



froggit
SmokeMax TWO
Wireless
DUAL PROBE BBQ
Thermometer



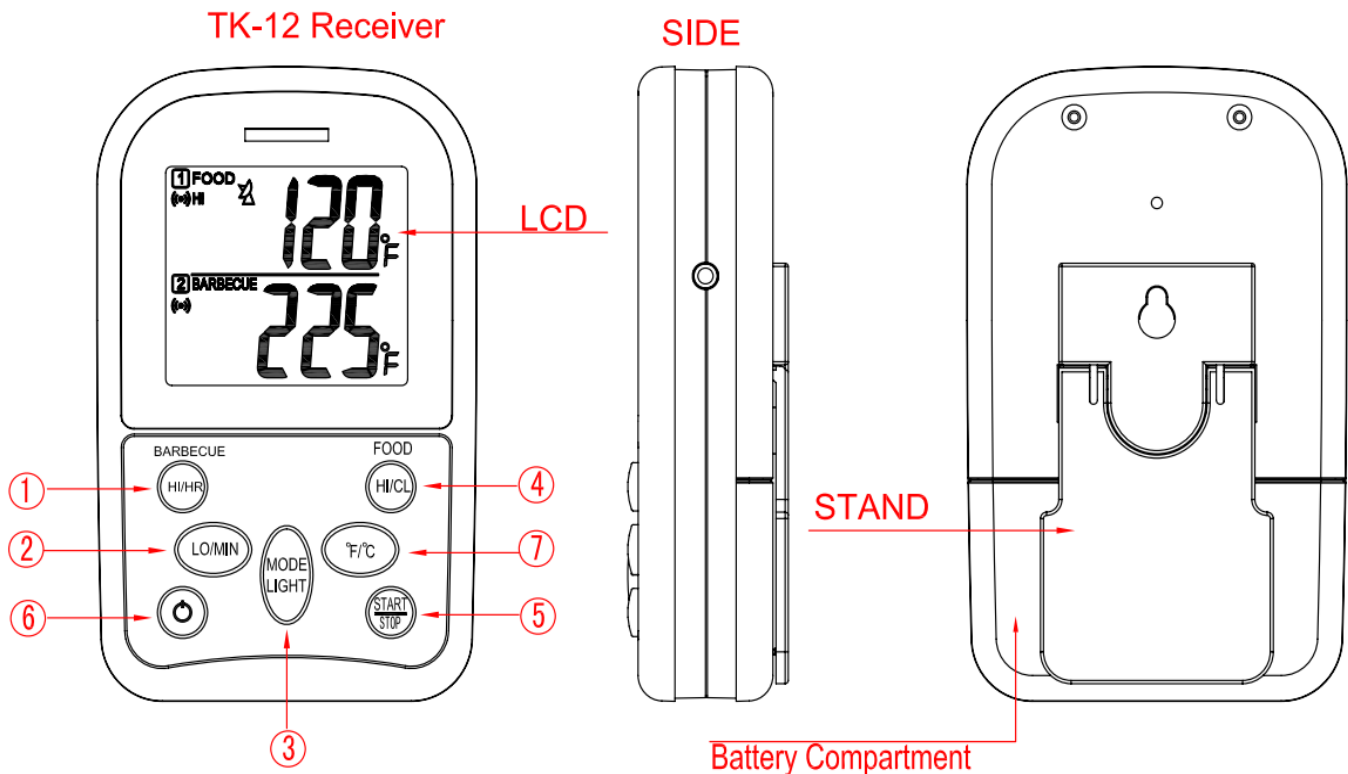
F

1

4. 1 Edelstahl-Probe für die Garkammer (stainless steel BARBECUE probe)

2) Bedienungsanleitung

Empfänger (Receiver):

