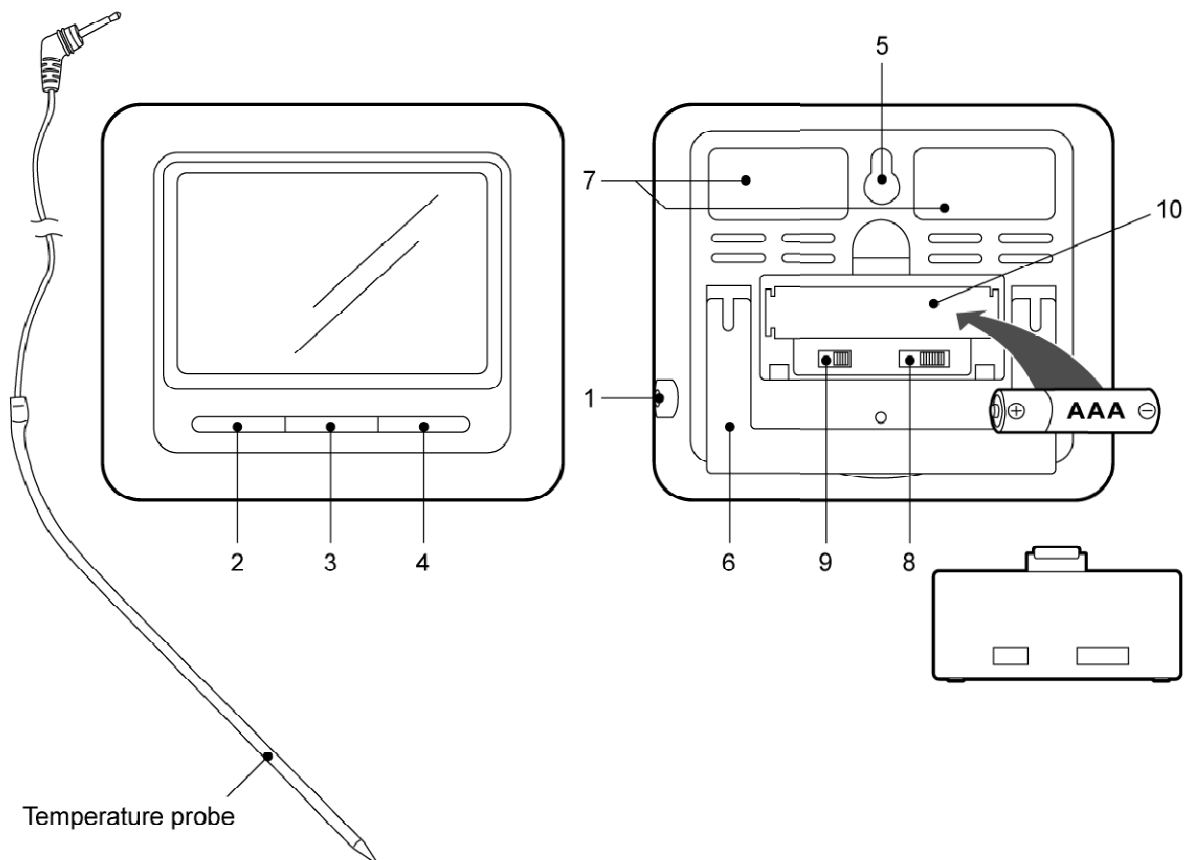


# SmokeMax BASIC

## Benutzerhandbuch

### Lieferumfang

1. 1 – Smoke Max BASIC Empfangsgerät
2. 1 – Kerntemperatur-Probe (Temperature probe)



### Eigenschaften / Bedientasten

- 1 Anschluss für die Kerntemperatur-Probe
- 2 "MEM / S / S" Bedientaste
- 3 "▲ / HR" Bedientaste
- 4 "▼ / MIN" Bedientaste
- 5 Aufhängbuchse
- 6 Ausklappbarer Halter
- 7 Magneten
- 8 "BBQ / Timer / Off" Schiebeschalter
- 9 "°C/°F" Schiebeschalter
- 10 Batteriefach

