



Passend für ToGrill App

Laden im  
App Store

JETZT BEI  
Google Play

---

**BBQ**  **BRATEN- UND  
GRILLTHERMOMETER SMART**

---

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Braten- und Grillthermometer SMART von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf.



- ① An-/Aus-Schalter / Pairing Knopf
- ② Display mit Anzeige für Verbindung / aktuelle Temperatur
- ③ Batteriefach
- ④ Messfühler
- ⑤ Anschlussbuchse
- ⑥ Kabelaufwicklung mit Magnet

## Wichtige Hinweise

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

## Sicherheitshinweise

### Vorsicht Verbrennungsgefahr!



Der Messfühler und das Kabel werden während der Benutzung sehr heiß! Tragen Sie während oder direkt nach der Benutzung immer Hitzeschutzhandschuhe und berühren Sie diese Teile nicht mit bloßen Händen!

- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Regen oder in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Vermeiden Sie, dass der Stecker sowie die Anschlussbuchse am Gehäuse Kontakt zu Wasser oder anderen Flüssigkeiten haben.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Setzen Sie das Gerät keiner direkten Hitze aus und stellen Sie dieses nicht auf oder in die Nähe von heißen Oberflächen.
- Legen Sie weder den Messfühler noch das Kabel in die offenen Flammen oder glühende Kohle.
- Verhindern Sie, dass das Kabel Kontakt zu heißen Oberflächen (z.B. Grillrost, Seitenwände) des Grills oder Backofens hat. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Temperatur im Grill oder im Backofen über 300 °C / 572 °F liegt.
- Dieses Thermometer ist nicht zum Überwachen der Temperatur in der Mikrowelle geeignet.
- Setzen Sie zur Aufbewahrung immer die Schutzkappe auf den Messfühler.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie das Batteriefach auf der Frontseite des Thermometers, indem Sie die Abdeckung mit leichtem Druck in Pfeilrichtung schieben.

- Entfernen Sie den Sicherheitsstreifen, um die Batterie zu aktivieren.
- Schließen Sie das Batteriefach.
- Reinigen Sie den Messfühler mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie ihn anschließend vollständig ab.
- Stecken Sie den Stecker des Kabels in die Anschlussbuchse des Gehäuses.
- Das Thermometer ist nun einsatzbereit.



## Gebrauch

Stecken Sie die Spitze des Messfühlers zur Hälfte in die dickste Stelle des Grillgutes. Achten Sie aber in jedem Fall darauf, dass die Spitze nicht zu dicht an Knochen, Knorpel oder einer stark fetthaltigen Stelle sitzt, um kein verfälschtes Ergebnis zu erhalten.

Bei Geflügel ohne Füllung ist es wichtig, dass Sie den Messfühler nicht bis in den Hohlraum hineinstecken.

Wenn der Messfühler nicht vollständig in die Anschlussbuchse eingesteckt ist, erscheint ---- im Display.

Reinigen Sie den Messfühler vor und nach jedem Gebrauch!

- Nehmen Sie die Schutzkappe des Messfühlers ab.
- Halten Sie den Knopf  gedrückt, um das Thermometer einzuschalten.
- Die aktuelle Temperatur wird angezeigt.
- Um die Batterie zu schonen, schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie die Taste  gedrückt halten.

## Temperaturempfehlungen

Rinderbraten, blutig	52 – 54 °C Kerntemperatur*
Rinderbraten, medium	60 – 65 °C Kerntemperatur*
Schweinebraten	70 – 80 °C Kerntemperatur*
Lammbraten, rosa	70 – 75 °C Kerntemperatur*
Lammbraten, durch	80 – 85 °C Kerntemperatur*
Gans, Ente, Hühnchen	85 – 90 °C Kerntemperatur*
Fisch	60 – 70 °C Kerntemperatur*

\* Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Messgutes. Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

## Bedienung mit App

Dieses Thermometer können Sie komfortabel mit der ToGrill App bedienen, die Sie im AppStore oder bei Google Play herunterladen können.

- Installieren Sie diese auf Ihrem Smartphone (Apple Geräte ab iOS 11.0 bzw. Android ab 5.0).
- Schalten Sie die Bluetooth-Funktion Ihres Smartphones ein.
- Schalten Sie das Thermometer ein.
- Scannen Sie den QR Code. Diesen finden Sie ebenfalls auf der Rückseite der Abdeckung des Batteriefaches.



