



**onyx cookware**

**BLUETOOTH MEAT THERMOMETER  
USER MANUAL**



**EN TABLE OF CONTENTS**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Product structure diagram | 4  |
| How to use                | 5  |
| Product introduction      | 9  |
| Care and maintenance      | 10 |
| Cautions                  | 10 |
| Technical specifications  | 11 |

**IT SOMMARIO**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Schema del prodotto       | 36 |
| Come utilizzare           | 37 |
| Introduzione del prodotto | 41 |
| Cura e manutenzione       | 42 |
| Avvertenze                | 42 |
| Specifiche tecniche       | 43 |

**DK INDHOLDSFORTEGNELSE**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Produktets opbygning         | 12 |
| Hvordan man bruger           | 13 |
| Produktintroduktion          | 17 |
| Rengøring og vedligeholdelse | 18 |
| Advarsler                    | 18 |
| Tekniske specifikationer     | 19 |

**NL INHOUDSTAFEL**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Structuurschema van het product | 44 |
| Hoe te gebruiken                | 45 |
| Productintrodactie              | 49 |
| Reiniging en onderhoud          | 50 |
| Voorzorgsmaatregelen            | 50 |
| Technische specificaties        | 51 |

**DE INHALTSVERZEICHNIS**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Abbildung des Produktaufbaus | 20 |
| Wie man verwendet            | 21 |
| Produktvorstellung           | 25 |
| Pflege und Wartung           | 26 |
| Vorsichtsmaßnahmen           | 26 |
| Technische Daten             | 27 |

**SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Produktstrukturschema    | 52 |
| Hur man använder         | 53 |
| Produktintroduktion      | 57 |
| Vård och underhåll       | 58 |
| Varningar                | 58 |
| Tekniska specifikationer | 59 |

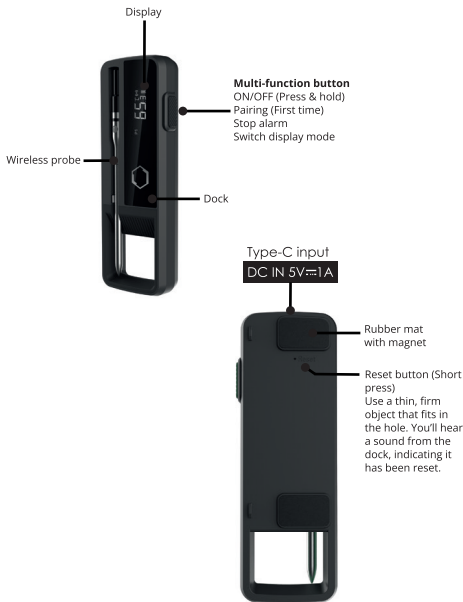
**FR TABLE DES MATIÈRES**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Schéma de la structure du produit | 28 |
| Comment utiliser                  | 29 |
| Présentation du produit           | 33 |
| Entretien et maintenance          | 34 |
| Avertissement                     | 34 |
| Particularités techniques         | 35 |

**NO INNHOLDSFORTEGNELSE**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Produktstrukturdiagram   | 60 |
| Hvordan bruke            | 61 |
| Produktintroduksjon      | 65 |
| Stell og vedlikehold     | 66 |
| Forsiktig                | 66 |
| Tekniske spesifikasjoner | 67 |

## EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



**i** Dual-probe model has a different back appearance



## EN HOW TO USE

### Download the app

Search "ToGrill" in the Appstore or Google Play, or scan the following QR code with your phone. Download and install the app for free.



APP DOWNLOAD

### Activation and pairing of the device

- 1 Take all the probes out of the dock. Make sure you have Bluetooth activated on your phone.



- 2 Press and hold the Multi-function button on the dock for more than 2 seconds. The display will show 'ON'. If the dock is turned on without the probes being taken out, then the dock will automatically shut down.

- 3
  - Launch the "ToGrill" app.
  - Enable phone permissions.
  - Follow the instructions in the app to activate the device.

**Use ToGrill APP to Scan**

- Use ToGrill app to scan (Scan the QR code located on the backside of the charging dock or the "DEVICE ACTIVATION" QR code.

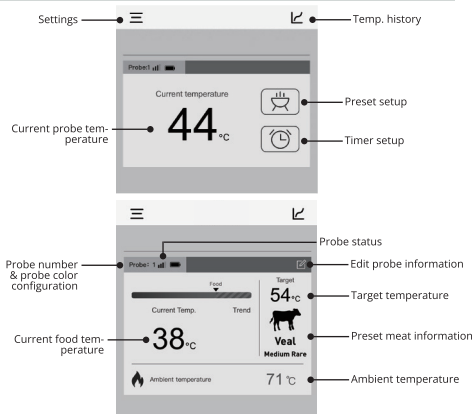


DEVICE ACTIVATION

- 4 We recommend choosing the dock within the setup instead of selecting individual probes during the "Searching for devices" phase when connecting a device.

- 5 Pairing successful!

## App overview



## Get started cooking

### Method 1 - Manual monitoring

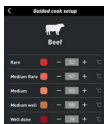
You can start cooking straight away with monitoring the temperature manually on the app or docking station display.

### Method 2 - Using preset temperature configurations

Cook by preset temperature setup by pressing the "Preset setup" button on the app screen. You can use the preconfigured meat temperatures, adjust the preconfigured temperatures or make your own custom peak temperature or range temperature.

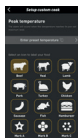
## Preconfigured temperature

1. Press the "Preset setup" button.
2. Choose the kind of meat you are cooking.
3. Choose your desired rareness. If needed, adjust the temperature manually by pressing the "-" or "+". When you have adjusted or chosen the rareness you want, press on the setting and the "start cooking" button will appear.
4. Press "start cooking" to begin.



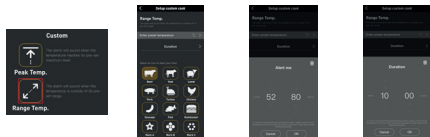
## Custom peak temperature

1. Press the "Preset setup" button.
2. Press the "Peak Temp." setting.
3. Manually enter your desired preset temperature.
4. Select a label for the kind of meat you are cooking. When you have chosen your desired settings then the "start cooking" button will appear.
5. Press "start cooking" to begin.
6. The alarm will sound when the configured temperature has been reached.



## Custom range temperature

1. Press the "Preset setup" button.
2. Press the "Range Temp." setting.
3. Manually enter your desired preset temperature range. Set the minimum and highest temperature.
4. Manually enter your desired time duration.
5. Select a label for the kind of meat you are cooking. When you have chosen your desired settings then the "start cooking" button will appear.
6. Press "start cooking" to begin.
7. The alarm will sound if the temperature is lower or higher than the preset temperature range. The alarm will also sound when the duration of the timer has been reached.



### Method 3 - Timer monitoring

1. Press the "Timer setup" button.
2. Manually enter your desired time duration.
3. Select a label for the kind of meat you are cooking. When you have chosen your desired settings, press "start cooking" to begin.
4. The alarm will sound when the duration of the timer has been reached.

### Insert the probe

When you have started cooking with the method you have chosen, then insert the probe of the meat thermometer into the thickest part of the meat, making sure it's not touching bone or fat, as these can give inaccurate readings. Position the meat thermometer, so it's securely placed; The part up until the safety line must be inserted completely into the meat. See the diagram in the "Probe information" section to learn more about the safety line.

## Settings overview

### Temperature setting

Change the display between Celcius ° or Fahrenheit °

### Alarm & notification setting

Alarm ringtone, Alarm vibration, Push notification. Change if you want alarm or notifications messages on your phone.

### Device screen display

Adjust the interval timing on your dock for switching between the current internal meat temperature and ambient temperature.

You can also change if you want the dock to only show the current internal temperature, ambient temperature or both.

### Alarm interval

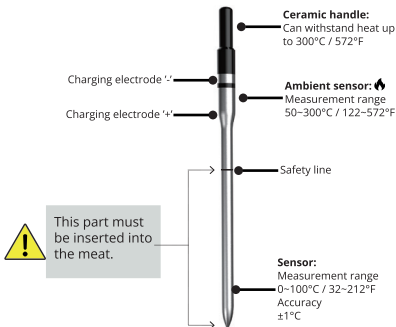
Adjust the alarm interval. The timer will remind you if the current temperature is within the set temperature range. This reminder only works on: BBQ smoker, Hot smoker, Cold smoker and range temp from the "Preset setup".

### Language

Change the app language.

# EN PRODUCT INTRODUCTION

## Probe information



## Screen information



Probe 1  
Internal temperature



Probe 1  
Ambient temperature



Probe 1  
Probe has no signal



Probe 1  
Ambient temperature is lower than 50°C / 122°F

## EN CARE AND MAINTENANCE

---

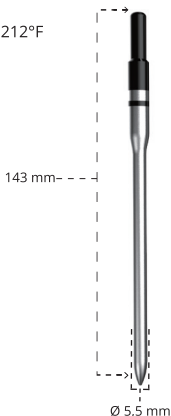
- ✔ Do not put the probe in dishwasher.
- ✔ Do not use steel wool, abrasive cleaners, or corrosive liquids for cleaning.
- ✔ Carefully clean the probe after each time you use it to make sure there is no dust, oil or any other dirt on the charging electrode.
- ✔ Carefully clean the dock with a cloth if needed.

## CAUTIONS

- ⚠ Avoid putting the needle part of the probe directly into flames.
- ⚠ Keep the probes away from children.
- ⚠ This product is intended for normal domestic household use only. Do not use for unintended purposes.
- ⚠ Be careful when removing the probe after cooking. The metal and handle part can be hot.

