

Smoke Max ONE

Benutzerhandbuch

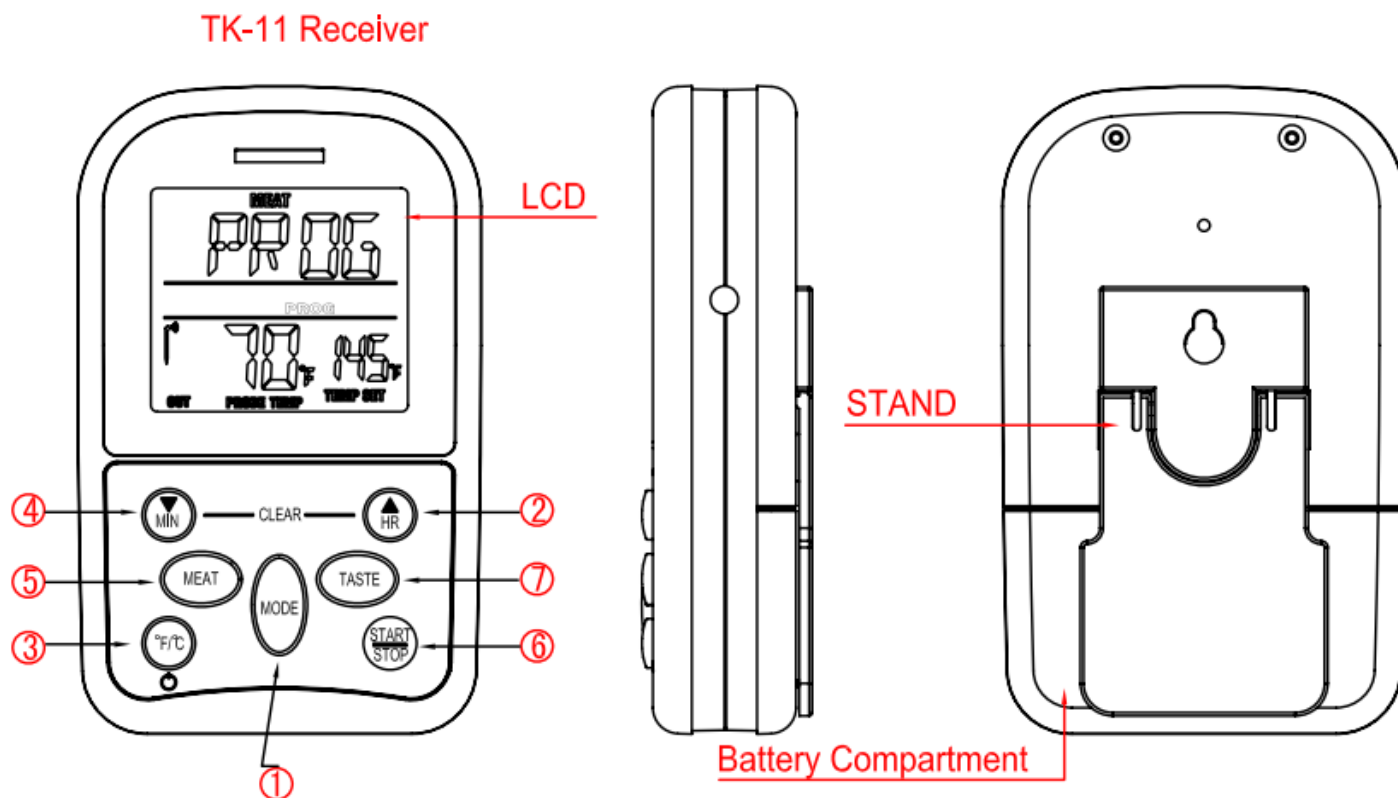
Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Smoke Max ONE BBQ-Thermometer. Mit diesem Radiofunk Thermometer können Sie jederzeit von überall zu Hause aus ihr Grillgut beobachten. Somit haben sie immer die Grilldauer und Gartemperatur im Blick.