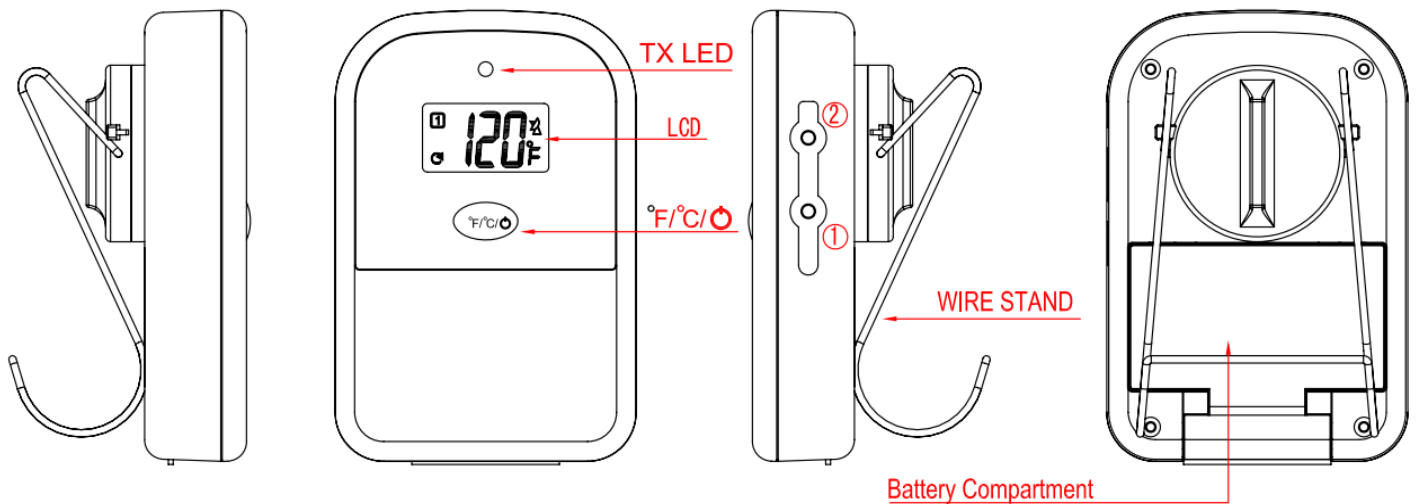


- ➔ **LCD:** Liquid Crystal Display zeigt beide Temperaturen (Grillgut & Garkammer), alle Symbole und Zeiten an.
- ➔ **Battery Compartment:** Batterie-Fach für 2 AAA Batterien.
- ➔ **Stand:** ausklappbarer Halter (steht dadurch alleine).

Bedientasten:

- ① „**HI/HR**“ Taste (**THERMOMETER MODUS:** Drücken und halten Sie die Taste bis die Ziffern blinken; Geben Sie nun die maximale Garraumtemperatur ein. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden um in 10 Grad Schritten die gewünschte Temperatur einzustellen. **TIMER MODUS:** Wenn der TIMER stoppt, drücken Sie die Taste um die Stunden einzustellen. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden um in 10 Stunden Schritten die gewünschten Stunden einzustellen.)
- ② „**LO/MIN**“ Taste (**THERMOMETER MODUS:** Drücken und halten Sie die Taste bis die Ziffern blinken; Geben Sie nun die minimale Garraumtemperatur ein. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden um in 10 Grad Schritten die gewünschte Temperatur einzustellen. **TIMER MODUS:** Wenn der Timer stoppt, drücken Sie die Taste um die Minuten einzustellen. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden um in 10 Minuten Schritten die gewünschten Minuten einzustellen.)
- ③ „**MODE LIGHT**“ Taste (Drücken und halten Sie die Taste 5 Sekunden, um die Hintergrundbeleuchtung anzustellen. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden, um den Thermometer Modus oder den Timer Modus zu aktivieren.)
- ④ „**HI/CL**“ Taste (**THERMOMETER MODUS:** Drücken und halten Sie die Taste bis die Ziffern blinken; Geben Sie nun die maximale Kerntemperatur ein. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden um in 10 Grad Schritten die gewünschte Temperatur einzustellen. **TIMER MODUS:** Wenn der Timer stoppt, drücken Sie die Taste um den Timer zurück auf 0:00 zu stellen.)
- ⑤ „**START/STOP**“ Taste (**TIMER MODUS:** Drücken Sie die Taste um den Timer Count Down oder Timer Count Up zu starten.)
- ⑥ „**ON/OFF/⏻**“ Taste (Drücken Sie die Taste um den Empfänger einzuschalten. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden zur Synchronisation zwischen Sender und Empfänger.)
- ⑦ „**°F/°C**“ Taste (Drücken Sie die Taste um den Alarm ein- oder auszuschalten. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden um zwischen °C und °F zu wechseln.)