## EN TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Dimensions dock: 162 x 52 x 26 mm
- Dimensions probe: 143 x 5,5  $\varnothing$  mm
- Working time: 72 hours
- Charging time: 20 min
- Measurement range: 0~100°C / 32~212°F
- Measurement accuracy:  $\pm 1^{\circ}\text{C}$



### How to get rid of the product again:

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

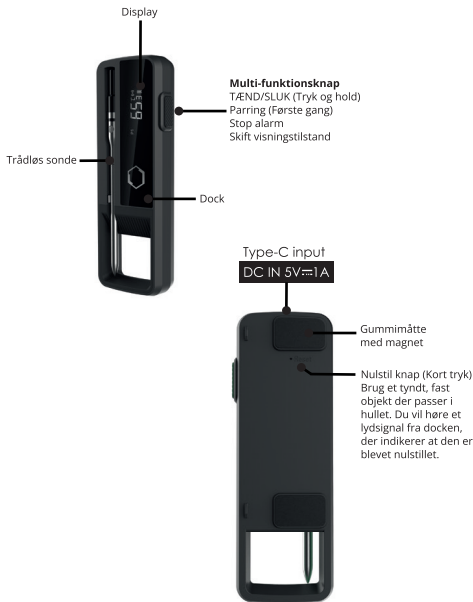


The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliance. Please discard this product at the recycling site.



If you have any questions or need help with your Meat thermometer, please contact [service@onyxcookware.eu](mailto:service@onyxcookware.eu)

## DK PRODUKTETS OPBYGNING



 Dual-sonde-modellen har en anden bagside



## DK HVORDAN MAN BRUGER

### Hent appen

Søg efter "ToGrill" i App Store eller Google Play, eller scan følgende QR-kode med din telefon. Hent og installer appen gratis.



APP DOWNLOAD

### Aktivering og parring af enheden

- 1 Tag alle sonder ud af docken. Sørg for, at Bluetooth er aktiveret på din telefon.



- 2 Tryk og hold Multi-funktionsknappen på docken i mere end 2 sekunder. Displayet vil vise 'ON'. Hvis docken tændes uden at sonderne bliver taget ud, vil docken automatisk slukke.

- 3
  - Start "ToGrill" appen.
  - Aktivér telefonens tilladelser.
  - Følg instruktionerne i appen for at aktivere enheden.

**Use ToGrill APP to Scan**

- Brug ToGrill-appen til at scanne (Scan QR-koden på bagsiden af opladningsdocken eller "DEVICE ACTIVATION" QR-koden.

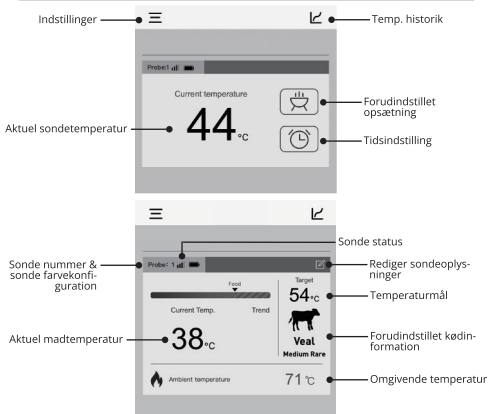


DEVICE ACTIVATION

- 4 Vi anbefaler at vælge docken inden for opsætningen i stedet for at vælge individuelle sonder under fase "Søger efter enheder", når en enhed forbindes.

- 5 Parring succesfuld!

## App oversigt



## Kom i gang med madlavningen

### Metode 1 - Manuel overvågning

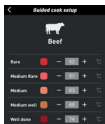
Du kan begynde madlavningen med det samme og overvåge temperaturen manuelt på appen eller dockens display.

### Metode 2 - Brug af forudindstillet temperaturkonfigurationer

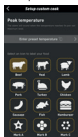
Lav mad ved hjælp af forudindstillet temperaturopsætning ved at trykke på "Forudindstillet opsætning" knappen på appskærmen. Du kan bruge de forudkonfigurerede kødtemperaturer, justere de forudkonfigurerede temperaturer eller lave din egen brugerdefinerede højstetemperatur eller områdetemperatur.

**Forudkonfigureret temperatur**

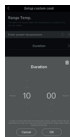
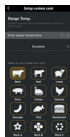
1. Tryk på "Forudindstillet opsætning" knappen.
2. Vælg den type kød, du tilbereder.
3. Vælg din ønskede rødhedsgrad. Hvis nødvendigt, juster temperaturen manuelt ved at trykke på "-" eller "+". Når du har justeret eller valgt den ønskede rødhedsgrad, tryk på indstillingen, og "start madlavning" knappen vises.
4. Tryk på "Begynd madlavning" for at begynde.

**Brugerdefineret højstetemperatur**

1. Tryk på knappen "Forudindstillet opsætning".
2. Tryk på indstillingen "Højeste temp.".
3. Indtast manuelt din ønskede forudindstillede temperatur.
4. Vælg etiket for den type kød, du tilbereder. Når du har valgt dine ønskede indstillinger, vises knappen "Begynd madlavning".
5. Tryk på "Begynd madlavning" for at begynde.
6. Alarmen vil lyde, når den konfigurerede temperatur er nået.

**Brugerdefineret områdetemperatur.**

1. Tryk på knappen "Forudindstillet opsætning".
2. Tryk på indstillingen "Område temp.".
3. Indtast manuelt din ønskede forudindstillede temperaturområde. Indstil minimums- og maksimumstemperaturen.
4. Indtast manuelt din ønskede tidsvarighed.
5. Vælg etiket for den type kød, du tilbereder. Når du har valgt dine ønskede indstillinger, vises knappen "Begynd madlavning".
6. Tryk på "Begynd madlavning" for at begynde.
7. Alarmen er lavere, hvis temperaturen er lavere eller højere end det forudindstillede temperaturområde. Alarmen vil også lyde, når timerens varighed er nået.



### Metode 3 - Timer overvågning.

1. Tryk på knappen "Timer opsætning".
2. Indtast manuelt din ønskede tidsvarighed.
3. Vælg etiket for den type kød, du tilbereder. Når du har valgt dine ønskede indstillinger, tryk på "Begynd madlavning" for at begynde.
4. Alarmen vil lyde, når timerens varighed er nået.

### Indsæt sonden.

Når du har startet madlavning med den valgte metode, skal du indsætte sonden i den tykkeste del af kødet og sikre dig, at den ikke rører ved ben eller fedt, da disse kan give unøjagtige aflæsninger. Positioner kødtermometeret, så det er fast placeret; Den del op til sikkerhedslinjen skal være helt indsat i kødet. Se diagrammet i afsnittet "Sondeinformation" for at lære mere om sikkerhedslinjen.

## Indstillings oversigt

### Temperaturindstilling

Skift displayet mellem Celsius ° eller Fahrenheit °.

### Alarm- og meddelelsesindstilling

Alarm ringetone, Alarm vibration, Push meddelelse. Ændr hvis du ønsker alarm eller meddelelsesbeskeder på din telefon.

### Enhedsskærmvisning

Juster intervaltiden på din dock til at skifte mellem den aktuelle interne kødtemperatur og omgivelsestemperaturen. Du kan også ændre, hvis du vil have, at docken kun viser den aktuelle interne temperatur, omgivelsestemperaturen eller begge dele.

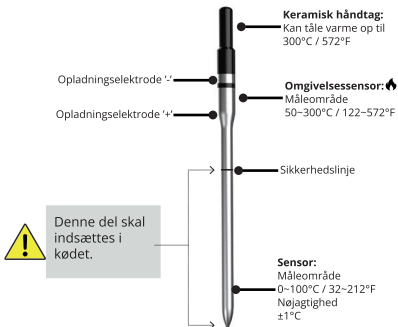
### Alarminterval.

Juster alarmintervallet. Timeren vil minde dig, hvis den aktuelle temperatur er inden for det indstillede temperaturområde. Denne påmindelse virker kun på: BBQ røgning, Varm røgning, Kold røgning og områdetemp fra "Forudindstillet opsætning".

### Sprog

Skift appens sprog.

**Sondeinformation**



**Skærminformation**



Sonde 1  
Intern temperatur



Sonde 1  
Omgivelsestemperatur



Sonde 1  
Sonden har ingen signal



Sonde 1  
Omgivelsestemperatur er lavere end 50°C / 122°F

## DK RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

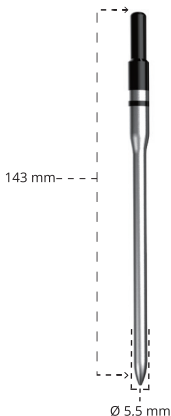
- ✓ Sæt ikke sonden i opvaskemaskinen.
- ✓ Brug ikke ståluld, slibende rengøringsmidler eller ætsende væsker til rengøring.
- ✓ Rengør omhyggeligt sonden efter hver brug for at sikre, at der ikke er støv, olie eller snavs på opladningselektroden.
- ✓ Rengør om nødvendigt forsigtigt docken med en klud.

## ADVARSLER

- ⚠ Undgå at sætte sonden direkte i flammer.
- ⚠ Hold sonden væk fra børn.
- ⚠ Dette produkt er beregnet til normalt husholdningsbrug kun. Brug ikke til andre formål.
- ⚠ Vær forsigtig, når du fjerner sonden efter tilberedning. Metallet og håndtagsdelen kan være varm.

## DK TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Dimensioner dock: 162 x 52 x 26 mm
- Dimensioner sonde: 143 x 5,5  $\varnothing$  mm
- Arbejdstid: 72 timer
- Opladningstid: 20 min
- Måleområde: 0~100°C / 32~212°F
- Målenøjagtighed:  $\pm 1^\circ\text{C}$



### Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er identificeret i henhold til det europæiske direktiv angående affald af elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment) - WEEE.


Hvilket betyder at apparatet kan være til fare for miljøet og menneskers sundhed. Bortskaf venligst dette produkt på offentlige genbrugspladser.



Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp med din kødtermometer, bedes du kontakte [service@onyxcookware.dk](mailto:service@onyxcookware.dk)

## DE ABBILDUNG DES PRODUKTAUFBAUS



 Das Dual-Sonden-Modell hat ein anderes Aussehen auf der Rückseite.



## DE WIE MAN VERWENDET

### App herunterladen

Suchen Sie nach "ToGrill" im Appstore oder Google Play oder scannen Sie den folgenden QR-Code mit Ihrem Telefon. Laden Sie die App kostenlos herunter und installieren Sie sie.



