisation

Suivez les simples étapes ci-dessous pour configurer votre TempSpike et vous aider à cuisiner comme un pro!

Étape 1: Téléchargez et installez l'application « TempSpike ».

Scannez le code QR ci-dessus, ou cherchez « TempSpike » dans l'Apple Store pour les appareils iOS ou dans le Google Play Store pour les appareils Android. Téléchargez l'application et installez-la sur votre appareil intelligent.

Étape 2: Activez la fonction Bluetooth sur votre appareil intelligent dans la section Paramètres. Si le Bluetooth est déjà activé sur votre appareil intelligent, vous pouvez sauter cette étape.

Étape 3: Chargez complètement l'amplificateur et la sonde Chargez complètement la sonde Insérez les piles fournies dans le compartiment des piles d'appoint en respectant la polarité indiquée et commencez à charger la sonde. Le voyant de la batterie de la sonde s'éteint une fois la sonde complètement chargée.

Étape 4: Jumelez la sonde à l'amplificateur. L'amplificateur et la sonde sont pré-jumelés par Bluetooth dans notre usine de fabrication. En retirant la sonde de l'amplificateur, vous verrez l'indicateur de connexion commencer à clignoter lentement en vert, ce qui indique que l'amplificateur et la sonde sont jumelés.

Si, pour une raison quelconque, vous devez les jumeler à nouveau ou si vous avez une nouvelle sonde ou un amplificateur à jumeler, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

- 1) Retirez la sonde de l'amplificateur;
- 2) Appuyez sur le bouton S et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyez l'indicateur de connexion clignoter rapidement en vert;
- 3) Attendez quelques secondes jusqu'à ce que l'indicateur de connexion commence à clignoter lentement en vert. Cela signifie que la sonde et l'amplificateur ont été jumelés avec succès. Une fois qu'ils sont jumelés, vous n'avez pas besoin de les jumeler à nouveau pour les utilisations futures.

Étape 5: Jumelez l'amplificateur à votre appareil intelligent.

- 1) Retirez la sonde de l'amplificateur;

2) Lancez l'application TempSpike et appuyez sur Ajouter un appareil. Une liste de dispositifs TempSpike apparaît et sélectionnez TempSpike dans la liste. L'application passe à la page de la liste des appareils qui affiche la température en temps réel mesurée par la sonde. Votre TempSpike est maintenant prêt à être utilisé. Vous n'avez pas besoin de les jumeler à nouveau pour les utilisations futures.

Étape 6: Commencez à cuisiner

- 1) Insérez votre sonde dans la viande suffisamment profondément pour que l'entaille soit entièrement recouverte par la viande;
- 2) Réglez la température de la viande souhaitée ou sélectionnez le type de viande et le degré de cuisson que vous souhaitez dans l'application TempSpike ou réglez la température ambiante la plus élevée ou la plus basse que vous préférez;
- 3) Une fois que la température souhaitée est atteinte, une alarme est émise par l'application et par l'amplificateur.

Avertissement

1. La sonde contient des composants électroniques sophistiqués et délicats. Pour

éviter une chaleur extrêmement élevée qui pourrait endommager l'électronique, veillez à toujours insérer la sonde suffisamment profondément dans la viande pour que l'entaille soit entièrement recouverte par la viande.

2. N'utilisez PAS TempSpike au micro-ondes.
3. La portée de la connexion entre la sonde et l'amplificateur peut généralement atteindre 50 mètres dans une zone ouverte, mais elle peut être considérablement réduite à 3 mètres lorsque la sonde est insérée dans la viande et que l'appareil de cuisson en métal est fermé. Par conséquent, nous suggérons fortement de placer l'amplificateur aussi près que possible de la sonde lorsqu'elle est insérée dans la viande, par exemple directement à l'extérieur de l'appareil de cuisson, et de toujours faire attention si la lumière de l'indicateur de connexion clignote en rouge, ce qui indique que la connexion entre la sonde et l'amplificateur est perdue. Si cela se produit, rapprochez l'amplificateur de la sonde jusqu'à ce que l'indicateur de connexion clignote à nouveau en vert.
4. Portez toujours un gant pour retirer la sonde de la viande lorsque vous finissez la cuisson.