Lieferumfang

- 1 – Empfänger (Receiver)
- 1 – Sender (Transmitter)
- 1 – Edelstahl-Probe für das Grillgut (stainless steel FOOD probe)

Empfänger Eigenschaften



LCD: (Liquid Crystal Display) – Zeigt alle Zeichen an, Temperatur und Timer. Die Anzeige beginnt blau zu blinken, wenn die Temperatur um 10F steigt, blinkt grün, wenn die Temperatur innerhalb 15F von der gewählten Temperatur erreicht wird und beginnt rot zu blinken, wenn sie die gewählte Temperatur erreicht hat. Zur genaueren Betrachtung siehe LCD Diagramm.

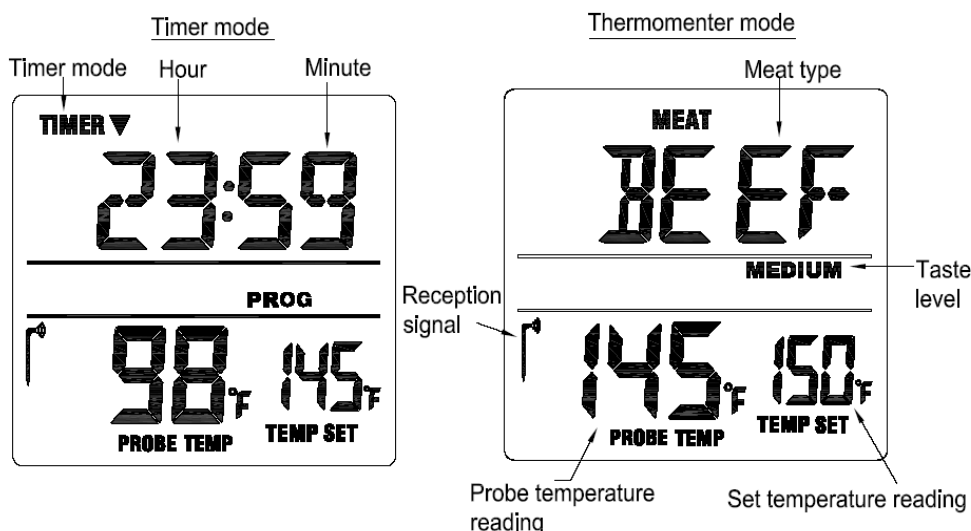
Stand: ausklappbarer Halter

BATTERY COMPARTMENT – Batterie-Fach für 2 AAA Batterien

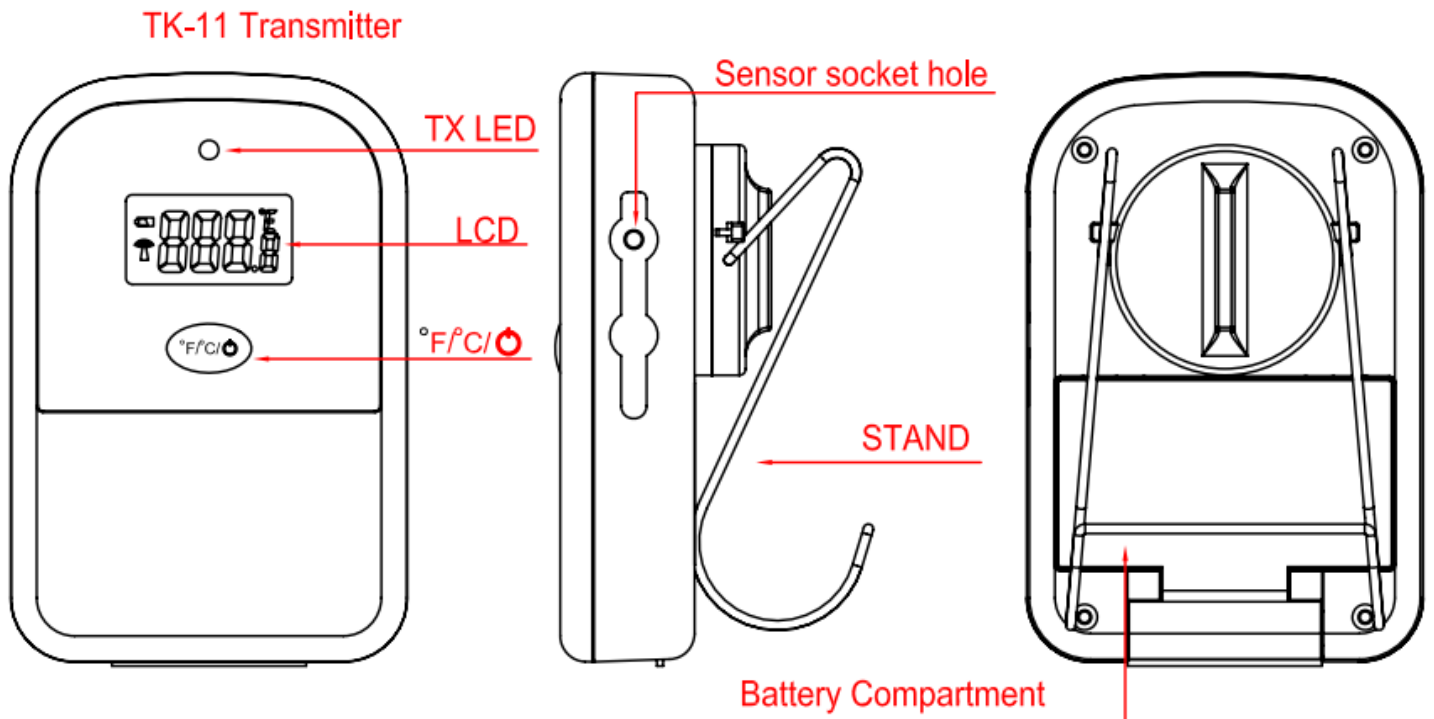
Bedientasten:

1. **MODE** – Drücken Sie die Taste um zwischen Thermometer und Timer Modus zu wechseln. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden zur Synchronisation zwischen Sender und Empfänger.
2. **HR** – In Timer Modus: Drücken Sie die Taste um die Stunden einzustellen. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden, um in 10 Stunden Schritten die gewünschte Zeit einzustellen.
In Thermometer Modus: Drücken Sie die Taste um den Temperaturwert zu erhöhen. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden, um den Temperaturwert in 10 Grad Schritten zu erhöhen.