APP DOWNLOAD

### Aktivierung und Kopplung des Geräts

- 1 Nehmen Sie alle Sonden aus dem Dock. Stellen Sie sicher, dass Bluetooth auf Ihrem Telefon aktiviert ist.



- 2 Drücken und halten Sie den Multifunktionsknopf am Dock für mehr als 2 Sekunden. Das Display zeigt "ON". Wenn das Dock eingeschaltet wird, ohne dass die Sonden herausgenommen wurden, wird das Dock automatisch heruntergefahren.

- Starten Sie die "ToGrill" App.
  - Aktivieren Sie die Telefonberechtigungen.
- 3 Befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Dock zu aktivieren.

**Use ToGrill APP to Scan**



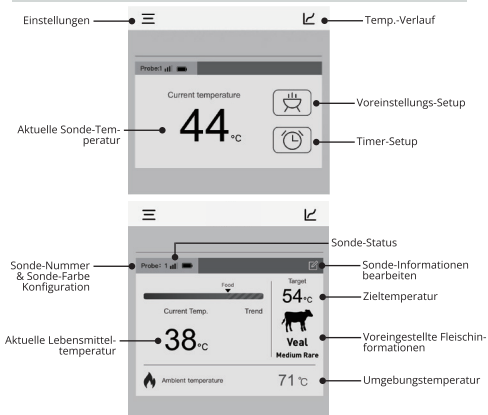
- Verwenden Sie die ToGrill-App zum Scannen (Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite des Ladegeräts oder den "DEVICE ACTIVATION" QR-Code).



DEVICE ACTIVATION

- 4 Wir empfehlen, das Dock im Setup auszuwählen, anstatt einzelne Sonden während der Phase "Geräte suchen" bei der Verbindung eines Geräts auszuwählen.
- 5 Kopplung erfolgreich!

## App-Übersicht



## Beginnen Sie mit dem Kochen

### Methode 1 - Manuelle Überwachung

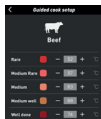
Sie können sofort mit dem Kochen beginnen, indem Sie die Temperatur manuell in der App oder auf dem Display der Dockingstation überwachen.

### Methode 2 - Verwendung von voreingestellten Temperaturkonfigurationen

Kochen Sie nach voreingestellter Temperaturkonfiguration, indem Sie auf die Schaltfläche "Voreinstellungs-Setup" auf dem App-Bildschirm drücken. Sie können die voreingestellten Fleischtemperaturen verwenden, die voreingestellten Temperaturen anpassen oder Ihre eigene benutzerdefinierte Spitzen- oder Bereichstemperatur erstellen.

## Voreingestellte Temperatur

1. Drücken Sie die Schaltfläche "Voreinstellungen-Setup".
2. Wählen Sie die Art des Fleisches, das Sie kochen.
3. Wählen Sie Ihre gewünschte Seltenheit aus. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur manuell an, indem Sie auf "-" oder "+" drücken. Wenn Sie die gewünschte Seltenheit ausgewählt oder angepasst haben, drücken Sie auf die Einstellung und die Schaltfläche "Grill starten" wird angezeigt.
4. Drücken Sie "Grill starten", um zu beginnen.



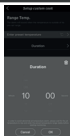
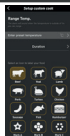
## Benutzerdefinierte Höchste-Temperatur

1. Drücken Sie die Schaltfläche "Voreinstellungen-Setup".
2. Drücken Sie die Einstellung "Höchste Temp.".
3. Geben Sie manuell Ihre gewünschte voreingestellte Temperatur ein.
4. Wählen Sie eine Bezeichnung für die Art des Fleisches, das Sie kochen. Wenn Sie Ihre gewünschten Einstellungen ausgewählt haben, wird die Schaltfläche "Grill starten" angezeigt.
5. Drücken Sie "Grill starten", um zu beginnen.
6. Der Alarm wird ausgelöst, wenn die konfigurierte Temperatur erreicht wurde.



## Benutzerdefinierte Temperaturbereich

1. Drücken Sie die Taste "Voreinstellungen-Setup".
2. Drücken Sie die Einstellung "Bereichs Temp.".
3. Geben Sie manuell Ihren gewünschten voreingestellten Temperaturbereich ein. Legen Sie die Mindest- und Höchsttemperatur fest.
4. Geben Sie manuell die gewünschte Zeitdauer ein.
5. Wählen Sie eine Bezeichnung für die Art des Fleisches, das Sie kochen. Wenn Sie Ihre gewünschten Einstellungen ausgewählt haben, wird die Schaltfläche "Grill starten" angezeigt.
6. Drücken Sie "Grill starten", um zu beginnen.
7. Der Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperatur niedriger oder höher als der voreingestellte Temperaturbereich ist. Der Alarm wird auch ausgelöst, wenn die Dauer des Timers erreicht ist.



### Methode 3 - Timerüberwachung

1. Drücken Sie die Taste "Timer-Setup".
2. Geben Sie manuell die gewünschte Zeitdauer ein.
3. Wählen Sie eine Bezeichnung für die Art des Fleisches, das Sie kochen. Wenn Sie Ihre gewünschten Einstellungen ausgewählt haben, drücken Sie "Kochen starten", um zu beginnen.
4. Der Alarm wird ausgelöst, wenn die Zeitdauer des Timers erreicht ist.

### Sonde einsetzen

Wenn Sie mit der von Ihnen gewählten Methode mit dem Kochen begonnen haben, setzen Sie die Sonde des Fleischthermometers in den dicksten Teil des Fleisches ein, und stellen Sie sicher, dass sie nicht auf Knochen oder Fett trifft, da dies ungenaue Messungen verursachen kann. Positionieren Sie das Fleischthermometer so, dass es sicher ist; Der Teil bis zur Sicherheitslinie muss vollständig in das Fleisch eingeführt werden. Sehen Sie sich das Diagramm im Abschnitt "Sondeninformationen" an, um mehr über die Sicherheitslinie zu erfahren.

## Einstellungsübersicht

### Temperatureinheit

Ändern Sie die Anzeige zwischen Celsius ° oder Fahrenheit °.

### Alarm- und Benachrichtigungseinstellung

Alarmklingelton, Alarmvibration, Push-Benachrichtigung. Ändern Sie, wenn Sie Alarm- oder Benachrichtigungsnachrichten auf Ihrem Telefon möchten.

### Gerätebildschirmanzeige

Passen Sie das Intervalltiming auf Ihrem Dock an, um zwischen der aktuellen internen Fleischtemperatur und der Umgebungstemperatur zu wechseln. Sie können auch ändern, ob das Dock nur die aktuelle interne Temperatur, die Umgebungstemperatur oder beides anzeigen soll.

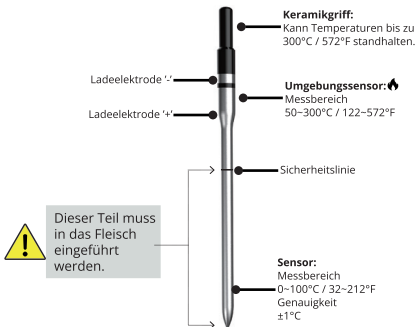
### Alarmintervall

Passen Sie das Alarmintervall an. Der Timer erinnert Sie daran, wenn die aktuelle Temperatur innerhalb des eingestellten Temperaturbereichs liegt. Diese Erinnerung funktioniert nur bei: BBQ räuchern, Heiß räuchern, Kalt räuchern und Bereichstemperatur aus dem "Voreinstellungs-Setup".

### Sprache

Ändern Sie die App-Sprache.

**Sondeninformationen**



**Bildschirminformationen**



Sonde 1  
Interne Temperatur



Sonde 1  
Umgebungstemperatur




Sonde 1  
Sonde hat kein Signal





Sonde 1  
Umgebungstemperatur ist niedriger als 50°C / 122°F


## DE PFLEGE UND WARTUNG

---


 Legen Sie die Sonde nicht in die Spülmaschine.


 Verwenden Sie keine Stahlwolle, abrasive Reinigungsmittel oder ätzende Flüssigkeiten zur Reinigung.


 Reinigen Sie die Sonde nach jedem Gebrauch sorgfältig, um sicherzustellen, dass sich kein Staub, Öl oder Schmutz auf der Ladeelektrode befindet.


 Reinigen Sie bei Bedarf das Dock vorsichtig mit einem Tuch.

## VORSICHTSMAßNAHMEN

 Vermeiden Sie es, den Nadelteil der Sonde direkt in Flammen zu setzen.

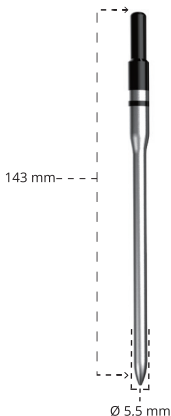
 Halten Sie die Sonden von Kindern fern.

 Dieses Produkt ist nur für den normalen häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für ungewollte Zwecke.

 Seien Sie vorsichtig beim Entfernen der Sonde nach dem Kochen. Das Metall- und Griffteil kann heiß sein.

## DE TECHNISCHE DATEN

- Dockabmessungen: 162 x 52 x 26 mm
- Sondenabmessungen: 143 x 5,5 Ø mm
- Betriebszeit: 72 Stunden
- Ladezeit: 20 Minuten
- Messbereich: 0~100°C / 32~212°F
- Messgenauigkeit: ±1°C



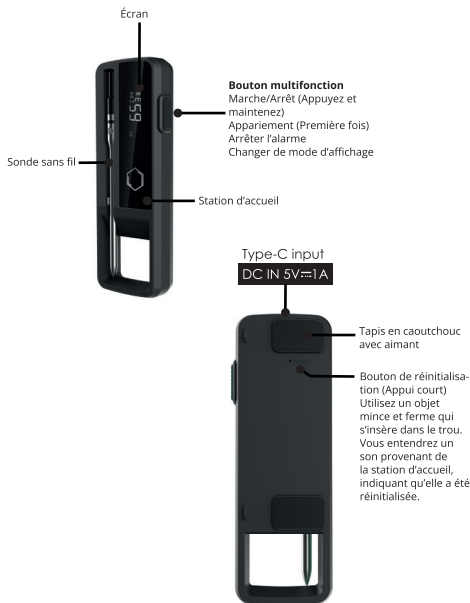
### So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät wurde gemäß der europäischen Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Das bedeutet, dass das Gerät eine Gefahr für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen darstellen kann, da es gefährliche Substanzen enthält. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt an der öffentlichen Recyclingstelle.