5. Utilisez un linge de cuisine ou un chiffon pour essuyer et nettoyer la sonde après chaque utilisation. Rincez la sonde lorsqu'elle revient à une température normale, veuillez NE PAS rincer la sonde lorsque la température est encore élevée, cela pourrait endommager l'appareil.
6. Après avoir nettoyé la sonde, placez-la toujours dans l'amplificateur pour la charger et la ranger.
7. Ne plongez pas le surpresseur dans l'eau.
8. Placez le rehausseur à au moins 1 pied (30 cm) de l'appareil de cuisson pour éviter tout dommage potentiel dû à la chaleur.
9. Utilisez uniquement les piles recommandées. Remplacez toujours les piles faibles ou vides par un nouveau jeu complet de piles à pleine capacité. N'utilisez pas de piles de marques différentes ou de capacités différentes. Les piles doivent être retirées de l'appareil si vous prévoyez de le stocker pendant plus de quatre mois.

*** AVERTISSEMENT POUR LES UTILISATEURS DE STIMULATEUR CARDIAQUE ARTIFICIEL**

Veuillez noter qu'un aimant installé à l'intérieur de l'appareil peut avoir un impact sur la fonctionnalité de votre

stimulateur cardiaque artificiel.
Si vous avez un stimulateur cardiaque, nous vous recommandons de toujours rester à 1 pied ou 0,3 mètre de l'appareil.

5. Déclaration de conformité FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes:

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et
- 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Avertissement: Les changements ou modifications apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

REMARQUE: Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux

communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être éternité en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorientez ou déplacez le récepteur antenne.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté. Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

6. Déclaration de conformité

Par la présente, le fabricant déclare que ce produit est conforme aux exigences de base et aux réglementations applicables de la directive sur les équipements radio 2014/53/UE, de la directive CEM 2014/30/UE. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>.

7. Disposition de l'appareil électronique



Cet appareil électronique ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux.

Disposez de

l'appareil dans un établissement agréé ou dans votre centre de recyclage local. Veuillez respecter les règles et réglementations en vigueur lorsque vous disposez de l'appareil. En cas de doute, contactez votre mairie.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre.

8. Garantie limitée d'un an

TempSpike garantie que ce produit est exempt de défaut de pièce, de matériaux et de fabrication pendant une durée d'un an à partir de la date d'achat.

Si des réparations ou une maintenance sont nécessaires pendant la période de garantie, contactez le service client par téléphone ou e-mail pour savoir comment emballer et retourner le produit à TempSpike.

Cette garantie vous donne des droits spécifiques légaux et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pays à un autre.

9. Service à la clientèle

Appel ou SMS:

1-877-515-7797

(États-Unis et Canada uniquement)

33-975-129-576 (FR)

49-215-493-19011 (DE)

39-052-317-15570 (IT)

34-910-601-787 (ES)

44-808-164-1683 (UK)

61-180-057-7492 (AU)

Courriel: service@buythermopro.com

Heures de service: en semaine, de 8 h à 20 h, heure de l'Est.

(États-Unis et Canada uniquement)

TempSpike
By **ThermoPro**



**Bluetooth veramente senza
fili Termometro per carne**

In base al sistema operativo del tuo cellulare, scansiona il seguente codice QR per scaricarlo e installarlo.

iOS



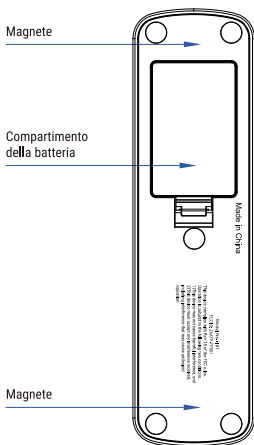
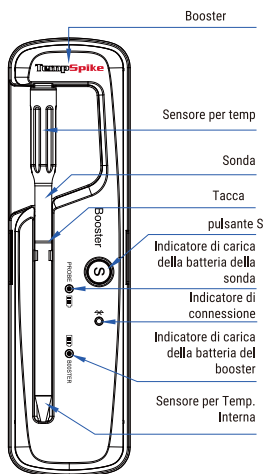
Android



1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto di una Smart, Wireless Termometro da cucina connesso a Bluetooth: TempSpike. Ora sarai in grado di monitorare a distanza la temperatura interna del cibo e la temperatura ambiente e quanto tempo rimane per cucinare il cibo dal tuo dispositivo intelligente.