3. **ON-OFF/°F-°C** – Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden, um die Empfängerfunktionen ein- und auszuschalten. In Thermometer Modus: Drücken Sie Taste um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln.
4. **MIN** – In Timer Modus: Drücken Sie die Taste um die Minuten einzustellen. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden, um in 10 Minuten Schritten die gewünschte Zeit einzustellen.
In Thermometer Modus: Drücken Sie die Taste um den Temperaturwert zu verringern. Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden um den Temperaturwert in 10 Grad Schritten zu verringern.
5. **MEAT** – In Thermometer Modus: Drücken Sie die Taste um eine Fleischwahl zu treffen, PROG (Programm), GBEEF (Rinderhackfleisch), GPOUL (Geflügelhackfleisch), BEEF (Rind), VEAL (Kalb), CHCKE (Hühnchen), PORK (Schwein), POULT (Geflügel), LAMB & FISH (Lamm und Fisch).
In Timer Modus: Drücken Sie Taste um zwischen Stunde/Minute zu Minute/Sekunde zu wechseln.
6. **START STOP** – In Timer Modus: Drücken Sie die Taste, um den Timer zu starten oder zu stoppen.
7. **TASTE** – In Thermometer Modus: Drücken Sie die Taste, um den Fleischgargrad einzustellen. Zur Auswahl stehen RARE (Roh), MED RARE (Medium Roh), MEDIUM, MED WELL (Medium Durch), WELL DONE (Durch).