Folgen Sie den Anweisungen in der App.

## Tipp

Sie können dieses Thermometer mit dem Magneten an einer Metallfläche befestigen. Die Fläche darf nicht heiß sein bzw. werden.

## Reinigung

- Wischen Sie das Gehäuse und das Kabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Messfühler nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen diesen anschließend vollständig ab. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

## Artikel nur für den Hausgebrauch!

### Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

## Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verbrauchte Batterien nicht in den Hausmüll werfen, sondern in die entsprechenden Entsorgungsdepots oder Sammelstellen geben.

### **Technische Daten 10 6569 24 00**

Frequenzband: 2402 MHz – 2480 MHz

Maximale Sendeleistung: < 2,5 mW / Klasse II



### **Konformitätserklärung**

Wir erklären, dass das Braten- Grillthermometer SMART 10 6569 24 00 der Verordnung (EU)2014/53 entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

### **Gewährleistung**

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Die App ist kein Produkt bzw. Zubehör des Herstellers. Die Nutzung der App unterliegt den Nutzungsbedingungen des (jeweiligen) App-Anbieters. Garantien/Haftung für die Funktionsweise etc. der App werden nicht übernommen. Der Hersteller übernimmt keine Garantie und Gewähr dafür, dass die App Ihren Anforderungen entspricht, unterbrechungsfrei, sicher und/oder fehlerfrei ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

# KÜCHENPROFI



Ideal for ToGrill App

Download on the  
App Store

GET IT ON  
Google Play

---

**BBQ**  **ROAST AND BARBECUE  
THERMOMETER SMART**

---

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI roast and barbecue thermometer SMART. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.



- ① On/Off switch / Pairing button
- ② Display with indicator for current temperature and connection
- ③ Battery compartment
- ④ Sensing probe
- ⑤ Connection socket
- ⑥ Cable winding with magnet



## Important information

This appliance is intended for domestic use only. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

## Safety instructions

### Risk of burns!



The sensing probe and cable become very hot during use! Always wear heat-protective gloves during or immediately after use and do not touch these parts with bare hands!

- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not use the appliance in rain or areas with high humidity.
- Do not allow the plug or the connection socket on the housing to be in contact with water or other liquids.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- Do not expose the appliance to direct heat or place it on or near hot surfaces.
- Do not place the sensing probe or the cable in open flames or glowing charcoal.
- Prevent the cable from coming into contact with hot surfaces (e.g., rack, sidewalls) of the grill or the oven. Do not use the appliance if the temperature in the grill or in the oven exceeds 300 °C / 572 °F.
- This thermometer is not suitable for monitoring the temperature in the microwave.
- Always place the protective cap on the sensing probe when storing the thermometer.

### Before the first use



- Remove all packaging material.
- Open the battery compartment on the front side of the thermometer by pushing the cover with slight pressure in the direction of the arrow.
- Remove the security strip to activate the battery.
- Close the battery compartment.
- Clean the sensing probe with hot water and a mild detergent. Afterwards dry it off thoroughly.

- Plug the connector of the cable into the connection socket of the housing.
- The thermometer is now ready for use.

## Use

Place the tip of the sensing probe halfway into the thickest part of the food. In any case, make sure that the tip is not too close to bones, cartilage, or a high-fat area to avoid a falsified result.

For poultry without filling, do not insert the probe up to the cavity. If the sensor is not completely connected to the connection socket, ---- appears in the display. Clean the sensing probe before and after each use!

- Remove the protective cap from the sensing probe.
- Switch on the appliance by keeping pressed the  button.
- The current temperature will be shown in the display.
- To save the battery, switch off the appliance after use by keeping pressed the  button.

## Temperature recommendations

Roast beef, rare	52 – 54 °C core temperature*
Roast beef, medium	60 – 65 °C core temperature*
Roast pork	70 – 80 °C core temperature*
Roast lamb, medium	70 – 75 °C core temperature*
Roast lamb, well done	80 – 85 °C core temperature*
Goose, duck, chicken	85 – 90 °C core temperature*
Fish	60 – 70 °C core temperature*

\* The core temperature is the temperature in the middle of the foodstuff. The indications in this table are for orientation only.