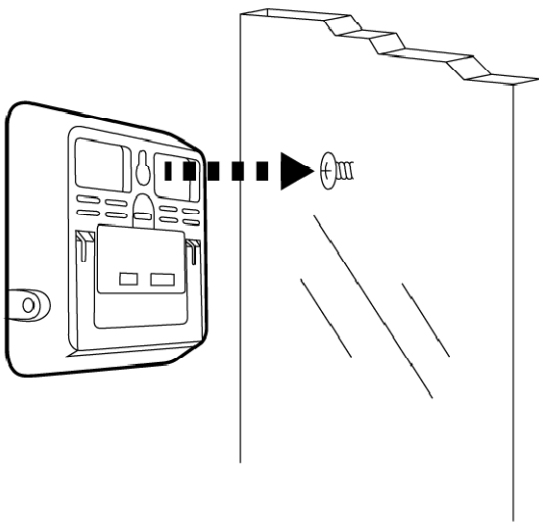
## Batterie und Kerntemperatur-Probe Installation

Legen Sie eine 'AAA' Batterie in das Batteriefach ein. Achten Sie dabei auf die richtige Polarisierung.

Stecken Sie die Kerntemperatur-Probe (Temperature probe) in die Anschlussbuchse am Smoke Max BASIC Empfangsgerät ein.

## Montage des Smoke Max BASIC Empfangsgerätes





Das Empfangsgerät kann an einer Wand montiert werden (siehe Bild) oder mit den Magneten befestigt werden.









Beachte:


- Das Empfangsgerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Hitze aufgebaut werden (Mindestabstand 100cm). Nur die Temperatur-Probe (Temperature probe) darf in unmittelbarer Nähe von Hitze benutzt werden.
- Das Empfangsgerät und die Temperatur-Probe (Temperature probe) darf nicht direkten Sonnenlicht und Niederschlag ausgesetzt werden. Das Thermometer darf nicht mit Wasser und Feuchtigkeit in Berührung kommen. Wenn das Thermometer nicht in Gebrauch ist, entfernen Sie die Temperatur-Probe (Temperature probe) und bewahren Sie das Empfangsgerät und die Temperatur-Probe (Temperature probe) an einen kalten und trockenen Ort auf.
- Entfernen Sie die Temperatur-Probe (Temperature probe) vom Empfangsgerät, wenn Sie die Temperatur-Probe waschen möchten. Waschen Sie die Temperatur-Probe nur in klarem, warmem Wasser. Die Temperatur-Probe ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie das Empfangsgerät nur mit einem feuchten Lappen.







## Benutzung / Timer

- Verschieben Sie den “BBQ / Timer / Off” Schiebeschalter  um zwischen  (BBQ Thermometer),  (Küchentimer), und  (Aus) zu wechseln. Bei Nicht-Benutzung muss das Empfangsgerät ausgeschaltet sein.

## BBQ Thermometer

- Verschieben Sie den “°C/°F” Schiebeschalter  um zwischen Celsius and Fahrenheit wechseln.
  - Um die **voreingestellten Temperaturen** zu wählen, drücken Sie die “MEM / S / S” Bedientaste . Drücken Sie anschliessend die “▲ / HR” Bedientaste  und die “▼/MIN N” Bedientaste , um die gewünschte Temperatur / Fleischart auszuwählen. Zur Bestätigung drücken Sie erneut “MEM / S / S” Bedientaste.
  - Um die **Temperatur manuell** einzustellen, drücken Sie die “▲ / HR” Bedientaste  und die “▼/MIN” Bedientaste , um die die Temperatur einzustellen.

Wenn die gewählte Temperatur überschritten wurde, ertönt ein Alarmsignal. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie die “MEM / S / S” Bedientaste .

Icon	Recommended Internal Minimum Temperatures	
	Poultry	85°C / 185°F
	Veal, Pork	77°C / 170°F
	Ham	71°C / 160°F
	Fish, Beef rare	63°C / 145°F
	Beef medium	71°C / 160°F
	Beef well	77°C / 170°F

## Countdown Timer

- Drücken Sie die “▲ / HR” Bedientaste  $\circ,3$ , um die Minute einzustellen. Drücken Sie die “▼ / MIN” Bedientaste  $\circ,4$ , um die Stunde einzustellen.
- Drücken Sie die “MEM / S / S” Bedientaste  $\circ,2$ , um den Alarm zu starten. Im Display blinkt nun ein Signalzeichen.
- Ein Alarmsignalton ertönt, sobald die Temperatur erreicht wurde. Drücken Sie die Bedientaste “MEM / S / S”  $\circ,2$ , um den Alarm zu stoppen.
- Die maximale “Countdown Timer” Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- Drücken Sie die “▲ / HR” Bedientaste (3) und die “▼ / MIN” Bedientaste (4) gleichzeitig, um den Timer auf Null zurückzusetzen.