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe bei Ihrem Fleischthermometer benötigen, kontaktieren Sie bitte [service@onyxcookware.de](mailto:service@onyxcookware.de)

## FR SCHÉMA DE LA STRUCTURE DU PRODUIT



**i** Le modèle à double capteur a un aspect arrière différent



## Téléchargez l'application

Recherchez "ToGrill" dans l'App Store ou Google Play, ou scannez le code QR suivant avec votre téléphone.

Téléchargez et installez l'application gratuitement.



APP DOWNLOAD

## Activation et appairage du dispositif

- 1 Retirez toutes les sondes de la station d'accueil.  
Assurez-vous que le Bluetooth est activé sur votre téléphone.



- 2 Appuyez et maintenez le bouton multifonction sur la station d'accueil pendant plus de 2 secondes. L'écran affichera "ON".  
Si la station d'accueil est allumée sans que les sondes n'aient été retirées, la station s'éteindra automatiquement.

- 3
  - Lancez l'application "ToGrill".
  - Activez les autorisations téléphoniques.
  - Suivez les instructions de l'application pour activer la station d'accueil.

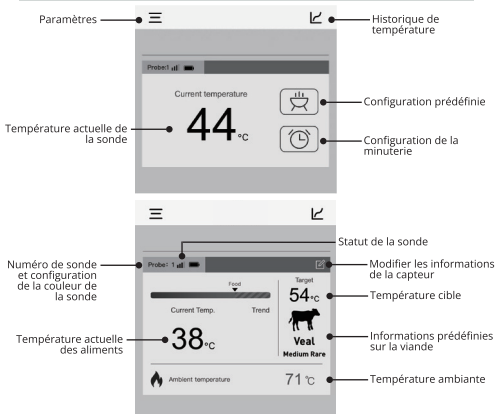
**Use ToGrill APP to Scan**

- Utilisez l'application ToGrill pour scanner (Scannez le code QR situé à l'arrière de la station de charge ou le code QR "DEVICE ACTIVATION").



DEVICE ACTIVATION

- 4 Nous vous recommandons de choisir la station d'accueil dans la configuration plutôt que de sélectionner des sondes individuelles pendant la phase de "Recherche de périphériques" lors de la connexion d'un appareil.
- 5 Appairage réussi !

**Aperçu de l'application****Commencer à cuisiner****Méthode 1 - Surveillance manuelle**

Vous pouvez commencer à cuisiner immédiatement en surveillant la température manuellement sur l'application ou l'écran de la station d'accueil.

**Méthode 2 - Utilisation de configurations de température prédéfinies**

Cuisez en utilisant la configuration de température prédéfinie en appuyant sur le bouton "Configuration prédéfinie" sur l'écran de l'application. Vous pouvez utiliser les températures de viande préconfigurées, ajuster les températures préconfigurées ou créer votre propre température maximale ou plage de température.

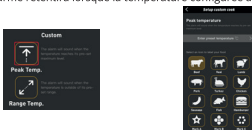
## Température prédéfinie

1. Appuyez sur le bouton "Configuration prédéfinie".
2. Choisissez le type de viande que vous cuisinez.
3. Choisissez votre rareté désirée. Si nécessaire, ajustez la température manuellement en appuyant sur "-" ou "+". Lorsque vous avez ajusté ou choisi la rareté souhaitée, appuyez sur le réglage et le bouton "Commencer la cuisson" apparaîtra.
4. Appuyez sur "Commencer la cuisson" pour commencer.



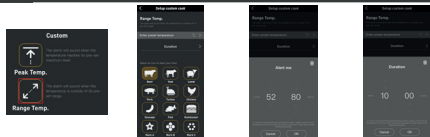
## Température de pic personnalisée

1. Appuyez sur le bouton "Configuration préréglée".
2. Appuyez sur le réglage "Température de pic".
3. Entrez manuellement la température préréglée souhaitée.
4. Sélectionnez une étiquette pour le type de viande que vous cuisinez. Lorsque vous avez choisi vos paramètres souhaités, le bouton "Commencer la cuisson" apparaîtra.
5. Appuyez sur "Commencer la cuisson" pour commencer.
6. L'alarme retentira lorsque la température configurée aura été atteinte.



## Température de plage personnalisée

1. Appuyez sur le bouton "Configuration préréglée".
2. Appuyez sur le réglage "Température de plage".
3. Entrez manuellement la plage de température préréglée souhaitée. Définissez la température minimale et maximale.
4. Entrez manuellement la durée souhaitée.
5. Sélectionnez une étiquette pour le type de viande que vous cuisinez. Lorsque vous avez choisi vos paramètres souhaités, le bouton "Commencer la cuisson" apparaîtra.
6. Appuyez sur "Commencer la cuisson" pour commencer.
7. L'alarme retentira si la température est inférieure ou supérieure à la plage de température préréglée. L'alarme retentira également lorsque la durée du minuteur aura été atteinte.



### Méthode 3 - Surveillance du minuteur

1. Appuyez sur le bouton "Configuration du minuteur".
2. Entrez manuellement la durée souhaitée.
3. Sélectionnez une étiquette pour le type de viande que vous cuisinez. Lorsque vous avez choisi vos paramètres souhaités, appuyez sur "Démarrer la cuisson" pour commencer.
4. L'alarme retentira lorsque la durée du minuteur aura été atteinte.

### Insérer la capteur

Lorsque vous avez commencé à cuisiner avec la méthode que vous avez choisie, insérez la sonde du thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande, en vous assurant qu'elle ne touche ni à l'os ni au gras, car cela peut donner des lectures inexactes. Positionnez le thermomètre à viande de manière sécurisée ; La partie jusqu'à la ligne de sécurité doit être complètement insérée dans la viande. Consultez le diagramme dans la section "Information sur la sonde" pour en savoir plus sur la ligne de sécurité.

## Aperçu des paramètres

### Réglage de la température

Changez l'affichage entre Celsius ° ou Fahrenheit °.

### Réglage de l'alarme et des notifications

Sonnerie d'alarme, Vibration d'alarme, Notification push. Modifiez si vous souhaitez des alarmes ou des notifications sur votre téléphone.

### Affichage de l'écran du dispositif

Réglez l'intervalle de temps sur votre station d'accueil pour basculer entre la température interne actuelle de la viande et la température ambiante. Vous pouvez également choisir si vous voulez que la station d'accueil affiche uniquement la température interne actuelle, la température ambiante ou les deux.

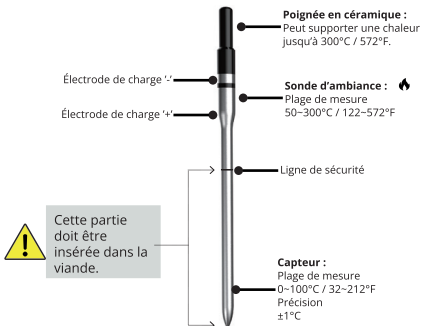
### Intervalle d'alarme

Ajustez l'intervalle d'alarme. Le minuteur vous rappellera si la température actuelle se trouve dans la plage de température définie. Ce rappel ne fonctionne que sur : barbecue, Fumoir chaud, Fumoir à froid et température de plage à partir de la configuration pré-réglée.

### Langue

Changez la langue de l'application.

## Informations sur la sonde



## Informations à l'écran



Sonde 1  
Température interne



Sonde 1  
Température ambiante



Sonde 1  
Pas de signal de la sonde



Sonde 1  
La température ambiante est inférieure à 50°C / 122°F.

## FR ENTRETIEN ET MAINTENANCE

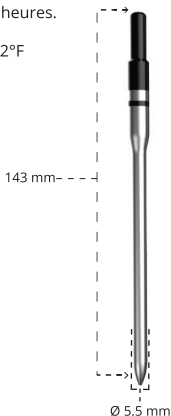
- ✓ Ne pas mettre la capteur au lave-vaisselle.
- ✓ N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de liquides corrosifs pour le nettoyage.
- ✓ Nettoyez soigneusement la sonde après chaque utilisation pour vous assurer qu'il n'y a pas de poussière, d'huile ou d'autres saletés sur l'électrode de charge.
- ✓ Nettoyez soigneusement la station d'accueil avec un chiffon si nécessaire.

## AVERTISSEMENT

- ⚠ Évitez de mettre la partie en aiguille de la capteur directement dans les flammes.
- ⚠ Gardez les capteurs hors de portée des enfants.
- ⚠ Ce produit est destiné à un usage domestique normal uniquement. Ne pas utiliser à des fins non prévues.
- ⚠ Soyez prudent lorsque vous retirez la capteur après la cuisson. La partie en métal et la poignée peuvent être chaudes.

## FR PARTICULARITÉS TECHNIQUES

- Dimensions de la station d'accueil : 162 x 52 x 26 mm.
- Dimensions de la capteur : 143 x 5,5 mm.
- Autonomie de fonctionnement : 72 heures.
- Temps de charge : 20 minutes.
- Plage de mesure : 0~100°C / 32~212°F
- Précision de mesure :  $\pm 1^\circ\text{C}$ .



### Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil a été identifié conformément à la directive européenne relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques - WEEE.