## Use with app

You can conveniently operate this thermometer with the ToGrill app, which you can download from the AppStore or Google Play.

- Install it on your smartphone (Apple devices from iOS 11.0 resp. Android from 5.0).
- Switch on the Bluetooth function of your smartphone.
- Switch on the thermometer.
- Scan the QR Code. You will find it on the reverse side of the cover of the battery compartment.



Follow the instructions in the app.

## Hints

The thermometer can be attached to a metal surface with the magnet. The surface must not be or become hot.

## Cleaning

- Wipe the housing and the cable with a slightly damp cloth only.
- Clean the sensor thoroughly with warm water and a mild detergent after each use and then dry it off completely. Put the protective cap back on.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.

**For domestic use only!**  
**Do not immerse in liquids!**



## Technical data 10 6569 24 00

Frequency band 2402 MHz – 2480 MHz

Maximum transmission power: < 2,5 mW / Class II

## Declaration of conformity

We declare that the roast and barbecue thermometer SMART complies with Regulation (EU)2014/53. You can find the complete declaration of conformity at [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

## Removal / Recycling



According to the Electrical and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in the normal household waste at the end of its life. Therefore, give it to a municipal collection point (e.g. recycling centre) for the recycling of electrical and electronic equipment. About disposal options, contact your municipal or city council.

To save the environment, do not throw used batteries into household waste, but hand them in at the appropriate disposal depots or collection centres.

## Warranty

We cover this appliance with a warranty of 2 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, wilful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim, contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

The app is not a product or accessory of the manufacturer. The use of the app is subject to the terms of use of the (respective) app provider. Guarantees/liability for the functionality etc. of the app are not assumed. The manufacturer does not guarantee or warrant that the app meets your requirements, is uninterrupted, secure and/or error-free.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

KÜCHENPROFI

F



Idéal pour ToGrill App

Télécharger dans  
l'App Store

GET IT ON  
Google Play

**BBQ**  THERMOMÈTRE À GRILL  
ET RÔTI **SMART**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le thermomètre à grill et rôti SMART de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.



- ① Bouton marche/arrêt / Bouton Pairing
- ② Écran avec indicateur température actuelle et connexion
- ③ Compartiment de pile
- ④ Sonde
- ⑤ Prise de connexion
- ⑥ Enroulement du câble avec aimant

## Informations importantes

Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisant peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

## Consignes de sécurité

### Risque de blessures ou brûlures !



Lors de l'utilisation la sonde et le câble deviennent très chauds ! Portez toujours des gants de protection contre la chaleur pendant ou directement après l'utilisation et ne touchez pas ces parties à mains nues !

- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil dans la pluie ou dans des environnements à forte humidité.
- Évitez que la fiche et le prise du boîtier sont en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- N'exposez pas l'appareil à des sources de chaleur directe et ne le posez pas sur ou à la proximité de surfaces chaudes.
- N'exposez jamais ni la sonde métallique ni le câble à une flamme directe ou du charbon brûlant.
- Assurez-vous que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes (par ex. la grille, les parois latérales) du grill ou du four. N'utilisez pas l'appareil lorsque la température à l'intérieur du four s'élève à plus de 300 °C / 572 °F !
- Ce thermomètre n'est pas approprié pour surveiller la température dans le micro-ondes !
- Pour garder le thermomètre mettez toujours le capuchon protecteur sur la sonde.

## Avant le premier usage

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Ouvrez le compartiment de pile au recto du thermomètre en faisant glisser le couvercle avec une légère pression dans le sens de la flèche.

- Retirez la bande de sécurité pour activer la pile.
- Fermez le compartiment de pile.
- Nettoyez bien la sonde avec de l'eau chaude et un détergent et séchez-la complètement.
- Brancher la fiche du câble dans la prise de connexion du boîtier.
- Le thermomètre est maintenant prêt pour l'utilisation.



## Utilisation

Insérez la pointe de la sonde de température à mi-chemin dans la partie la plus épaisse de l'aliment à griller. Dans tous les cas, veillez à ce que la pointe ne soit pas trop proche des os, des cartilages ou d'une zone très grasse afin de ne pas obtenir un résultat faussé.