2. Caratteristiche



1. **Booster:** riceve il segnale di temperatura dalla sonda e lo potenzia e lo trasmette al dispositivo intelligente. Serve anche come fonte di alimentazione per caricare la sonda.
2. **Sonda:** inserita nella carne e misura la temperatura interna e la temperatura ambiente, impermeabile IP67.
3. **Indicatore di carica della batteria della sonda:** Quando lampeggia rapidamente, indica che la carica della batteria della sonda è bassa e deve essere ricaricata. Quando la sonda è in carica, la spia lampeggia lentamente. Dopo che la sonda è completamente carica, la luce si spegne.
4. **Indicatore di carica della batteria ausiliaria:** quando lampeggia velocemente, indica che la carica della batteria ausiliaria è bassa e deve essere sostituita.
5. **Indicatore di connessione:** se la sonda e il booster sono collegati, l'indicatore lampeggerà lentamente in verde. Se la sonda perde la connessione con il booster, lampeggerà lentamente in rosso. Quando la sonda viene posizionata nel booster per la ricarica e la conservazione, la spia si spegne.
6. **Tacca:** Quando la sonda è inserita nella carne per misurare

la temperatura interna, la sonda deve essere inserita abbastanza in profondità in modo che la carne copra questa tacca.

7. **Pulsante S:** svolge 3 funzioni:
Premere una volta per silenziare l'allarme del booster quando la temperatura della carne raggiunge la temperatura target;

Tenere premuto per 3 secondi per accoppiare il booster e la sonda;

Tenere premuto per 10 secondi per ripristinare il booster.

8. **Sensori:** i doppi sensori di temperatura possono monitorare la temperatura interna della carne fino a 100°C (212°F) e la temperatura ambiente fino a 300°C (572°F) contemporaneamente.

9. **Magnete:** due potenti magneti integrati consentono di collegare il booster alla griglia, al forno, all'affumicatore o a qualsiasi altra superficie metallica.

3. Componenti

- 1 x sonda
- 1 x booster
- 2 x batterie AAA
- 1 x manual

4. Utilizzo

Seguire i semplici passaggi seguenti per configurare il tuo TempSpike e aiutarti a cucinare come un professionista!

Fase 1: scarica e installa l'app "TempSpike".

Scansiona il codice QR sopra o cerca "TempSpike" su Apple Store per dispositivi iOS o su Google Play Store per dispositivi Android. Scarica l'App e installala sul tuo dispositivo smart.

Fase 2: abilitare il Bluetooth sul tuo dispositivo intelligente nella sezione Impostazioni. Se il tuo dispositivo intelligente ha già abilitato il Bluetooth, puoi saltare questo passaggio.

Fase 3: Caricare completamente la sonda Inserire le batterie fornite nel vano batteria ausiliaria con la polarità corretta come indicato e iniziare a caricare la sonda. La spia della batteria della sonda si spegne quando la sonda è completamente carica.

Fase 4: associare la sonda al booster Il booster e la sonda sono preassociati tramite Bluetooth presso il nostro stabilimento di produzione. Rimuovendo la sonda dal booster, vedrai l'indicatore di connessione iniziare a lampeggiare lentamente in verde, questo indica che il booster e la sonda sono associati.

Se per qualsiasi motivo è necessario riassocciarli o si dispone di una nuova sonda o di un booster da associare, seguire i passaggi seguenti:

- 1) Rimuovere la sonda dal booster;

- 2) Tenere premuto il pulsante S fino a quando l'indicatore di connessione inizia a lampeggiare rapidamente in verde;
- 3) Attendere alcuni secondi fino a quando l'indicatore di connessione inizia a lampeggiare lentamente in verde. Una volta che ciò si verifica, ciò significa che la sonda e il booster sono associati correttamente. Una volta associati, non è necessario associarli di nuovo per usi futuri.

Fase 5: Associare il booster al tuo dispositivo intelligente.

- 1) Rimuovere la sonda dal booster;
- 2) Avviare l'app TempSpike e premere Aggiungi dispositivo. Apparirà un elenco di dispositivi TempSpike e selezionare TempSpike dall'elenco. L'App salterà alla pagina dell'elenco dei dispositivi che mostra la temperatura in tempo reale misurata dalla sonda. Ora il tuo TempSpike è pronto per l'uso. Non è necessario associarli di nuovo per usi futuri.

Fase 6: iniziare a cucinare

- 1) Inserire la sonda nella carne abbastanza profondamente in modo che la tacca sulla sonda sia completamente coperta dalla carne;
- 2) Impostare la temperatura della carne desiderata o selezionare

il tipo di carne e la cottura che desideri all'interno dell'app TempSpike e/o impostare la temperatura ambiente più alta/bassa che preferisci;

- 3) Una volta che la temperatura target raggiunge la temperatura target, verrà emesso un allarme dall'app e dal booster.