Sender (Remote Transmitter):



- ➔ **LCD:** Liquid Crystal Display – zeigt abwechselnd beide Temperaturen (Grillgut und Garkammer) an. Die Anzeige wechselt dabei automatisch zwischen Grillgut und Garkammer
- ➔ **Wire Stand:** Draht-Ständer bietet die Möglichkeit den Sender abzustellen oder durch das Drehen des Drahtes aufzuhängen
- ➔ **Battery Compartment:** Batterie-Fach für 2 AAA Batterien
- ➔ **1 FOOD:** Anschluss Edelstahl-Probe für das Grillgut (FOOD probe)
- ➔ **2 BARBECUE:** Anschluss Edelstahl-Probe für die Garkammer (BARBECUE probe)

Bedientaste:

„F/°C/⏻“ Taste (Drücken Sie Taste um das Gerät ein- oder auszuschalten. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden um zwischen °C und °F zu wechseln.)

Einlegen der Batterien / Anschließen der Edelstahl-Proben (Temperaturfühler)

Öffnen Sie beide Batteriefächer (Empfänger und Sender) und legen Sie jeweils 2 AAA Batterien in das Fach ein. Bitte achten Sie auf die korrekte Polarität. Anschließend schließen Sie das Fach wieder.

Nachdem Sie die Batterien eingelegt haben, stecken Sie die beiden Edelstahl-Proben (Temperaturfühler) in den dafür jeweils vorgesehen Steckplatz am Sender ein.

Synchronisation zwischen Empfänger und Sender

Wichtig: Wenn Sie das Smoke Max Wireless BBQ Thermometer benutzen wollen, muss eine Verbindung zwischen Empfänger und Sender hergestellt werden. Dies geschieht folgendermaßen:

1. Schalten Sie den Empfänger ein, indem Sie die „ON/OFF/⏻“ Taste (Empfänger: ⑥) auf der Gerätevorderseite drücken.
2. Schalten Sie nun den Sender ein, indem Sie die „F/°C/⏻“ auf der Gerätevorderseite drücken. Dieser Vorgang muss innerhalb von 2 Minuten passieren, da der Sender automatisch einen Registrierungscode an den Empfänger sendet. Wenn der Empfänger nicht anfängt zu piepen und die Anzeige im LCD-Display nicht die beiden Temperaturen der angeschlossenen Fühler zeigt, müssen Sie die „ON/OFF/⏻“ Taste (Empfänger: ⑥) auf der Gerätevorderseite am Empfänger für 2 Sekunden drücken.
3. Die Synchronisation ist abgeschlossen, wenn der Sender piept und die Temperaturen auf dem Display dauerhaft zu sehen sind.

Alarm bei Funkverlust

Wenn sich der Empfänger außerhalb der Reichweite befindet, oder es zu einer abnormen, externen Interferenz kommt, oder der Sender ausgeschaltet wird, kann es sein, dass der Empfänger das Signal vom Sender verliert. Falls dies länger als 4 Minuten der Fall ist, ertönt alle 4 Sekunden ein Warnsignal.

Drücken Sie eine beliebige Taste am Empfänger um das Warnsignal auszuschalten und bringen Sie falls nötig den Empfänger wieder in Reichweite des Senders. Falls es zu keiner neuen Funkverbindung kommt, synchronisieren Sie das Gerät (wie oben beschrieben) erneut.

Thermometer Modus

Im Thermometer Modus zeigt das LC-Display im oberen Bereich das „FOOD“ Symbol und im unteren Bereich das „BARBECUE“ Symbol. Sie können die folgenden Prozesse ausführen, um die Einstellungen anzupassen.

Einstellen der maximalen Kerntemperatur des Grillguts (HI FOOD)

1. Drücken Sie die „**HI/CL**“ Taste (Empfänger: ④) um die maximale Kerntemperatur anzuzeigen, welche für 5 Sekunden angezeigt wird. Der Temperaturbereich liegt zwischen 0°C - 300°C. Voreingestellt ist ein Temperaturwert von 80°C.
2. Drücken Sie erneut die „**HI/CL**“ Taste (Empfänger: ④) bis die Anzeige anfängt zu blinken. Nun können Sie die gewünschte Kerntemperatur durch mehrfaches Drücken der „**HI/CL**“ Taste (Empfänger: ④) einstellen.
3. Durch das Drücken der „**MODE LIGHT**“ Taste (Empfänger: ③) bestätigen Sie die Temperatureinstellung.

Hinweis: Durch kurzes Antippen der „**HI/CL**“ Taste (Empfänger: ④) können Sie die eingestellte maximale Kerntemperatur ablesen.