## Wichtige Hinweise

Der Temperaturbereich liegt zwischen 0°C to 210°C (32°F to 410°F).  
“LLL” wird angezeigt, wenn die Temperatur unter 0°C (32°F) liegt.  
“HHH” wird angezeigt, wenn die Temperatur über 250°C (482°F) liegt.  
Benutzen Sie die Temperatur-Probe nicht über 210°C (410°F), oder unter 0°C (32°F). Dadurch zerstören Sie die Temperatur-Probe.



**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.



**HS Group GmbH & Co. KG**

Escherstr.31  
50733 Koeln  
Germany

Telefon 0221 / 367 48 05

E-Mail [info@hs-group.de](mailto: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

**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.

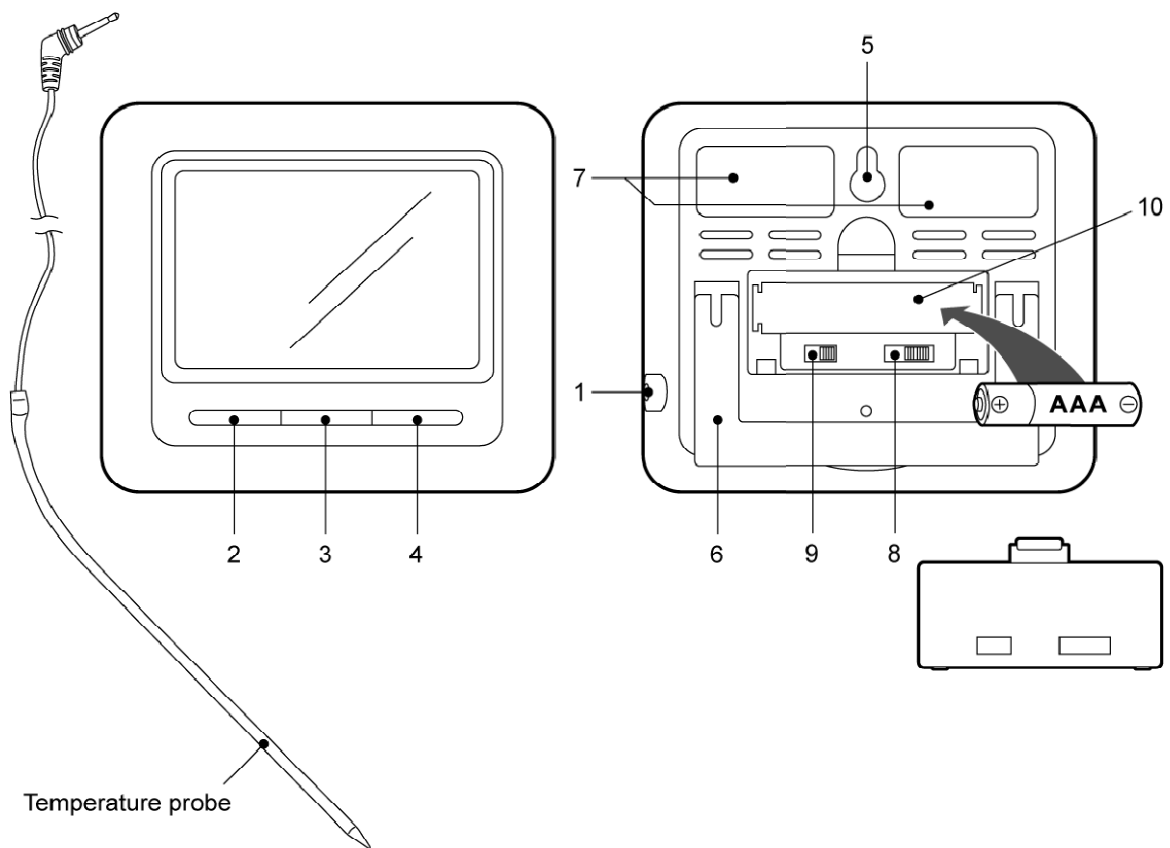
Die Konformitätserklärung zu diesem Produkt finden Sie unter: [www.froggit.de](http://www.froggit.de) oder erhalten Sie auf Anfrage.