Attenzione

1. All'interno della sonda sono presenti componenti elettronici sofisticati e delicati. Per evitare un calore estremamente elevato che potrebbe danneggiare le parti elettroniche, assicurarsi di inserire sempre la sonda nella carne abbastanza profondamente in modo che la tacca sulla sonda sia completamente coperta dalla carne.
2. NON utilizzare TempSpike nel microonde.
3. Il raggio di connessione tra la sonda e il booster di solito può arrivare fino a 160 piedi (50 metri) in un'area aperta, può essere drasticamente ridotto fino a 10 piedi (3 metri) quando la sonda viene inserita nella carne e quindi l'apparecchio di cottura in metallo viene chiuso. Pertanto, consigliamo vivamente di posizionare il booster il più vicino possibile alla sonda quando viene inserito nella carne, ad esempio appoggiandolo direttamente all'esterno dell'apparecchio di

cottura e prestare sempre attenzione se la spia Indicatore Connessione lampeggia di colore rosso il che indica la perdita di connessione tra la sonda e il booster. Quando ciò si verifica, avvicinare il booster alla sonda finché la spia di connessione non lampeggia di nuovo in verde.

4. Indossare sempre dei guanti per rimuovere la sonda dalla carne al termine della cottura.
5. Utilizzare un panno da cucina o uno straccio per pulire e sciacquare la sonda dopo ogni utilizzo. Sciacquare la sonda quando torna alla temperatura normale, NON risciacquare la sonda quando la temperatura è ancora alta, potrebbe danneggiare il dispositivo.
6. Dopo aver pulito la sonda, posizionarla sempre nel booster per la carica e la conservazione.
7. Non immergere il booster in acqua.
8. Posizionare il booster ad almeno 1 piede (30 cm) di distanza dall'apparecchio di cottura per evitare potenziali danni causati dal calore.
9. Utilizzare solo le batterie consigliate. Sostituire sempre le batterie deboli o scariche con un nuovo set completo di batterie a piena capacità. Non utilizzare batterie di marche diverse o con capacità diverse. Le batterie devono essere rimosse dall'unità se si prevede

di conservarla per più di quattro mesi.

*** AVVERTENZA PER GLI UTENTI DI PACEMAKER CARDIACI ARTIFICIALI**

Tieni presente che un magnete installato all'interno del dispositivo può influire sulla funzionalità del tuo pacemaker cardiaco artificiale. Se si dispone di un pacemaker, si consiglia di rimanere sempre a una distanza massima di 1 piede o 0,3 metri dal dispositivo.

5. Dichiarazione di conformità FCC

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti:

- 1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose.
- 2) Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che possono causare un funzionamento indesiderato.

Avviso: Cambiamenti o modifiche a questa unità non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità possono invalidare il diritto dell'utente all'utilizzo dell'apparecchiatura.

NOTA: Questa apparecchiatura è stata testata e trovata conforme ai limiti per i dispositivi digitali di Classe B, in conformità alla Parte

15 delle norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una ragionevole protezione contro interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installata e utilizzata in conformità con le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo apparecchio causa interferenze dannose alla ricezione radio o televisiva, che possono essere determinate spegnendo e riaccendendo l'apparecchio, si consiglia all'utente di tentare di correggere l'interferenza adottando una delle seguenti misure:

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra l'apparecchiatura e il ricevitore.
- Collegare l'apparecchiatura a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore. Consultare il rivenditore o un tecnico radiotelevisivo esperto per assistenza.

6. Dichiarazione di conformità

Con la presente, il produttore dichiara che questo prodotto è

conforme ai requisiti di base e alle normative applicabili della Direttiva sulle apparecchiature radio 2014/53/EU, della Direttiva EMC 2014/30/EU. La dichiarazione di conformità completa è disponibile all'indirizzo: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-compliance/>.

7. Smaltimento dell'apparecchio elettronico



Questo apparecchio elettronico non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.



Smaltire il dispositivo

presso una struttura autorizzata o presso il centro di riciclaggio locale. Si prega di osservare le norme e i regolamenti vigenti per lo smaltimento dell'apparecchio. In caso di dubbio, contattare il consiglio locale.

8. Garanzia limitata di un anno

TempSpike garantisce che questo prodotto è gratuito di difetti di parti, materiali e lavorazione per un periodo di un anno, dalla data di acquisto.

Se sono necessarie eventuali riparazioni o manutenzioni durante il periodo di garanzia, contattare il Servizio Clienti per telefono o e-mail per ricevere istruzioni su