LCD



Sender Eigenschaften



Stand – ausklappbarer Halter

BATTERY COMPARTMENT – Batterie-Fach für 2 AAA Batterien

Sensor socket hole – Anschluss für die Edelstahl-Probe für das Grillgut

Bedientasten

1. ON-OFF/°F-°C – Drücken und halten Sie die Taste 2 Sekunden, um den Sender ein- und auszuschalten. Drücken Sie die Taste, um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln.

Verbindung zwischen Empfänger und Sender

Öffnen Sie das Batteriefach von dem Empfänger und dem Sender und legen Sie jeweils 2 “AAA” Batterien ein.

Empfänger und Sender sind ausgeschaltet

1. Stecken Sie die Edelstahl-Probe für das Grillgut in die “sensor socket hole” am Sender.
2. Schalten Sie den Sender ein, indem Sie die “ON-OFF/°F°C” 2 Sekunden lang drücken.
3. Schalten Sie den Empfänger ein, indem Sie die “ON-OFF/°F°C” für 2 Sekunden lang drücken.
4. Die Verbindung ist abgeschlossen, wenn der Empfänger die Probe Temperatur anzeigt.

Auto Off Eigenschaft

Der Empfänger schaltet sich automatisch ab, wenn der Empfang zwischen Sender und Empfänger länger als 30 Minuten abbricht. Es ertönt ein Signalton kurz bevor der Empfänger sich ausschaltet.

Einstellung der Fleischtemperatur mithilfe voreingestellter Gargrade

1. Drücken Sie die "MODE" Taste, um den Thermometer Modus zu wählen. Das obere Display zeigt ein kleines MEAT Symbol und eine Fleischauswahl wie BEEF an.
2. Drücken Sie die "MEAT" Taste um eine Fleischauswahl zu treffen. PROG (Program), GBEEF (Rinderhackfleisch), GPOUL (Geflügelhackfleisch), BEEF (Rind), VEAL (Kalb), CHCKE (Hühnchen), PORK (Schwein), POULT (Geflügel), LAMB & FISH (Lamm & Fisch).
3. Drücken Sie die Taste "TASTE", um den Gargrad der gewählten Fleischsorte einzustellen. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.
4. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, gibt der Empfänger einen Signalton ab und das LCD leuchtet rot.

Persönliche Gargradeinstellung

1. Drücken Sie die "MODE" Taste, um den Thermometer Modus zu wählen. Das obere Display zeigt ein kleines MEAT Symbol und eine Fleischauswahl wie BEEF an.
2. Drücken Sie die "HR" oder "MIN" Taste, um die voreingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Das Display Symbol verändert sich zu PROG (Program). Wenn Sie die "MEAT" Taste drücken, springt das Gerät zurück zur voreingestellten Gartemperatur.
3. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, gibt der Empfänger einen Signalton ab und das LCD leuchtet rot.

Timer

Count down

1. Drücken Sie die "MODE" Taste um den Timer Modus auszuwählen. Das obere Display zeigt ein kleines Timer Symbol und 0:00 an.
2. Drücken Sie die "HR" und "MIN" Tasten, um den Timer einzustellen. Drücken Sie die "START/STOP" Taste um den Count down zu starten. "▼" blinkt nun sekundlich.
3. Um den Count down zu stoppen, drücken Sie die "START/STOP" Taste. "▼" hört nun auf zu blinken.
4. Drücken Sie die "HR" & "MIN" Tasten gleichzeitig, um den Timer zurück auf 0:00 zustellen.

Count up

1. Drücken Sie die "MODE" Taste, um den Timer Modus auszuwählen. Das obere Display zeigt ein kleines Timer Symbol und 0:00 an.
2. Drücken Sie die "START/STOP" Taste um den Count up zu starten. "▲" blinkt nun sekundlich.

3. Um den Count up Timer zu stoppen, drücken Sie die "START/STOP" Taste. "▲" hört nun auf zu blinken.
4. Drücken Sie die "CLEAR" Taste, um den Timer zurück auf 0:00 zu stellen.

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 heiße, 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.