Einstellen der maximalen Gartemperatur (HIGH BARBECUE)

1. Drücken Sie die „**HI/HR**“ Taste (Empfänger: ①) am Empfänger um die maximale Gartemperatur anzuzeigen, welche für 5 Sekunden angezeigt wird. Der Temperaturbereich liegt zwischen 60°C - 300°C. Voreingestellt ist ein Temperaturwert von 80°C.
2. Drücken Sie erneut die „**HI/HR**“ Taste (Empfänger: ①) bis die Anzeige anfängt zu blinken. Nun können Sie die gewünschte maximale Gartemperatur durch mehrfaches Drücken der „**HI/HR**“ Taste (Empfänger: ①) einstellen.
3. Durch das Drücken der „**MODE LIGHT**“ Taste (Empfänger: ③) bestätigen Sie die Temperatureinstellung.

Hinweis: Durch kurzes Antippen der „**HI/HR**“ (Empfänger: ①) können Sie die eingestellte maximale Gartemperatur ablesen.

Einstellen der minimalen Gartemperatur (LOW BARBECUE)

1. Drücken Sie die „**LO/MIN**“ Taste (Empfänger: ②) um die minimale Gartemperatur anzuzeigen, welche für 5 Sekunden angezeigt wird. Der Temperaturbereich liegt zwischen 0°C - 290°C. Voreingestellt ist ein Temperaturwert von 10°C.
2. Drücken Sie erneut die „**LO/MIN**“ Taste (Empfänger: ②) bis die Anzeige anfängt zu blinken. Nun können Sie die gewünschte minimale Gartemperatur durch mehrfaches Drücken der „**LO/MIN**“ Taste (Empfänger: ②) einstellen.
3. Durch das Drücken der „**MODE LIGHT**“ Taste (Empfänger: ③) bestätigen Sie die eingestellte minimale Gartemperatur.

Hinweis: Durch kurzes Antippen der „**LO/MIN**“ Taste (Empfänger: ②) können Sie die eingestellte minimale Gartemperatur ablesen.

Einstellen des Temperatur-Alarms

Um den Temperatur-Alarm (Grillgut/Garraum) zu aktivieren, drücken Sie die „**°F/°C**“ Taste (Empfänger: ⑦).

Neben dem FOOD/BARBECUE Symbol erscheint nun ein Alarm Symbol (●).

Der Empfänger piept (Warnsignal) und das Alarm-Symbol sowie die FOOD/BARBECUE Symbole blinken, wenn:



- a) die aktuelle Kerntemperatur (FOOD), die eingestellte maximale Temperatur erreicht bzw. überschritten hat (2 Warnsignale pro Sekunde).
- b) die aktuelle Gartemperatur (HIGH BARBECUE), die eingestellte maximale Gartemperatur erreicht bzw. überschritten hat (1 Warnsignal pro Sekunde).
- c) die aktuelle Gartemperatur (LOW BARBECUE), die eingestellte minimale Gartemperatur erreicht bzw. unterschritten hat (1 Warnsignal pro Sekunde).


Hinweis: Der Empfänger speichert die eingestellten Werte auch dann, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Timer Modus




Count Down


1. Drücken und Halten Sie die „**MODE LIGHT**“ Taste (Empfänger: ③), damit der Empfänger vom „Thermometer Modus“ zum „Timer Modus“ schaltet. Nun erscheint im unteren Bereich des Displays der Timer (0:00). Zu erkennen an dem kleinem „TIMER“ Symbol.

2. Drücken Sie die „**HI/HR**“ Taste (Empfänger: ①) um die Stunden und die „**LO/MIN**“ Taste (Empfänger: ②) um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie nun die „**START/STOP**“ Taste (Empfänger: ⑤) um den „Count Down“ zu starten. Das „Count Down“ Symbol „“ fängt an zu blinken.
4. Zum Stoppen des „Count Down“ drücken Sie die „**START/STOP**“ Taste (Empfänger: ⑤). Das „Count Down“ Symbol „“ hört auf zu blinken.
5. Um den Timer auf 0:00 zurückzusetzen drücken Sie die „**HI/CL**“ Taste (Empfänger: ④).
6. Um das Thermometer vom „Timer Modus“ zurück zum „Thermometer Modus“ zu schalten drücken und halten Sie die „**MODE LIGHT**“ Taste (Empfänger: ③) für 2 Sekunden.