Pour la volaille sans farce, il est important de ne pas insérer la sonde de température à fond dans la cavité.

Si la sonde de température n'est pas complètement insérée dans la prise de connexion, ---- apparaît sur l'écran.

Nettoyez la sonde avant et après chaque utilisation !

- Enlevez le capuchon protecteur de la sonde.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton .
- La température actuelle est affichée à l'écran.
- Pour économiser la batterie, éteignez l'appareil après utilisation en appuyant sur le bouton .

## Recommandations de température

Rôti de bœuf, saignant	Température à cœur* 52 – 54 °C
Rôti de bœuf, à point	Température à cœur* 60 – 65 °C
Rôti de porc	Température à cœur* 70 – 80 °C
Rôti d'agneau, bien cuit	Température à cœur* 70 – 75 °C
Roast lamb, well done	Température à cœur* 80 – 85 °C
Oie, canard, poulet	Température à cœur* 85 – 90 °C
Poisson	Température à cœur* 60 – 70 °C

\* La température à cœur est la température mesurée au centre de la pièce cuisinée. Les valeurs indiquées dans le tableau ont un caractère indicatif.



## Utilisation avec l'application

Vous pouvez facilement utiliser ce thermomètre avec l'application ToGrill, que vous pouvez télécharger sur l'AppStore ou Google Play.

- Installez l'application sur votre smartphone (appareils Apple à partir de iOS 11.0 ou appareils Android à partir de 5.0).
- Activez la fonction Bluetooth de votre smartphone.
- Allumez le thermomètre.
- Scannez le code QR. Vous le trouverez également au dos du couvercle du compartiment de pile.



Suivez les instructions dans l'application.

## Trucs

Ce thermomètre peut être fixé sur une surface métallique avec l'aimant. La surface ne doit pas être ou devenir chaude.

## Nettoyage


- Essuyez le boîtier et le câble uniquement avec un chiffon doux légèrement humecté.
- Lavez la sonde de température avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-la ensuite à fond. Mettez le capuchon protecteur.
- Ne le plongez pas l'appareil dans de l'eau ni d'autres liquides et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer l'appareil, n'employez jamais d'objets susceptibles de le rayer et ni de produits abrasifs ou agressifs.

**Réservé à un usage domestique !**

**Ne pas plonger dans des liquides !**



## Mise au rebut / Recyclage

 Selon la directive des déchets d'équipement électriques et électroniques ce produit, au terme de son utilisation, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Contactez votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Ne pas jeter des piles usagées dans les ordures ménagères, mais remettre dans les dépôts d'élimination ou des centres de collecte appropriés.

### **Données techniques 10 6569 24 00**

Bande de fréquence 2402 MHz - 2480 MHz

Puissance d'émission maximale : < 2,5 mW / classe II

### **19 Déclaration de conformité**

Nous déclarons par la présente que le thermomètre à grill et rôti SMART 10 6569 24 00 est conforme à l'ordonnance (UE) 2014/53. Vous trouverez la déclaration de conformité complète sur [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

### **Garantie**

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est jointe à l'appareil.

L'app n'est pas un produit ou un accessoire du fabricant. L'utilisation de l'app est soumise aux conditions d'utilisation du fournisseur (respectif) de l'app. Aucune garantie/responsabilité n'est donnée quant au fonctionnement, etc. de l'app. Le fabricant ne garantit pas que l'app réponde à vos besoins, qu'elle soit ininterrompue, sûre et/ou exempte d'erreurs.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.

KÜCHENPROFI



Ideale per ToGrill App

Scarica su  
App Store

GET IT ON  
Google Play

**BBQ**  **TERMOMETRO PER  
GRIGLIA E ARROSTI SMART**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!!

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo termometro per griglia e arrosti SMART di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori.



- ① Interruttore On/Off / Bottone Pairing
- ② Display con indicatore per temperatura attuale e connessione
- ③ Comparto della batteria
- ④ Sensore
- ⑤ Presa di connessione
- ⑥ Avvolgimento del cavo con magnete

## Avvisi importanti

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

## Indicazioni di sicurezza

### Pericolo di lesione o ustioni!



Durante l'uso il sensore e il cavo sono molto caldi! Durante o dopo l'uso si raccomanda di portare sempre dei guanti di protezione dal calore e non toccare queste parti a mani nude!

- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il dispositivo sotto la pioggia o in ambienti con elevata umidità.
- Evitare che le spina e presa di connessione sull'alloggiamento sono a contatto con acqua o altri liquidi.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altre sostanze liquide e non lavare in lavastoviglie.
- Non esporre l'apparecchio a calore diretto e impostare loro non sopra o vicino a superfici calde.
- Il sensore come anche il cavo non devono mai essere esposti direttamente alle fiamme o carboni ardenti.
- Evitare che il cavo entri in contatto con le superfici calde (ad es. griglia, pareti laterali) del grill o del forno. Non utilizzare l'apparecchio se la temperatura nel grill o nel forno supera i 300 °C / 572 °F.
- Questo termometro non è appropriato per misurare la temperatura nella microonda.
- Per la conservazione, posizionare sempre il cappuccio protettivo sul sensore.

### Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Aprire lo scomparto della batteria sul recto del termometro facendo scorrere il coperchio con una leggera pressione nella direzione della freccia.
- Togliere la striscia di sicurezza per attivare la batteria.
- Chiudere lo scomparto della batteria.

- Pulire il sensore con acqua calda e un po' di detergente. Quindi asciugare completamente.
- Inserire la spina del cavo nella presa di connessione sull'alloggiamento.
- Il termometro è ora pronto per l'uso.



## Uso

Inserire la punta del sensore di temperatura a metà strada nella parte più spessa del cibo da grigliare. Fare attenzione a non misurare la temperatura troppo in prossimità di eventuali ossi, cartilagini o grasso presenti in quanto si riscaldano prima della carne, per non ottenere un risultato falsificato.

Se il pollo non è ripieno, non bisogna inserire il sensore fin dentro la cavità.

Se il sensore non è collegato correttamente all'alloggiamento, appare ---- sul display.

Pulire il sensore prima e dopo di ogni impiego!

- Rimuovere il cappuccio protettivo dal sensore.
- Accendere l'unità premendo l'interruttore .
- La temperatura attuale è mostrata sul display.
- Per risparmiare la batteria, spegnere l'apparecchio dopo l'uso premendo l'interruttore .

## Raccomandazioni di temperatura

Arrosti di manzo, al sangue	Temperatura al cuore 52 – 54 °C*
Arrosti di manzo, mediamente cotti	Temperatura al cuore 60 – 65 °C*
Arrosti di maiale	Temperatura al cuore 70 – 80 °C*
Arrosti di agnello, rosa	Temperatura al cuore 70 – 75 °C*
Arrosti di agnello, ben cotti	Temperatura al cuore 80 – 85 °C*
Oca, anatra, polletto	Temperatura al cuore 85 – 90 °C*
Pesce	Temperatura al cuore 60 – 70 °C*

\* La temperatura al cuore è la temperatura al centro del prodotto da misurare. I valori nella tabella sono da intendersi come orientativi.

## Funzionamento con app

Il termometro può essere utilizzato comodamente con l'applicazione ToGrill, scaricabile dall'AppStore o da Google Play.

- Installatelo sul vostro smartphone (dispositivi Apple da iOS 11.0 o Android da 5.0).
- Attivare la funzione Bluetooth dello smartphone.
- Accendere il termometro.
- Scansionare il codice QR. Si trova anche sul retro del coperchio del vano batteria.



Seguire le istruzioni dell'applicazione.

## Consiglio

Questo termometro può essere fissato ad una superficie metallica con il magnete. La superficie non deve essere o diventare calda.

## Pulizia

- Pulire l'alloggiamento e il cavo solo con un panno leggermente umido.
- Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il sensore con acqua calda e un detergente delicato e poi asciugarlo completamente. Mettere il cappuccio protettivo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non pulirlo in lavastoviglie.
- Non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi per la pulizia.

**Solo per l'uso domestico!**  
**Non immergere in liquidi!**



## Smaltimento / Riciclaggio



Questo prodotto non può essere smaltito nei comuni rifiuti domestici al termine della sua durata di vita ma deve essere consegnato presso un centro di raccolta

adibito al riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò è indicato dal rispettivo simbolo apposto sul prodotto o riportato in queste istruzioni per l'uso o sulla confezione. Si prega di informarsi sul centro di raccolta competente presso la propria amministrazione comunale.