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 bloßen 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

Geschaefstfuehrer: Peter Haefele, Carl

Schulte

UStld DE237971721

WEEE Reg. Nr. 66110125

Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, HS-Group GmbH & Co.KG, Escherstr. 31, 50733 D-Köln, dass sich dieses Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie 1999/5/EG befindet.

Die Konformitätserklärung zu diesem Produkt finden Sie unter: www.froggit.de oder erhalten Sie auf Anfrage.

Smoke Max ONE

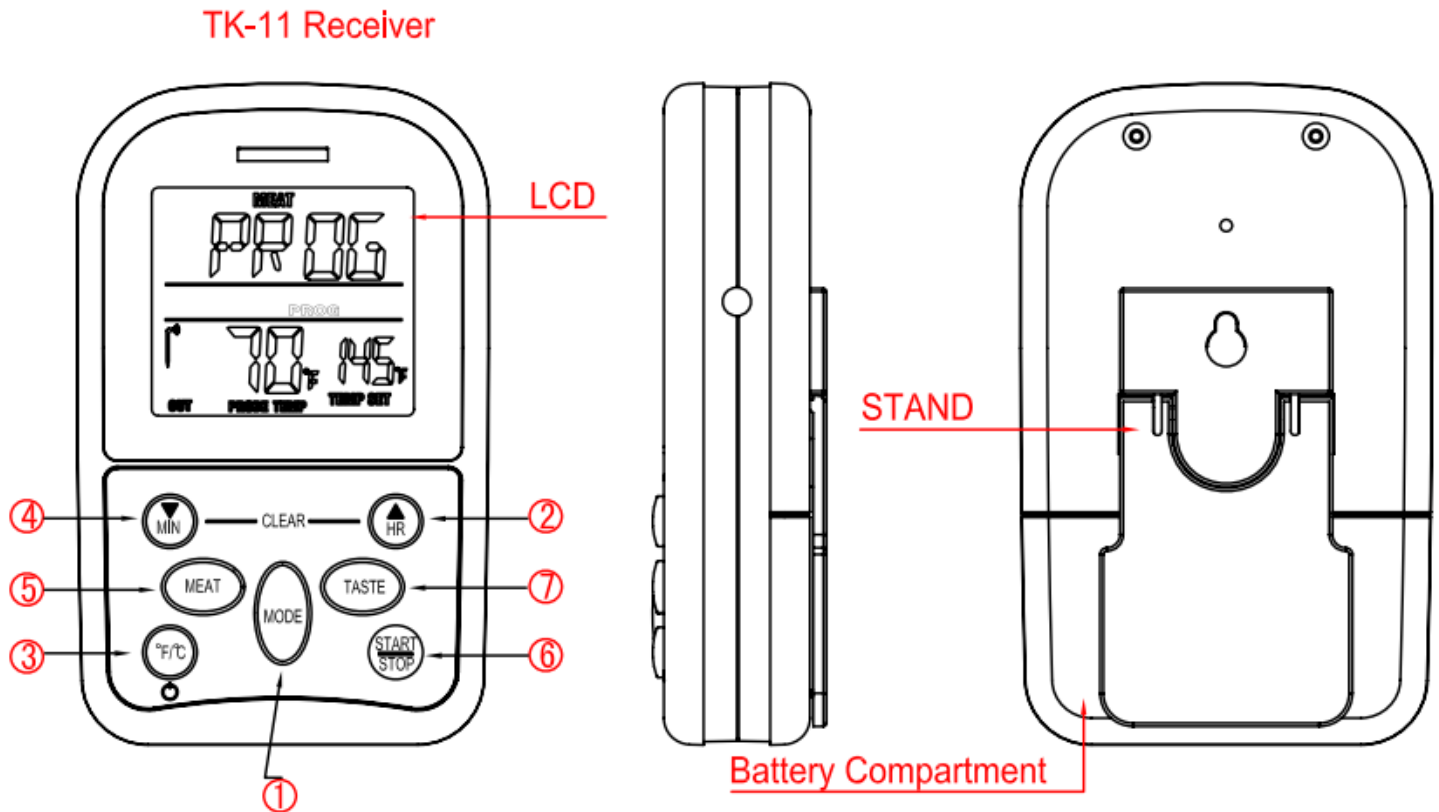
Introduction

Congratulations on your purchase of the Professional Remote Cooking Thermometer, a programmable radio frequency food thermometer. You will now be able to remotely monitor the time and temperature of food cooking on your grill from anywhere, even in your home.