Hinweis: Die kürzeste „Timer-Laufzeit“ beträgt 1 Minute und die Längste 24 Stunden. Bis zu einer Laufzeit von 10 Stunden zeigt das Display Stunden und Minuten. Bei einer Laufzeit über 10 Stunden zeigt das Display nur die Stunden an. Wenn der „Timer“ 0:00 erreicht hat, startet der „Count Up“ und piept für 30 Sekunden. Im Display blinken 0:00 und das „Count Up“ Symbol „“ gleichzeitig. Drücken Sie die „**START/STOP**“ Taste (Empfänger: ⑤) um das Piepen zu stoppen.

Count Up

1. Drücken und Halten Sie die „**MODE LIGHT**“ Taste (Empfänger: ③), damit der Empfänger vom „Thermometer Modus“ zum „Timer Modus“ schaltet. Nun erscheint im unteren Bereich des Displays der Timer (0:00). Zu erkennen an dem kleinem „TIMER“ Symbol. (Wenn im Display das „Count Down“ Symbol „“ angezeigt wird drücken Sie die „**HI/CL**“ Taste (Empfänger: ④), um den Timer auf 0:00 zurückzusetzen.).
2. Drücken Sie die „**START/STOP**“ Taste (Empfänger: ⑤) um den „Count Up“ zu starten. Das „Count Up“ Symbol „“ fängt an zu blinken.
3. Um den „Count Up“ zu stoppen drücken Sie erneut die „**START/STOP**“ Taste (Empfänger: ⑤). Das „Count Up“ Symbol „“ hört auf zu blinken und verschwindet.
4. Um den Timer auf 0:00 zurückzusetzen drücken Sie die „**HI/CL**“ Taste (Empfänger: ④).



Hinweis:
Wenn der „Count Up“ Timer 9:59 erreicht, zeigt das Display weiterhin diesen Wert an, fängt an zu piepen und das „Count Up“ Symbol „“ blinkt für 30 Sekunden.
Das Thermometer speichert die eingestellten Werte auch dann, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Temperatur Formate

Drücken und halten Sie die „**°F/°C**“ Taste (Empfänger: ⑦) um zwischen Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) zu wechseln.

Simultanes Nutzen des „Timer Modus“ und des „Thermometer Modus“

Der „Timer Modus“ und der „Thermometer Modus“ können gleichzeitig genutzt werden. Dies ermöglicht Ihnen im „Thermometer Modus“ die Temperatur für das Grillgut sowie für den Garraum zu überwachen, während Sie gleichzeitig den „Timer Modus“ aktiviert haben, um weiteres Grillgut zu überwachen. Den jeweiligen Aufgaben sind unterschiedliche Warnsignale und Symbole zugeordnet.

1. Wenn im „Thermometer Modus“ die eingestellte Gartemperatur erreicht wird, warnt Sie der Empfänger, indem er jede Sekunde piept. Wird die eingestellte Kerntemperatur erreicht, piept der Empfänger zweimal pro Sekunde. Während des Alarmsignals blinken beide Temperaturanzeigen.
2. Wenn im „Timer Modus“ der eingestellte Timer erreicht wird, warnt Sie der Empfänger, indem er dreimal pro Sekunde piept. Entweder blinkt das „Count Up“ Symbol „“, oder das „Count Down“ Symbol „“ im LC Display.

3) Hilfreiche Tipps

Wenn im Display des Empfängers oder des Senders „LLL“ oder „HHH“ anstelle der Temperatur angezeigt wird, warten Sie bis sich die Fühler auf Raumtemperatur abgekühlt haben. Wenn dies auch nicht hilft und weiterhin „LLL“ oder „HHH“ angezeigt wird, wurden die Fühler vermutlich durch Feuchtigkeit oder Überhitzung beschädigt.

Tauchen Sie die Fühler bei der Reinigung nicht ins Wasser.

Halten Sie die Fühler und die Kabel niemals ins direkte Feuer bzw. in heiÙe, glühende Kohle.

Wenn die Kerntemperatur zu hoch scheint, oder die Kerntemperatur zu rapide ansteigt, kontrollieren Sie, ob der Fühler korrekt in das Grillgut eingeführt ist. Der Fühler darf nicht durchgestochen werden, so dass die Spitze wieder herausguckt.