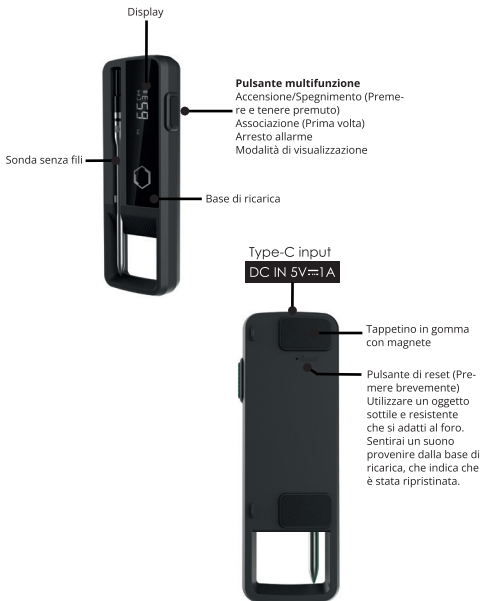


Cela signifie que l'appareil peut être dangereux pour l'environnement et la santé des personnes, car il contient des substances dangereuses. Veuillez jeter ce produit au site de recyclage public.



Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide avec votre thermomètre à viande, veuillez contacter [service@onyxcookware.fr](mailto:service@onyxcookware.fr)

## IT SCHEMA DEL PRODOTTO



**i** Il modello a doppia sonda ha un aspetto posteriore diverso



## IT COME UTILIZZARE

### Scarica l'app

Cerca **"ToGrill"** nell'App Store o su Google Play, o scansiona il seguente codice QR con il tuo telefono.

Scarica e installa gratuitamente l'app.



APP DOWNLOAD

### Attivazione e associazione del dispositivo

- 1 Togliere tutte le sonde dalla base di ricarica.  
Assicurati di avere il Bluetooth attivato sul tuo telefono.



- 2 Premere e tenere premuto il pulsante multifunzione sulla base di ricarica per più di 2 secondi. Il display mostrerà 'ON'.  
Se la base di ricarica viene accesa senza che le sonde siano state rimosse, la base si spegnerà automaticamente.

- 3
  - Avviare l'app "ToGrill".
  - Abilita i permessi del telefono.
  - Seguire le istruzioni nell'app per attivare la base di ricarica.

#### Use ToGrill APP to Scan

- Utilizzare l'app "ToGrill" per eseguire la scansione (Scansionare il codice QR situato sul retro della base di ricarica o il codice QR "DEVICE ACTIVATION").



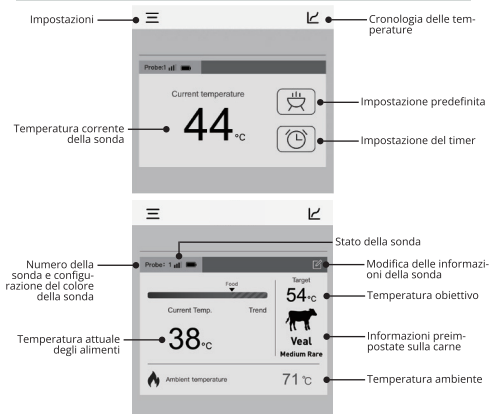
DEVICE ACTIVATION

- 4 Si consiglia di selezionare la base di ricarica durante la configurazione anziché selezionare le singole sonde durante la fase di "Ricerca dispositivi" durante il collegamento di un dispositivo.

- 5 Associazione completata!

# IT COME UTILIZZARE

## Panoramica dell'app



## Iniziare a cucinare

### Metodo 1 - Monitoraggio manuale

Puoi iniziare a cucinare immediatamente monitorando la temperatura manualmente sull'app o sul display della stazione di ricarica.

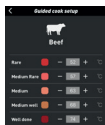
### Metodo 2 - Utilizzo delle configurazioni preimpostate della temperatura

Cucina utilizzando l'impostazione preimpostata della temperatura premendo il pulsante "Impostazione predefinita" sullo schermo dell'app. Puoi utilizzare le temperature preconfigurate della carne, regolare le temperature preconfigurate o impostare la tua temperatura massima personalizzata o la temperatura di intervallo.

## IT COME UTILIZZARE

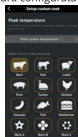
### Temperatura preimpostata

1. Premere il pulsante "Impostazione predefinita".
2. Scegliere il tipo di carne che si sta cucinando.
3. Scegliere la rarezza desiderata. Se necessario, regolare manualmente la temperatura premendo "-" o "+". Quando hai regolato o scelto la rarezza desiderata, premi l'impostazione e il pulsante "Inizia a cucinare" apparirà.
4. Premere "Inizia a cucinare" per iniziare.



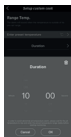
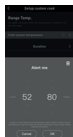
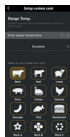
### Temperatura massima personalizzata

1. Premere il pulsante "Impostazione predefinita".
2. Premere l'impostazione "Temp. di picco".
3. Immettere manualmente la temperatura preimpostata desiderata.
4. Selezionare un'etichetta per il tipo di carne che si sta cucinando. Quando hai scelto le impostazioni desiderate, apparirà il pulsante "Inizia a cucinare".
5. Premere "Inizia a cucinare" per iniziare.
6. L'allarme suonerà quando la temperatura configurata sarà stata raggiunta.



### Temperatura personalizzata dell'intervallo

1. Premere il pulsante "Impostazione predefinita".
2. Premere l'impostazione "Intervallo temp.".
3. Immettere manualmente l'intervallo di temperatura preimpostato desiderato. Impostare la temperatura minima e massima.
4. Immettere manualmente la durata desiderata.
5. Selezionare un'etichetta per il tipo di carne che si sta cucinando. Quando hai scelto le impostazioni desiderate, apparirà il pulsante "Inizia a cucinare".
6. Premere "Inizia a cucinare" per iniziare.
7. L'allarme suonerà se la temperatura è inferiore o superiore all'intervallo di temperatura preimpostato. L'allarme suonerà anche quando la durata del timer sarà stata raggiunta.



### Metodo 3 - Monitoraggio del timer

1. Premere il pulsante "Impostazione timer".
2. Immettere manualmente la durata desiderata.
3. Selezionare un'etichetta per il tipo di carne che si sta cucinando. Quando hai scelto le impostazioni desiderate, premi "inizia a cucinare" per iniziare.
4. L'allarme suonerà quando sarà stata raggiunta la durata del timer.

### Inserire la sonda

Quando hai iniziato a cucinare con il metodo scelto, inserisci la sonda del termometro per carne nella parte più spessa della carne, facendo attenzione a non toccare ossa o grasso, poiché potrebbero fornire letture inaccurate. Posiziona il termometro per carne in modo che sia fissato saldamente; La parte fino alla linea di sicurezza deve essere inserita completamente nella carne. Consulta il diagramma nella sezione "Informazioni sulla sonda" per saperne di più sulla linea di sicurezza.

## Panoramica delle impostazioni

### Impostazione della temperatura

Cambia la visualizzazione tra Celsius ° o Fahrenheit °

### Impostazioni allarme e notifica

Suoneria dell'allarme, Vibrazione dell'allarme, Notifica push. Cambia se vuoi ricevere allarmi o messaggi di notifica sul tuo telefono.

### Visualizzazione dello schermo del dispositivo

Regola il tempo di intervallo sulla tua base per passare tra la temperatura interna attuale della carne e la temperatura ambiente. Puoi anche cambiare se vuoi che la base mostri solo la temperatura interna attuale, la temperatura ambiente o entrambe.

### Intervallo allarme

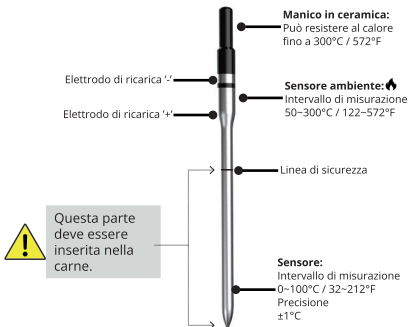
Regola l'intervallo dell'allarme. Il timer ti ricorderà se la temperatura attuale è compresa nell'intervallo di temperatura impostato. Questo promemoria funziona solo su: Affumicatore barbecue, Fumicatore caldo, Fumicatore freddo e temperatura dell'intervallo dall'impostazione predefinita.

### Lingua

Cambia la lingua dell'app.

# IT INTRODUZIONE DEL PRODOTTO

## Informazioni sulla sonda



## Informazioni sullo schermo



Sonda 1  
Temperatura interna



Sonda 1  
Temperatura ambiente



Sonda 1  
La sonda non ha segnale



Sonda 1  
La temperatura ambiente è inferiore a 50°C / 122°F

## IT CURA E MANUTENZIONE

---

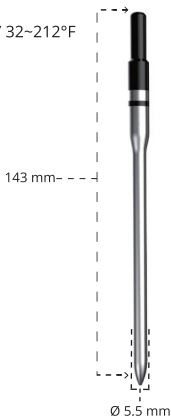
- ✔ Non mettere la sonda in lavastoviglie.
- ✔ Non utilizzare lana d'acciaio, detersivi abrasivi o liquidi corrosivi per la pulizia.
- ✔ Pulire attentamente la sonda dopo ogni utilizzo per assicurarsi che non ci siano polvere, olio o altri residui sull'elettrodo di ricarica.
- ✔ Pulire attentamente la base con un panno se necessario.

## AVVERTENZE

- ⚠ Evitare di mettere la parte a ago della sonda direttamente nelle fiamme.
- ⚠ Tenere le sonde lontane dai bambini.
- ⚠ Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico normale. Non utilizzare per scopi non previsti.
- ⚠ Fare attenzione quando si rimuove la sonda dopo la cottura. La parte metallica e la maniglia possono essere calde.