Components

- 1 - receiver unit
- 1 - transmitter unit
- 1 - detachable stainless steel probe sensor

Receiver Features



LCD (Liquid Crystal Display) – Displays all icons, temperature and timer. The backlight will flash Blue once the temperature increases 10F, will change to Green when the temperature is within 15F of the set temperature and will turn Red when it reaches the set temperature. See LCD diagram for detailed information.

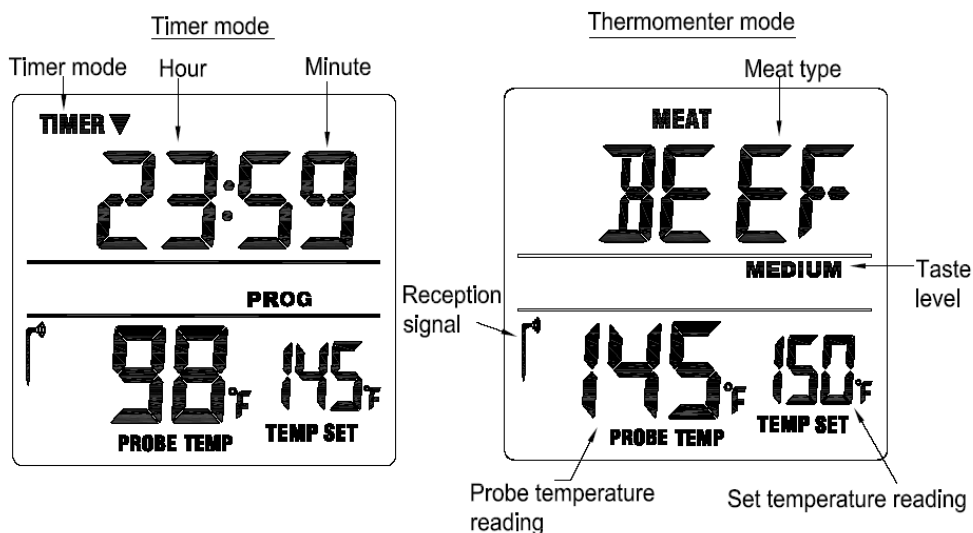
Stand – Battery compartment clip allows you to be mobile. Clip the receiver unit to belt.

BATTERY COMPARTMENT – Holds 2 AAA batteries.