Non gettare le batterie usate in rifiuti domestici, ma dare nel corrispondente deposito di smaltimento o punto di raccolta.

### **Dati tecnici 10 6569 24 00**

Banda di frequenza 2402 MHz - 2480 MHz

Potenza massima di trasmissione: < 2,5 mW / classe II

### **Dichiarazione di conformità**

Dichiariamo che il termometro per griglia e arrostiti SMART 10 6569 24 00 è conforme al regolamento (UE) 2014/53. La dichiarazione di conformità completa è disponibile su [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

### **Garanzia**

La garanzia su questo apparecchio ha validità di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero sia la fattura.

L'applicazione non è un prodotto o un accessorio del produttore. L'utilizzo dell'applicazione è soggetto alle condizioni di utilizzo del (rispettivo) fornitore dell'applicazione. Non si assumono garanzie/responsabilità per il funzionamento ecc. dell'applicazione. Il produttore non garantisce che l'applicazione soddisfi i requisiti dell'utente, sia ininterrotta, sicura e/o priva di errori.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.



# KÜCHENPROFI



Ideal para ToGrill App



Consíguelo en el  
**App Store**



GET IT ON  
**Google Play**

---

**BBQ**  **TERMÓMETRO PARA BARBACOA Y ASADOS SMART**

---

¡GUARDE EL INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su nuevo termómetro para barbacoa y asados SMART de KÜCHENPROFI. Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para usuarios futuros.



- ① Interruptor On/Off / Botón Pairing
- ② Pantalla con indicador de temperatura actual y conexión
- ③ Compartimiento de la batería
- ④ Sensor
- ⑤ Toma de conexión
- ⑥ Arrollado del cable con imán

## Indicaciones importantes

Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. KÜCHENPROFI no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

## Indicaciones de seguridad

### ¡Peligro de lesiones y quemaduras!



El sensor de temperatura y el cable se calientan mucho durante el uso. ¡Utilice siempre guantes de protección contra el calor durante o directamente después del uso y no toque estas partes con las manos desnudas!

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No utilice la unidad bajo la lluvia o en ambientes con alta humedad.
- Evite que el enchufe y la toma de conexión en la carcasa entren en contacto con agua u otros líquidos.
- Jamás sumerja el aparato en agua u otros líquidos y no lo lave en el lavavajillas.
- No exponga el aparato al calor directo y no lo coloque sobre o cerca de superficies calientes.
- No coloque el sensor de temperatura ni el cable en las llamas abiertas o los carbones encendidos.
- Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes (por ejemplo, la rejilla, las paredes laterales) del grill o del horno. No utilice el aparato si la temperatura del grill o del horno es superior a 300 °C / 572 °F.
- Este termómetro no es adecuado para controlar la temperatura en el microondas.
- Coloque siempre el capuchón protector en el sensor para guardarlo.

## Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Abra el compartimiento de la batería en la parte delantera del termómetro con una ligera presión en la dirección de la flecha.
- Retire la tira de seguridad para activar la pila.
- Cierre el compartimiento de la batería.

- Limpie el sensor con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente.
- Introduzca la clavija del cable en la toma de conexión de la carcasa.
- El termómetro está ahora listo para su uso.



## Uso

Introduzca la punta del sensor hasta la mitad de la parte más gruesa del alimento de asar. En cualquier caso, asegúrese de que la punta no esté demasiado cerca del hueso, del cartílago o de una zona muy grasa para no obtener un resultado adulterado.

Para las aves de corral sin relleno, es importante que no introduzca el sensor de temperatura hasta el fondo de la cavidad.

Si el sensor de temperatura no está completamente introducido en la toma de conexión, aparece en la pantalla ----.

Limpie el sensor antes y después de cada uso.

- Quite el capuchón protector del sensor.
- Encienda el aparato pulsando el botón .
- La temperatura actual se muestra en la pantalla.
- Para ahorrar batería, apague el aparato después de usarlo pulsando el botón .