## IT SPECIFICHE TECNICHE

- Dimensioni della base: 162 x 52 x 26 mm
- Dimensioni sonda: 143 x 5,5 Ø mm
- Tempo di funzionamento: 72 ore
- Tempo di ricarica: 20 minuti
- Intervallo di misurazione: 0~100°C / 32~212°F
- Precisione di misurazione: ±1°C



### Smaltimento del prodotto:

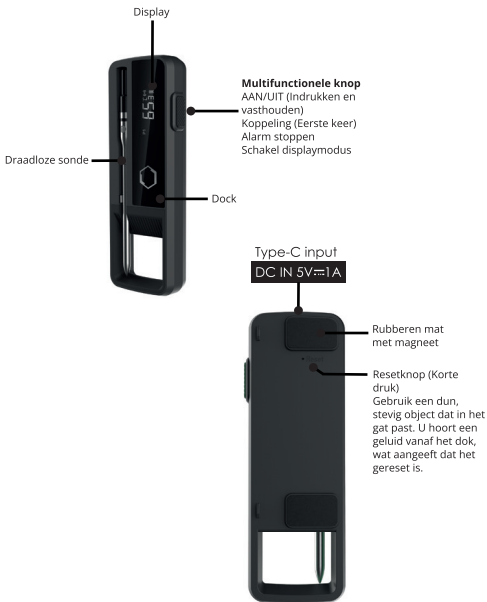
Questo apparecchio è stato identificato in conformità alla direttiva europea che regola lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Ciò significa che l'elettrodomestico contiene sostanze dannose che potrebbero causare danni all'ambiente e alla salute delle persone. Consegna questo prodotto al centro pubblico adibito al trattamento dei rifiuti.



Se hai domande o hai bisogno di assistenza con il tuo termometro per carne, contatta [service@onyxcookware.it](mailto:service@onyxcookware.it)

## NL STRUCTUURSCHEMA VAN HET PRODUCT



**i** Het dual-probe model heeft een ander uiterlijk aan de achterkant.



## NL HOE TE GEBRUIKEN

### Download de app

Zoek naar **"ToGrill"** in de Appstore of Google Play, of scan de volgende QR-code met uw telefoon. Download en installeer de app gratis.



APP DOWNLOAD

### Activering en koppeling van het apparaat

- 1 Haal alle sondes uit de dock. Zorg ervoor dat Bluetooth is ingeschakeld op uw telefoon.



- 2 Houd de Multifunctionele knop op het dok meer dan 2 seconden ingedrukt. Het display toont 'ON'. Als het dok wordt ingeschakeld zonder dat de sondes eruit worden gehaald, wordt het dok automatisch uitgeschakeld.

- 3
  - Start de app "ToGrill".
  - Schakel telefoonmachtigingen in.
  - Volg de instructies in de app om het apparaat te activeren.

#### **Use ToGrill APP to Scan**

- Gebruik de ToGrill-app om te scannen (Scan de QR-code die zich aan de achterkant van het oplaaddock bevindt of de "DEVICE ACTIVATION" QR-code).

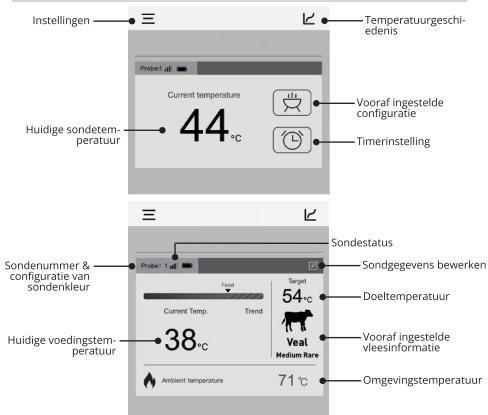


DEVICE ACTIVATION

- 4 We raden aan het dok te kiezen tijdens de installatie in plaats van individuele sondes te selecteren tijdens de fase "Zoeken naar apparaten" bij het aansluiten van een apparaat.

- 5 Koppeling succesvol!

## App-overzicht



## Begin met koken

### Method 1 - Handmatige bewaking

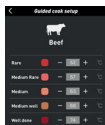
U kunt direct beginnen met koken door de temperatuur handmatig te bewaken op de app of het dockingstation.

### Method 2 - Gebruik van vooraf ingestelde temperatuurconfiguraties

Kook volgens de vooraf ingestelde temperatuurconfiguratie door op de "Vooraf ingestelde configuratie" knop op het appscherm te drukken. U kunt de vooraf geconfigureerde vleestemperaturen gebruiken, de vooraf geconfigureerde temperaturen aanpassen of uw eigen aangepaste hoogstetemperatuur of temperatuurbereik maken.

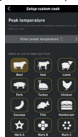
## Vooraf ingestelde temperatuur

1. Druk op de "Vooraf ingestelde configuratie" knop.
2. Kies het soort vlees dat u kookt.
3. Kies uw gewenste gaarheid. Pas indien nodig de temperatuur handmatig aan door op de "-" of "+" te drukken. Wanneer u de gewenste gaarheid heeft aangepast of gekozen, drukt u op de instelling en verschijnt de knop "Bereiding starten".
4. Druk op "Bereiding starten" om te beginnen.



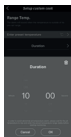
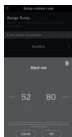
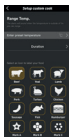
## Aangepaste hoogstetemperatuur

1. Druk op de "Vooraf ingestelde configuratie" knop.
2. Druk op de "Hoogste Temp." instelling.
3. Voer handmatig de gewenste vooraf ingestelde temperatuur in.
4. Selecteer een label voor het soort vlees dat u kookt. Wanneer u uw gewenste instellingen heeft gekozen, verschijnt de knop "Bereiding starten".
5. Druk op "Bereiding starten" om te beginnen.
6. Het alarm gaat af wanneer de geconfigureerde temperatuur is bereikt.



## Aangepaste temperatuurbereik

1. Druk op de knop "Voorinstelling instellen".
2. Druk op de instelling "Temp. Bereik".
3. Voer handmatig uw gewenste vooraf ingestelde temperatuurbereik in. Stel de minimum- en maximale temperatuur in.
4. Voer handmatig de gewenste tijdsduur in.
5. Selecteer een label voor het soort vlees dat u kookt. Wanneer u uw gewenste instellingen heeft gekozen, verschijnt de knop "Bereiding starten".
6. Druk op "Bereiding starten" om te beginnen.
7. Het alarm gaat af als de temperatuur lager of hoger is dan het vooraf ingestelde temperatuurbereik. Het alarm gaat ook af wanneer de timer is afgelopen.



## Methode 3 - Timerbewaking

1. Druk op de knop "Timer instellen".
2. Voer handmatig de gewenste tijdsduur in.
3. Selecteer een label voor het soort vlees dat u kookt. Wanneer u uw gewenste instellingen heeft gekozen, drukt u op "Bereiding starten" om te beginnen.
4. Het alarm gaat af wanneer de timer is afgelopen.

## Plaats de sonde

Wanneer u begint met koken volgens de gekozen methode, steekt u de sonde van de vleesthermometer in het dikste deel van het vlees, zorg ervoor dat het geen bot of vet raakt, omdat dit onnauwkeurige metingen kan veroorzaken. Plaats de vleesthermometer zodanig dat deze stevig vastzit; Het gedeelte tot aan de veiligheidslijn moet volledig in het vlees worden gestoken. Zie het diagram in het gedeelte "Sonde-informatie" voor meer informatie over de veiligheidslijn.

## Overzicht van instellingen

### Temperatuurinstelling

Wijzig de weergave tussen Celsius ° of Fahrenheit °

### Alarm- en meldingsinstellingen

Alarmbeltoon, Alarmtrilling, Pushmelding. Wijzig indien gewenst het alarm of meldingsberichten op uw telefoon.

### Apparaatschermweergave

Pas het interval aan op uw dock om te schakelen tussen de huidige interne vleestemperatuur en omgevingstemperatuur. U kunt ook wijzigen of u wilt dat het dock alleen de huidige interne temperatuur, omgevingstemperatuur of beide weergeeft.

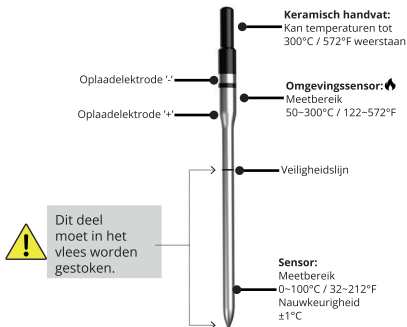
### Alarminterval

Pas het alarminterval aan. De timer herinnert u eraan als de huidige temperatuur binnen het ingestelde temperatuurbereik ligt. Deze herinnering werkt alleen op: BBQ Roken, Warm Roken, Koud Roken en bereik temp van de "Voorinstelling instellen".

### Taal

Verander de app-taal.

## Sonde-informatie



## Scherminformatie



Sonde 1  
Interne temperatuur



Sonde 1  
Omgevingstemperatuur



Sonde 1  
Sonde heeft geen signaal



Sonde 1  
Omgevingstemperatuur is lager dan 50°C / 122°F

## NL REINIGING EN ONDERHOUD

---

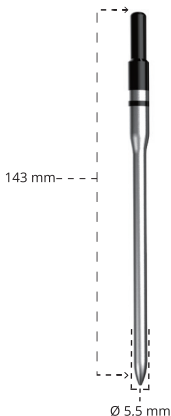
- ✓ Plaats de sonde niet in de vaatwasser.
- ✓ Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen of corrosieve vloeistoffen voor het reinigen.
- ✓ Maak de sonde na elk gebruik zorgvuldig schoon om ervoor te zorgen dat er geen stof, olie of ander vuil op de oplaadelektrode zit.
- ✓ Maak indien nodig het dock voorzichtig schoon met een doek.

## VOORZORGSMAATREGELEN

- ⚠ Vermijd rechtstreeks contact van het naaldgedeelte van de sonde met vlammen.
- ⚠ Houd de sondes buiten bereik van kinderen.
- ⚠ Dit product is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Gebruik niet voor onbedoelde doeleinden.
- ⚠ Wees voorzichtig bij het verwijderen van de sonde na het koken. Het metalen en handvatgedeelte kan heet zijn.