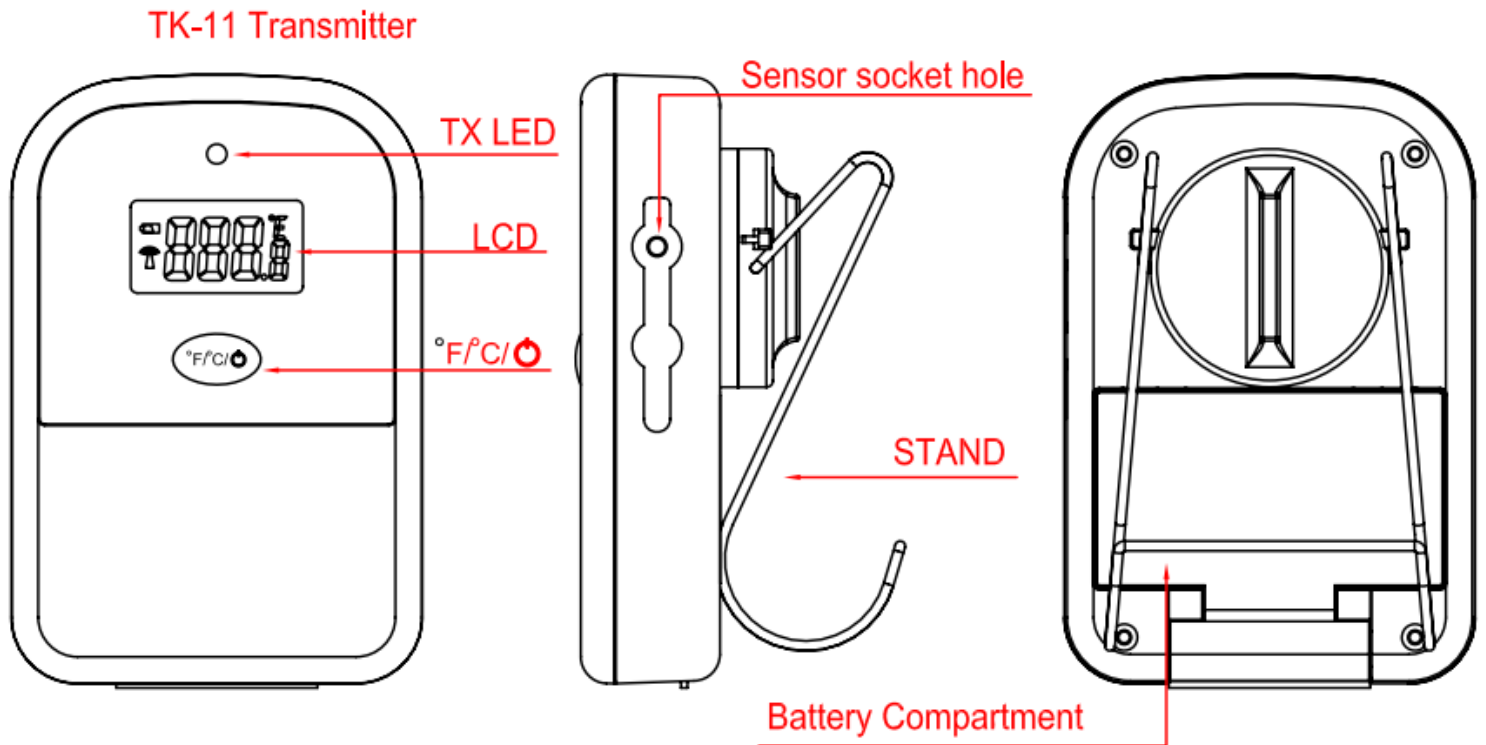
Buttons

1. **MODE** – Press to select thermometer or timer mode. Press & hold for 2 seconds to register with the transmitter.
2. **HR** – In timer mode, press to set hour. Press & hold for 2 seconds, the hours will increase 10 hours per second. In thermometer mode, press to increase the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second.
3. **ON-OFF/°F-°C** – Press and hold for 2 seconds turns receiver functions on and off. In thermometer mode press to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
4. **MIN** – In timer mode, press to set minutes. Press & hold for 2 seconds, the minutes will increase 10 minutes per second. In thermometer mode, press to decrease the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will decrease 10 degrees per second.
5. **MEAT** – In thermometer mode, press to select meat type, PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH. In Timer mode switches between hour/minute timer to a minute/second timer and back.
6. **START STOP**– In timer mode, press to start or stop the timer.
7. **TASTE** – In thermometer mode, select the meat taste level, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.

LCD



Transmitter Features



Stand – Fold up stand for easy storage.

BATTERY COMPARTMENT – holds 2 AAA batteries.

Sensor socket hole - plug in for stainless steel probe sensor

Buttons

1. ON-OFF/°F-°C – Press and hold for 2 seconds turns transmitter on and off. Press to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.

Registration Procedures

Open the battery compartment of receiver and insert the two “AAA” batteries. Open the battery compartment of transmitter and insert the two “AAA” batteries.

Transmitter & Receiver are off.

1. Plug the stainless steel probe sensor into the plug in of the transmitter.
2. Turn transmitter on by pressing and holding the ON-OFF/°F°C button for 2 seconds.
3. Turn the receiver on by pressing and holding the ON-OFF/°F-°C button for 2 seconds.