4) Warnhinweise

1. Tragen Sie immer hitze-resistente Handschuhe, wenn Sie die Temperaturfühler oder das Kabel während oder nach dem Grillvorgang berühren. Fassen Sie niemals die Temperaturfühler oder das Kabel mit bloÙen Händen an.
2. Halten Sie Kinder von den Temperaturfühlern fern.
3. Reinigen und Trocknen Sie die Temperaturfühler nach jeder Benutzung.
4. Benutzen Sie den Empfänger niemals im Regen. Es ist nicht spritzwasser-geschützt. Der Sender ist spritzwasser-geschützt, jedoch nicht wasserdicht. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein.
5. Setzen Sie die Steckplätze am Sender und die Stecker an den Fühlern nicht Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dies kann zu Kontaktproblemen führen.
6. Setzen Sie Empfänger und Sender niemals direkter Hitze aus und setzen Sie die Geräte niemals auf einen heißen Untergrund.
7. Benutzen Sie Sender, Empfänger und die Temperaturfühler niemals in der Mikrowelle.
8. Das Thermometer kann Temperaturen zwischen 0°C (32°F) - 300°C (572°F) anzeigen. „LLL“ wird im Display angezeigt, wenn die Temperatur unter 0°C (32°) fällt und „HHH“, wenn die Temperatur höher als 300°C (572°F) ist. Benutzen Sie die Temperaturfühler nicht über 300°C (572°F), dies führt zu Beschädigungen.
9. Nicht geeignet für Personen unter 12 Jahre.



Hinweise zur Rückgabe von Batterien gemäß §12 BatterieVO: Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Bitte entsorgen Sie alle Batterien so wie es vom Gesetzgeber vorgeschrieben wird, die Entsorgung im Hausmüll ist ausdrücklich verboten. Batterien und Akkus können an kommunalen Sammelstellen oder im Handel vor Ort kostenfrei abgegeben werden.

Dieses Handbuch darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers in irgendeiner Form reproduziert werden, auch nicht in Auszügen.

Dieses Handbuch kann Irrtümer und Druckfehler enthalten. Die Informationen in diesem Handbuch werden jedoch regelmäßig überprüft und Korrekturen in der nächsten Ausgabe. Wir übernehmen keine Haftung für technische Fehler oder Druckfehler, und deren Folgen.

Alle Warenzeichen und Schutzrechte werden anerkannt.

www.froggit.de



HS Group GmbH & Co. KG

Escherstr.31
50733 Koeln
Germany

Telefon 0221 / 367 48 05

E-Mail info@hs-group.de

Registergericht Amtsgericht Koeln HRA 26493

Komplementaer: HS Group Verwaltungsgesellschaft mbH
Sitz Koeln

Registergericht Amtsgericht Koeln HRB 64734

Geschaefsfuehrer: Peter Haefele, Carl Schulte

UStId DE237971721

WEEE Reg. Nr. 66110125



EG Konformitätserklärung / EC Declaration of Conformity



Die Firma
HS Group GmbH & Co. KG
Escherstr. 31
D-50733 Köln

erklärt, in alleiniger Verantwortung, dass das produkt
Drahtloses Grillthermometer

Handelsname: Froggit Typ: SmokeMax Two

auf das sich diese Erklärung bezieht, den wesentlichen Schutzanforderungen entspricht,
die in der Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten
festgelegt sind.

R&TTE - Richtlinie 99/5/EG

EN 300220-1: V2.4.1
EN 300220-2: V2.4.1
EN 301489-1: V1.9.2
EN 301489-3: V1.6.1

EMC - Richtlinie 2004/108/EC

ETSI EN 301 489-3 V1.6.1
ETSI EN 301 489-1 V1.9.2

CE Zeichen auf dem Produkt



Die oben genannte Firma hält die erforderliche technische Dokumentation zur Einsicht bereit.

HS Group GmbH & Co. KG
Escherstr. 31
D-50733 Köln
www.hs-group.de
Amtsgericht Köln HRA 26493



We, the authorised representative of the manufacturer,
HS Group GmbH & Co. KG

Escherstr. 31
D-50733 Cologne

certify and declare under our sole responsibility that the apparatus
Wireless Grillthermometer

Brand: Froggit Type: SmokeMax Two

to which this declaration refers, corresponds to the essential protection requirements,
set out in the Council Directive on the approximation of the laws of the EC directives.

R&TTE - directive 99/5/EG

EN 300220-1: V2.4.1
EN 300220-2: V2.4.1
EN 301489-1: V1.9.2
EN 301489-3: V1.6.1

EMC - directive 2004/108/EC

ETSI EN 301 489-3 V1.6.1
ETSI EN 301 489-1 V1.9.2

CE marking on product



The technical documentation is kept at the above mentionwd address open for inspection.

HS Group GmbH & Co. KG
Escherstr. 31
D-50733 Köln
www.hs-group.de
Amtsgericht Köln HRA 26493