## NL TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Afmetingen dock: 162 x 52 x 26 mm
- Afmetingen sonde: 143 x 5,5  $\varnothing$  mm
- Werkduur: 72 uur
- Laadtijd: 20 min
- Meetbereik: 0~100°C / 32~212°F
- Meetnauwkeurigheid:  $\pm 1^\circ\text{C}$



### Het product afvoeren:

Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

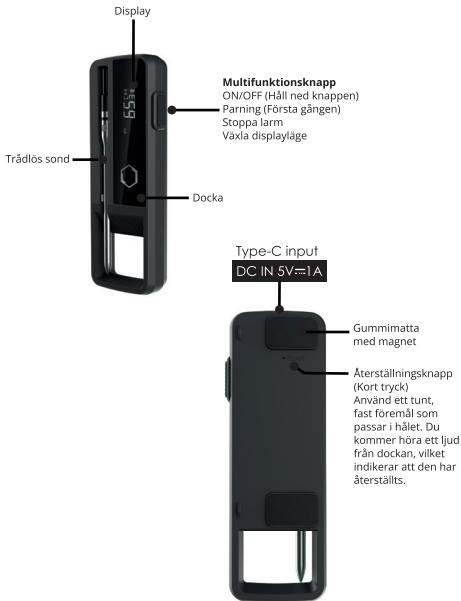



Dit betekent dat het apparaat een gevaar kan inhouden voor het milieu en de volksgezondheid omdat het gevaarlijke stoffen bevat. Voer dit product alleen af via een openbaar recyclingscentrum.



Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw vleesthermometer, neem dan contact op met [service@onyxcookware.nl](mailto:service@onyxcookware.nl)

## SE PRODUKTSTRUKTURSHEMA



 Dubbelprobsmodell har en annan baksidesutseende



## SE HUR MAN ANVÄNDER

### Ladda ner appen

Sök efter "ToGrill" i App Store eller Google Play, eller skanna följande QR-kod med din telefon. Ladda ner och installera appen gratis.



APP DOWNLOAD

### Aktivering och parning av enheten

- 1 Ta ut alla sonder från dockan. Se till att Bluetooth är aktiverat på din telefon.



- 2 Tryck och håll ned Multifunktionsknappen på dockan i mer än 2 sekunder. Displayen kommer att visa 'ON'. Om dockan är påslagen utan att sonder tas ut kommer dockan automatiskt att stängas av.

- 3
  - Starta "ToGrill"-appen.
  - Aktivera telefonbehörigheter.
  - Följ instruktionerna i appen för att aktivera enhet.

**Use ToGrill APP to Scan**

- Använd ToGrill-appen för att skanna (Skanna QR-koden på baksidan av laddningsdockan eller QR-koden "DEVICE ACTIVATION" med din telefon.

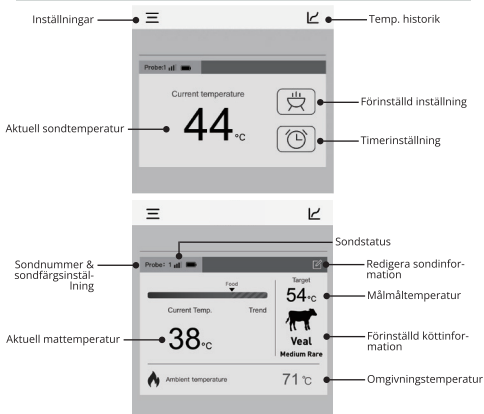


DEVICE ACTIVATION

- 4 Vi rekommenderar att välja dockan inom inställningarna istället för att välja individuella sonder under fasen "Sök efter enheter" vid anslutning av en enhet.

- 5 Parningen lyckades!

## Appöversikt



## Kom igång med matlagningen

## Metod 1 - Manuell övervakning

Du kan börja laga mat direkt med att övervaka temperaturen manuellt i appen eller på dockans display.

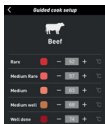
## Metod 2 - Använda förinställda temperaturkonfigurationer

Laga mat genom förinställd temperaturinställning genom att trycka på knappen "Preset setup" på appens skärm. Du kan använda de förkonfigurerade kötttemperaturerna, justera de förkonfigurerade temperaturerna eller göra din egen anpassade högstetemperatur eller temperaturintervall.

# SE HUR MAN ANVÄNDER

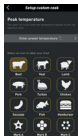
## Förinställd temperatur

1. Tryck på knappen "Preset setup".
2. Välj vilken typ av kött du lagar.
3. Välj din önskade rarehet. Om nödvändigt, justera temperaturen manuellt genom att trycka på "-" eller "+". När du har justerat eller valt den rarehet du vill ha, tryck på inställningen och knappen "Påbörja matlagning" kommer att visas.
4. Tryck på "Påbörja matlagning" för att börja.



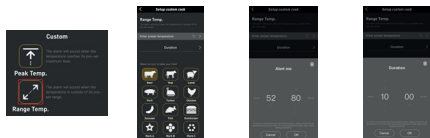
## Anpassad högstetemperatur

1. Tryck på knappen "Preset setup".
2. Tryck på inställningen "Högsta Temp.".
3. Ange manuellt din önskade förinställda temperatur.
4. Välj en etikett för den typ av kött du lagar. När du har valt dina önskade inställningar kommer knappen "Påbörja matlagning" att visas.
5. Tryck på "Påbörja matlagning" för att börja.
6. Larmet kommer att låta när den konfigurerade temperaturen har uppnåtts.



## Anpassad temperaturintervall

1. Tryck på knappen "Preset setup".
2. Tryck på inställningen "Temperaturomf.".
3. Ange manuellt ditt önskade förinställda temperaturintervall. Ange minimum- och högsta temperatur.
4. Ange manuellt din önskade tidsperiod.
5. Välj en etikett för den typ av kött du lagar. När du har valt dina önskade inställningar kommer knappen "Påbörja matlagning" att visas.
6. Tryck på "Påbörja matlagning" för att börja.
7. Larmet kommer att låta om temperaturen är lägre eller högre än det förinställda temperaturintervallet. Larmet kommer också att låta när timerns varaktighet har uppnåtts.



### Metod 3 - Timerövervakning

1. Tryck på knappen "Timerinställning".
2. Ange manuellt önskad tidsperiod.
3. Välj etikett för den typ av kött du lagar. När du har valt dina önskade inställningar, tryck på "Påbörja matlagning" för att påbörja.
4. Larmet kommer att låta när timerens varaktighet har uppnåtts.

### Sätt in sonden

När du har börjat laga mat med den metod du har valt, sätt sedan in sonden från kötttermometern i den tjockaste delen av köttet, se till att den inte vidrör ben eller fett, eftersom detta kan ge opålitliga avläsningar. Placera kötttermometern så att den sitter säkert; Delen upp till säkerhetslinjen måste vara helt införd i köttet. Se diagrammet i avsnittet "Sondinformation" för att lära dig mer om säkerhetslinjen.

## Översikt över inställningar

### Temperaturinställning

Ändra displayen mellan Celsius ° eller Fahrenheit °

### Alarm- och meddelandeinställning

Larmljud, Alarmvibration, Push-meddelande. Ändra om du vill ha larm eller meddelanden på din telefon.

### Enhetsdisplay

Justera intervallet på din docka för att växla mellan den aktuella interna kötttemperaturen och omgivningstemperaturen. Du kan också ändra om du vill att dockan bara ska visa den aktuella interna temperaturen, omgivningstemperaturen eller båda.

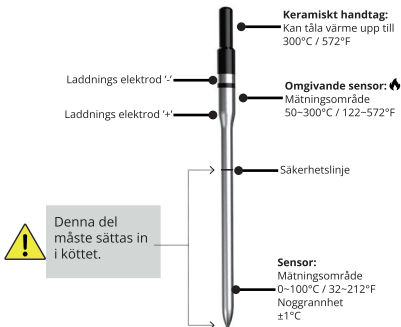
### Larmintervall

Justera larmintervallet. Timern kommer att påminna dig om den aktuella temperaturen är inom det inställda temperaturintervallet. Denna påminnelse fungerar endast på: Rökgrillning, Varmrökning, Kallrökning och temperaturomf. från "Förinställd inställning".

### Språk

Ändra appens språk.

**Sondinformation**



**Skärminformation**



Sond 1  
Intern temperatur



Sond 1  
Omgivningstemperatur



Sond 1  
Sonden har ingen signal



Sond 1  
Omgivningstemperaturen är lägre än 50°C / 122°F

## SE VÅRD OCH UNDERHÅLL

---

✓ Sätt inte in sonden i diskmaskinen.

✓ Använd inte stålull, slipmedel eller frätande vätskor för rengöring.

✓ Rengör noggrant sonden efter varje användning för att se till att det inte finns något damm, olja eller annan smuts på laddningselektroden.

✓ Rengör försiktigt dockan med en trasa vid behov.

## VARNINGAR

⚠ Undvik att sätta nåldelen av sonden direkt i lågor.

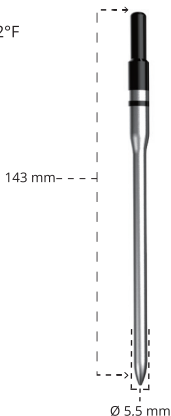
⚠ Håll sonder borta från barn.

⚠ Den här produkten är avsedd endast för normal användning i hemmet. Använd inte för andra ändamål.

⚠ Var försiktig när du tar bort sonden efter matlagning. Metall- och handdelen kan vara varm.

## SE TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Dimensioner docka: 162 x 52 x 26 mm
- Dimensioner sond: 143 x 5,5  $\varnothing$  mm
- Arbetstid: 72 timmar
- Laddningstid: 20 min
- Mätningssområde: 0~100°C / 32~212°F
- Mätnoggrannhet:  $\pm 1^\circ\text{C}$



### Så här kasserar du produkten:

Den här apparaten har identifierats i enlighet med europeiska direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).