4. Registration is complete when the receiver shows the probe temperature .

Auto Off feature:

The receiver will turn off automatically if it hasn't receive the temperature signal from the transmitter for more than 30 minutes ,A beep will sound for one minute before it shuts down.However,the Auto Off feature will be automatically disabled if the timer is running.

Measure meat temperature to USDA doneness temperature range

1. Press MODE to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.
2. Press MEAT to select meat type. PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry) , BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry) , LAMB & FISH.
3. Press TASTE to select the level of doneness for the meat type selected. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.
4. Once the temperature of meat reaches the preset doneness level the receiver will beep and the LCD backlight will turn red.

Measure meat temperature set to your specific taste

1. Press MODE to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.
2. Press HR or MIN to raise or lower the set temperature. As you press HR or Min the display changes to PROG (program). Holding the button will raise or lower the temperature setting rapidly. Pressing MEAT will return you to the preset USDA ranges.
3. Once the temperature of meat reaches the preset doneness level the receiver will beep and the LCD backlight will turn red.

Timer

Count down

1. Press MODE to select timer mode. The upper display will show a small TIMER and 0:00.
2. Press HR and MIN button to set the timer. Press START/STOP button to start countdown. "▼" will blink for every second.
3. To stop the countdown process , press START/STOP button. The "▼" becomes solid.
4. Press HR & MIN buttons together to clear the setting back to 0:00.

Count up

1. Press MODE to select timer mode. The upper display will show a small TIMER and 0:00.
2. Press START/STOP button to start count up. The "▲" will blink for every second.

3. To stop the count up process , press START/STOP button. The “▲” becomes solid.
4. Press CLEAR button to clear the setting back to 0:00.

HELPFUL HINTS

If the receiver and/or the transmitter display LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still displayed it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.

Do not immerse the probe in water while cleaning.

Do not allow the probe or probe wire to come into contact with flames. If cooking with grill cover closed, only use medium or low heat.

If the temperature displayed seems to read too high or the temperature seems to increase too quickly check to make sure the probe tip is not poking through the food to outside. Reposition the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

Cautions

- 1) Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensors or wires during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- 2) Keep the stainless steel probe sensors and wires away from children.
- 3) Clean the stainless steel probes and dry thoroughly after each and every use.
- 4) Do not use the receiver in the rain. It is NOT rain proof. The transmitter is rain proof but not water tight. Do not immerse in water.
- 5) Do not expose the plugs of the stainless steel probes or the plug in holes of the transmitter to water or any liquid. This will result in a bad connecting and faulty readings.
- 6) Do not expose the receiver or transmitter to direct heat or surface.
- 7) Do not use stainless steel probes in microwave oven.
- 8) The Barbecue Thermometer registers temperatures as low as 32 °F (0 °C) and as high as 572 °F (300 °C). LLL will be displayed below 32 °F and HHH will be displayed above 572 °F. Do not use the stainless probe sensor above 572 °F. Doing so will deteriorate the wire.
- 9) Not Intended for Use by Persons ages 12 and Under.



Notes on the return of batteries according to §12 BatterieVO: Batteries do not belong in the household waste. Please dispose of all batteries as required by law, disposal in domestic waste is expressly prohibited. Batteries and rechargeable batteries can be dispensed free of charge at municipal collection points or in the shops on the spot.

This manual may not be reproduced in any form without the written permission of the publisher, even in excerpts. This manual may contain errors and misprints. However, the information in this manual is regularly reviewed and corrections made in the next issue. We accept no liability for technical errors or printing errors, and their consequences. All trademarks and copyrights are acknowledged.

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

Geschaefstfuehrer: Peter Haefele, Carl

Schulte

UStld DE237971721

WEEE Reg. Nr. 66110125

declaration of conformity

Hereby we declare, HS-Group GmbH & Co.KG, Escherstr. 31, 50733 D-Cologne, that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 1999/5 / EC.

The declaration of conformity for this product can be found at: www.froggit.de or on request.