## Recomendaciones de temperatura

Asado de vaca, poco hecha	52 – 54 °C temperatura del centro*
Asado de vaca, en su punto	60 – 65 °C temperatura del centro*
Asado de cerdo	70 – 80 °C temperatura del centro*
Cordero asado, rosado	70 – 75 °C temperatura del centro*
Cordero asado, bien hecho	80 – 85 °C temperatura del centro*
Oca, pato, pollo	85 – 90 °C temperatura del centro*
Pescado	60 – 70 °C temperatura del centro*

\* La temperatura del centro es la temperatura en el centro del producto que se va a medir. Los datos de la tabla son valores aproximados.

## Funcionamiento con app

Puede manejar este termómetro cómodamente con la aplicación ToGrill, que puede descargar en la AppStore o en Google Play.

- Instálalo en su smartphone (dispositivos Apple a partir de iOS 11.0 o Android a partir de 5.0).
- Activa la función Bluetooth de su smartphone.
- Encienda el termómetro.
- Escanea el código QR. También lo encontrará en la parte posterior de la tapa del compartimento de la batería.



Sigue las instrucciones de la aplicación.

## Consejo

Este termómetro se puede poner en una superficie de metal con el imán. La superficie no debe estar ni calentarse.

## Limpieza

- Limpie la carcasa y el cable solamente con un paño ligero húmedo.
- Limpie bien el sensor de temperatura después de cada uso con agua caliente y un detergente suave y luego séquelo completamente. Vuelve a colocar el capuchón protector en el sensor.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

**¡Artículo solo para el uso doméstico!**  
**¡No sumergir en líquidos!**



## Eliminación / Reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el aparato en un punto de recogida

comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

No tire las pilas usadas a la basura doméstica, sino que entréguelas en los depósitos o puntos de recogida adecuados.

### **Datos técnicos 10 6569 24 00**

Banda de frecuencias: 2402 MHz - 2480 MHz

Potencia máxima de transmisión: < 2,5 mW / clase II

### **Declaración de conformidad**

Declaramos que el termómetro para barbacoa y asados SMART cumple el reglamento (UE) 2014/53. Encontrará la declaración de conformidad completa en [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de).

### **Garantía**

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

La aplicación no es un producto o accesorio del fabricante. El uso de la aplicación está sujeto a las condiciones de uso del proveedor (respectivo) de la aplicación. No se asumen garantías/responsabilidad por el funcionamiento, etc. de la aplicación. El fabricante no garantiza que la aplicación cumpla con sus requisitos, sea ininterrumpida, segura y/o esté libre de errores.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



Ideaal voor ToGrill App



Download in de  
App Store



GET IT ON  
Google Play

---

**BBQ**  **BRAAD-EN  
GRILLTHERMOMETER SMART**

---

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe braad- en grillthermometer SMART van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.



- ① Aan/uit schakelaar / Pairing knop
- ② Display met huidige temperatuur en verbinding
- ③ Batterij compartiment
- ④ Meetsensor
- ⑤ Aansluitbus
- ⑥ Kabelopwinder met magneet



## Belangrijke aanwijzingen

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Door een verkeerde toepassing, foutief gebruik of onjuiste reiniging en onderhoud kan de veiligheid in het gedrang komen. Hierdoor kunnen eventueel zelfs gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor beschadiging die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

## Veiligheidsinstructies

### Gevaar voor verbranding!



De meetsensor en de kabel worden tijdens het gebruik zeer heet! Draag tijdens of direct na gebruik altijd hittebestendige handschoenen en raak deze delen niet met onbeschermden handen aan!

- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet in de regen of in omgevingen met een hoge vochtigheidsgraad.
- Voorkom dat de stekker en aansluitbus op de behuizing zijn in contact met water of andere vloeistoffen.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen en reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Zet het apparaat niet voor directe hitte en zet het niet op of bij hete oppervlakken.
- Plaats de meetsensor of de kabel niet in open vuur of in gloeiende kolen.
- Voorkom dat het kabel in contact komt met hete oppervlakken (b.v. rooster, zijwanden) van de grill of oven. Gebruik het apparaat niet als de temperatuur in de grill of oven hoger is dan 300 °C / 572 °F.
- Deze thermometer is niet geschikt voor het toezicht van de temperatuur in de magnetron.
- Plaats voor het opbergen altijd de beschermkap op de meetsensor.

### Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Open het batterij compartiment aan de voorkant van de thermometer door de deksel met lichte druk in richting van de pijl te schuiven.
- Verwijder de isolatiestrip om de batterij te activeren.

- Plaats de afdekking op het batterij compartiment.
- Reinig de meetsensor grondig met heet water en een zacht afwasmiddel en droog het volledig af.
- Steek de stekker van de kabel in de aansluitbus van de behuizing.
- De thermometer is nu klaar voor gebruik.



## Gebruik

Steek de punt van de meetsensor halverwege in het dikste gedeelte van het te bereiden voedsel. Zorg er in ieder geval voor dat de punt niet te dicht bij het bot, kraakbeen of een zeer vet gebied ligt, zodat u geen vervalst resultaat krijgt.

Bij niet opgevuld gevogelte is het belangrijk dat u de temperatuursonde niet tot in de holte steekt.

Als de temperatuursonde niet volledig in de aansluitbus is gestoken, verschijnt ---- op het display.

Reinig de temperatuursonde voor en na elk gebruik!

- Verwijder de beschermkap van de meetsensor.
- Schakel het apparaat in door op de knop  te drukken.
- De huidige temperatuur wordt op het display weergegeven.
- Om de batterij te sparen, schakel het apparaat na gebruik uit door op de knop  te drukken.

## Temperatuuraanbevelingen

Rosbief, bloederig	52 – 54 °C kerntemperatuur *
Rosbief, medium	60 – 65 °C kerntemperatuur *
Varkens braadstuk	70 – 80 °C kerntemperatuur *
Gebraden lam, roze	70 – 75 °C kerntemperatuur *
Gebraden lam, goed gebraden	80 – 85 °C kerntemperatuur *
Gans, eend, kip	85 – 90 °C kerntemperatuur *
Vis	60 – 70 °C kerntemperatuur *

\* Kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het te meten materiaal. De informatie in de tabel is bedoeld als richtwaarden.

## Bediening met app

U kunt deze thermometer handig bedienen met de ToGrill app, die u kunt downloaden in de AppStore of Google Play.

- Installeer het op uw smartphone (Apple-toestellen vanaf iOS 11.0 of Android vanaf 5.0).
- Schakel de Bluetooth-functie van uw smartphone in.
- Zet de thermometer aan.
- Scan de QR-code. U vindt dit ook op de achterkant van het deksel van het batterij vak.



Volg de instructies in de app

### Tip

U kant de thermometer met de magneet aan de achterkant op een metalen oppervlak bevestigen. Het oppervlak mag niet heet zijn of worden.

### Reiniging

- Veeg de behuizing en de kabel alleen met een licht vochtig doek af.
- Reinig de temperatuursonde na elk gebruik grondig met heet water en een zacht afwasmiddel en droog het daarna volledig af. Plaats de beschermkap op de meetsensor.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen en reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

**Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!**

**Niet in vloeistoffen dompelen!**



### Recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisvuil worden weggegooid. Breng het daarom gratis naar een gemeentelijk inzamelpunt (bijv. een recyclingcentrum) voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur zal u informeren over de verwijderingsmogelijkheden.

Gooi gebruikte batterijen niet bij het huisvuil, maar geef ze af bij de daarvoor bestemde afvaldepots of inzamelpunten.

### **Technische gegevens 10 6569 24 00**

Frequentieband 2402 MHz - 2480 MHz

Maximaal zendvermogen: < 2,5 mW / Klasse II

### **Conformiteitsverklaring**

Wij verklaren dat de Grill- en braadthermometer SMART voldoet aan de Verordening (EU) 2014/53. De volledige conformiteitsverklaring vindt u onder [www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de)

### **Fabrieksgarantie**

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 2 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het apparaat kan worden overlegd.

De app is geen product of accessoire van de fabrikant. Op het gebruik van de app zijn de gebruiksvoorwaarden van de (desbetreffende) app-aanbieder van toepassing. Garanties/aansprakelijkheid voor het functioneren e.d. van de app worden niet aanvaard. De fabrikant garandeert niet dat de app aan uw eisen voldoet, ononderbroken, veilig en/of foutloos is.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.