# SmokeMax BASIC

## Manual


### Components

- 1 – Smoke Max BASIC receiver unit
2. 1 – Temperature probe



- 1 Plug for probe
- 2 “MEM / S / S” button
- 3 “▲ / HR” button
- 4 “▼ / MIN” button
- 5 Hang hole
- 6 Desktop stand
- 7 Magnets
- 8 “BBQ / Timer / Off” switch
- 9 “°C/°F” switch
- 10 Battery compartment

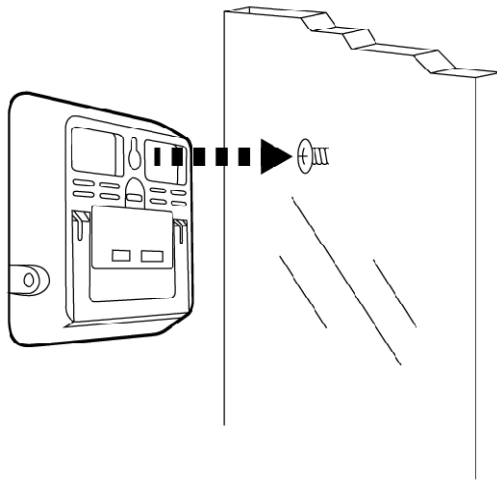
## Battery and Probe installation

Insert one 'AAA' size battery at , 10 by matching the polarity as marked.

Insert the temperature probe at , 1.

## Installation of Smoke Max BASIC BBQ thermometer




This unit can be wall mounted or placed on a flat even surface.



### Note:







- The main unit should be away from heat source. Keep the main unit at least 100 cm (3 feet) away from ovens and barbeques. Only the probe and the wire can be near heat source.
- If used outdoor, the unit and the probe should be placed in an area with away from direct sunlight, and away from precipitation. Keep moisture and water away from the unit at all times. Remove the unit and the probe when not in used. Store unit and probe in a dry cool place.
- Remove probe from unit when washing. Only wash the probe in luke warm water. The probe is not dishwasher safe. Only wipe the main unit with a damp cloth.
- Insert probe into the inner centre of the meat.

## Operation of BBQ thermometer / Timer

- Slide “BBQ / Timer / Off” switch 0,8 to  for BBQ thermometer,  for kitchen timer, and  for off. The unit should be switched off when not in use.

### BBQ Thermometer

- Slide “°C/°F” switch 0,9 to change between Celsius and Fahrenheit.
  - For **pre-programmed temperature**, press “MEM / S / S” button 0,2. Press “▲ / HR” button 0,3 and “▼/MIN N” button 0,4 to select temperature / meat types. Press “MEM / S / S” button 0,2 to confirm.
  - To set **temperature manually**, press “▲ / HR” button 0,3 and “▼/MIN” button 0,4 to select temperature.
- Alarm will sound once the temperature is reached. Press “MEM / S / S” button 0,2 to stop the alarm. Alarm will only sound when the cooking temperature is above the pre-set temperature. Alarm will not sound when the cooking temperature drops below the pre-set temperature.

Icon	Recommended Internal Minimum Temperatures	
	Poultry	85°C / 185°F
	Veal, Pork	77°C / 170°F
	Ham	71°C / 160°F
	Fish, Beef rare	63°C / 145°F
	Beef medium	71°C / 160°F
	Beef well	77°C / 170°F



## Countdown Timer

- Press “▲ / HR” button 0,3 to set the minute. Press “▼/MIN” button 0,4 to the hour.
- Press “MEM / S / S” button 0,2 to start the alarm. The “colon” will flash.
- Alarm will sound once the time is reached. Press “MEM / S / S” button 0,2 to stop the alarm.
- Maximum countdown timer time is 23 hours and 59 minutes.
- Press “▲/HR” button (3) and “▼/MIN” button (4) at the same time to reset timer to zero.

## Specifications

Recommended probe temperature range : 0°C to 210°C (32°F to 410°F)

“LLL” will be displayed for temperature below 0°C (32°F).

“HHH” will be displayed for temperature above 250°C (482°F).

Do not use probe above 210°C (410°F) or below 0°C (32°F). This will destroy the temperature probe.



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.



**HS Group GmbH & Co. KG**

Escherstr.31  
50733 Koeln  
Germany

Telefon 0221 / 367 48 05

E-Mail [info@hs-group.de](mailto: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  
UStId 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](http://www.froggit.de) or on  
request.