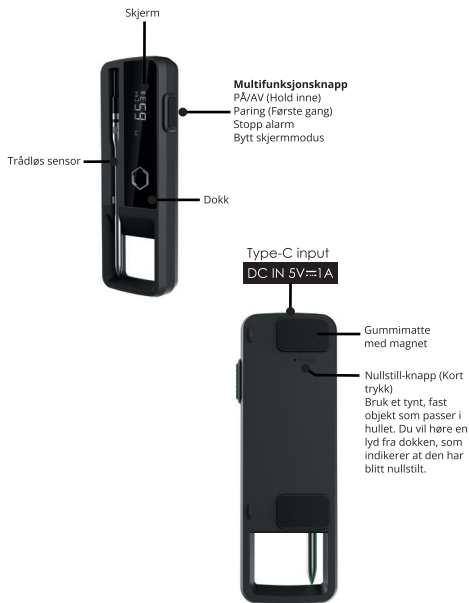
Det innebär att den kan vara skadlig för miljön och människors hälsa på grund av att den innehåller farliga ämnen.



Vänligen kassera den här produkten vid en offentlig återvinningsstation.

Om du har några frågor eller behöver hjälp med din kötttermometer, kontakta [service@onyxcookware.se](mailto:service@onyxcookware.se)

## NO PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM



**i** Dobbelprobesmodell har en annen bakre utseende



## NO HVORDAN BRUKE

### Last ned appen

Søk etter "ToGrill" i App Store eller Google Play, eller skann følgende QR-kode med telefonen din. Last ned og installer appen gratis.



APP DOWNLOAD

### Aktivering og paring av enheten

- 1 Ta ut alle sensorene fra docken. Sørg for at Bluetooth er aktivert på telefonen din.



- 2 Trykk og hold inne Multifunksjonsknappen på docken i mer enn 2 sekunder. Skjermen vil vise 'ON'. Hvis docken er slått på uten at sensorene er tatt ut, vil dokken automatisk slås av.

- 3
  - Start "ToGrill"-appen.
  - Aktiver telefonens tillatelser.
  - Følg instruksjonene i appen for å aktivere enhet.

**Use ToGrill APP to Scan**

- Bruk ToGrill-appen til å skanne (Skann QR-koden som er plassert på baksiden av ladedokken eller QR-koden "DEVICE ACTIVATION").



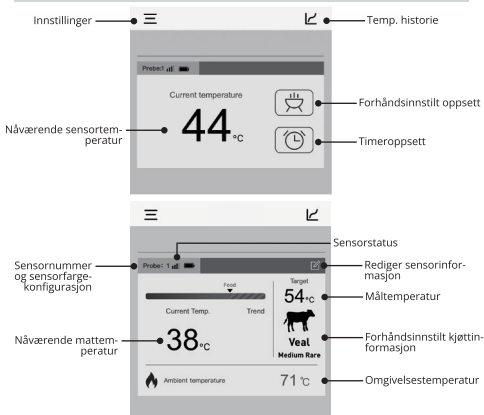
DEVICE ACTIVATION

- 4 Vi anbefaler å velge dokken innenfor oppsettet i stedet for å velge individuelle sensorer under fasen "Søk etter enheter" når du kobler til en enhet.

- 5 Paringen var vellykket!

# NO HVORDAN BRUKE

## App-oversikt



## Kom i gang med matlagingen

### Metode 1 - Manuell overvåking

Du kan begynne å lage mat umiddelbart med å overvåke temperaturen manuelt i appen eller på dokkingstasjonens skjerm.

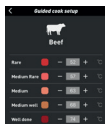
### Metode 2 - Bruk forhåndsinnstilte temperaturkonfigurasjoner

Lag mat ved hjelp av forhåndsinnstilt temperaturopsett ved å trykke på "Forhåndsinnstilt oppsett"-knappen på appskjermen. Du kan bruke de forhånds konfigurerte kjøtttemperaturene, justere de forhånds konfigurerte temperaturene eller lage din egen tilpassede høyestetemperatur eller temperaturområde.

# NO HVORDAN BRUKE

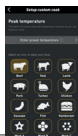
## Forhåndsinnstilt temperatur

1. Trykk på "Forhåndsinnstilt oppsett"-knappen.
2. Velg typen kjøtt du lager.
3. Velg ønsket sjeldenhet. Hvis nødvendig, juster temperaturen manuelt ved å trykke på "-" eller "+". Når du har justert eller valgt sjeldenheten du ønsker, trykk på innstillingen og knappen "Begynn matlaging" vil vises.
4. Trykk på "Begynn matlaging" for å begynne.



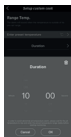
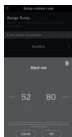
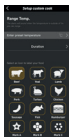
## Tilpasset høyestetemperatur

1. Trykk på "Forhåndsinnstilt oppsett"-knappen.
2. Trykk på innstillingen "Høyeste Temp.".
3. Skriv inn ønsket forhåndsinnstilt temperatur manuelt.
4. Velg en etikett for typen kjøtt du lager. Når du har valgt ønskede innstillinger, vises knappen "Begynn matlaging".
5. Trykk på "Begynn matlaging" for å begynne.
6. Alarmen vil lyde når den konfigurerte temperaturen er nådd.



## Tilpasset temperaturområde

1. Trykk på "Forhåndsinnstilt oppsett"-knappen.
2. Trykk på innstillingen "Temperaturomr.".
3. Skriv inn ønsket forhåndsinnstilt temperaturområde. Angi minimums- og maksimumstemperatur.
4. Skriv inn ønsket tidsvarighet.
5. Velg en etikett for typen kjøtt du lager. Når du har valgt ønskede innstillinger, vises knappen "Begynn matlaging".
6. Trykk på "Begynn matlaging" for å begynne.
7. Alarmen vil lyde hvis temperaturen er lavere eller høyere enn det forhåndsinnstilte temperaturområdet. Alarmen vil også lyde når varigheten av timeren er nådd.



### Metode 3 - Tidsur overvåking

1. Trykk på knappen "Timeroppsett".
2. Manuelt skriv inn ønsket tidsvarighet.
3. Velg en etikett for typen kjøtt du tilbereder. Når du har valgt ønskede innstillinger, trykk på "Begynn matlaging" for å begynne.
4. Alarmen vil lyde når tidsurvarigheten har gått ut.

### Sett inn sensoren

Når du har startet matlagingen med den valgte metoden, sett deretter inn sensoren fra kjøttermometeret i den tykkeste delen av kjøttet, og sørg for at den ikke berører ben eller fett, da disse kan gi unøyaktige avlesninger. Plasser kjøttermometeret slik at det sitter godt; Delen opp til sikkerhetslinjen må være helt inne i kjøttet. Se diagrammet i delen "Sensorinformasjon" for å lære mer om sikkerhetslinjen.

## Oversikt over innstillinger

### Temperaturinnstilling

Endre visningen mellom Celsius ° eller Fahrenheit °

### Alarm- og varslingsinnstilling

Alarmlyd, alarmvibrasjon, push-varsler. Endre om du ønsker alarm eller varslingsmeldinger på telefonen din.

### Skjerminnstillinger

Juster intervallet på dokken for å bytte mellom gjeldende intern kjernetemperatur og omgivelsestemperatur. Du kan også endre om du ønsker at dokken kun skal vise gjeldende intern temperatur, omgivelsestemperatur eller begge deler.

### Alarmintervall

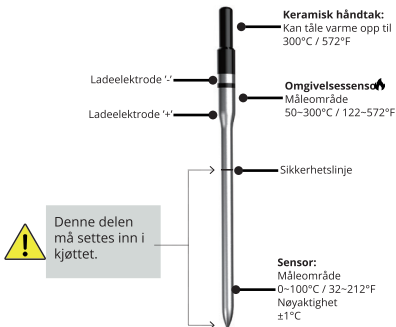
Juster alarmintervallen. Timeren vil minne deg på om gjeldende temperatur er innenfor den angitte temperaturområdet. Dette påminnelsesfunksjonen fungerer bare på: Røykgrilling, Varmrøyking, Kaldrøyking og temperaturområdet fra "Forhåndsinnstilt oppsett".

### Språk

Endre appens språk.

# NO PRODUKTINTRODUKSJON

## Sensorinformasjon



## Skjerminformasjon



Sensor 1  
Intern temperatur



Sensor 1  
Omgivelsestemperatur



Sensor 1  
Sensoren har ingen signal



Sensor 1  
Omgivelsestemperaturen er  
lavere enn 50°C / 122°F

## NO STELL OG VEDLIKEHOLD

---

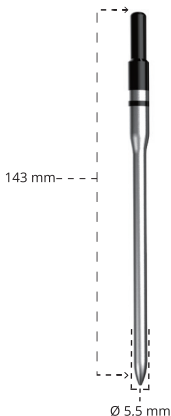
- ✓ Ikke legg sensoren i oppvaskmaskinen.
- ✓ Ikke bruk stålull, slipende rengjøringsmidler eller etsende væsker til rengjøring.
- ✓ Rengjør sensoren forsiktig etter hver gang du bruker den for å sikre at det ikke er støv, olje eller annet smuss på ladeelektroden.
- ✓ Rengjør dokken forsiktig med en klut hvis nødvendig.

## FORSIKTIG

- ⚠ Unngå å sette nåldelen av sensoren direkte i flammer.
- ⚠ Hold sensorene unna barn.
- ⚠ Dette produktet er beregnet for normal bruk i husholdningen bare. Ikke bruk til uforutsette formål.
- ⚠ Vær forsiktig når du fjerner sensoren etter matlaging. Metallet og håndtaksdelen kan være varm.

## NO TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Mål dokk: 162 x 52 x 26 mm
- Mål sensor: 143 x 5,5  $\varnothing$  mm
- Arbeidstid: 72 timer
- Ladetid: 20 min
- Måleområde: 0~100°C / 32~212°F
- Målenøyaktighet:  $\pm 1^\circ\text{C}$



### Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er identifisert i samsvar med det europeiske direktivet om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr - WEEE.




Dette betyr at apparatet kan utgjøre en fare for miljøet og menneskers helse, siden det inneholder farlige stoffer.



Avhend dette produktet til offentlig kildesortering.

Hvis du har noen spørsmål eller trenger hjelp med ditt kjøtttermometer, vennligst kontakt [service@onyxcookware.no](mailto:service@onyxcookware.no)

onyx  cookware

 [service@onyxcookware.eu](mailto:service@onyxcookware.eu)