



Bluetooth

EN Digital Bluetooth barbecue thermometer

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

FI Digitaalinen Bluetooth-paistolämpömittari

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA. SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

SV Digital Bluetooth-grilltermometern

LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

ET Digitaalne Bluetooth-lihatermomeeter

ENNE GRILLAHJU KOKKUPANEMIST LUGEGE JUHEND HOOLIKALT LÄBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

LV Digitāls Bluetooth grila termometrs

PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

LT Skaitmeninis kepsninės termometras su „Bluetooth“ funkcija

PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS.

SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

RU Цифровой кулинарный термометр с передачей данных через Bluetooth,

ПЕРЕД СБОРКОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ. СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО НА БУДУЩЕЕ.

APP BBQ-Sense

Pls scan following QR code for download the App:



Get the free App from iTunes Store



Get the free App from Google Play store

Battery type:
CR2032



324297

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель:
Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

www.mustang-grill.com

EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products was designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to www.mustang-grill.fi or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products!

We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance.

Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill. With careful, regular cleaning and maintenance of your grill, you will prolong its life and safety. The Mustang line of products also offers proper cleaning products and tools for its care.

For more information, go to www.mustang-grill.fi.

INTRODUCTION

To get the best out of your new barbecue thermometer with Bluetooth and app, please read this user guide carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can refer to them later.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. The appliance is not a toy.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury or damage the appliance.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Warranty Terms).
- This appliance is solely intended for outdoor use. Not for indoor or commercial use.
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Never try to repair the appliance yourself. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under warranty.
- Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
- Caution! Some parts of this appliance can become very hot and cause burns. Particular attention should be paid where children and vulnerable people are present.

Note! If the tip of a probe is exposed to temperatures above 250 °C, the sensor will be damaged! The probe must not, therefore, be left loose in the barbecue but must be inserted in the meat during use.

OPERATING SYSTEM

The app can be used with iOS 7.0 or later and with Android 4.3 or later. The appliance requires a Bluetooth 4.0 connection.

DOWNLOAD THE APP

- Open the App Store (iOS) or Google Play (Android).
- Search for "BBQ-Sense".
- Download the app to your smart-phone.
- The app is available in English only.

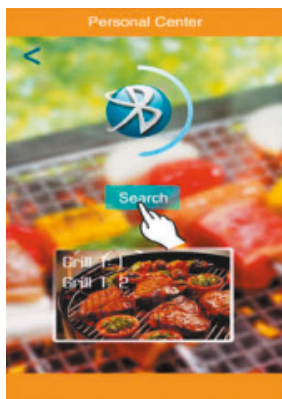


COMPONENTS

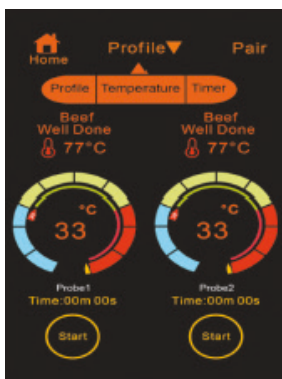
1. Display
2. Connector and cord for probe 1 and probe 2
3. Probe 1 and probe 2

SETTING UP A CONNECTION

- Enable Bluetooth on your smart-phone.
- Insert 1 x CR2032 battery into the barbecue thermometer and switch it on by holding your finger over the on/off symbol on the display.
- Tap the on/off symbol on the display again to change between showing the temperature in Celsius and Fahrenheit on the barbecue thermometer.
- Open the app on your smartphone.
- Tap Search to search for the barbecue thermometer so that it can pair with your smartphone.



The BBQ screen is displayed.



Tap Home to go to the home screen.



HOME

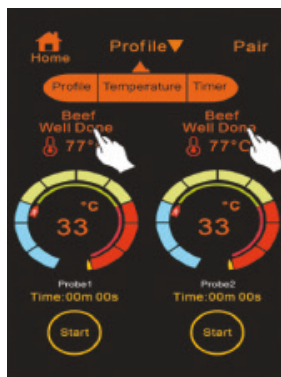
Here you can choose between the 4 sub-menus by tapping them:

BBQ: Get an overview of your barbecuing.

CAMERA: Take a picture of your food and share it.

SETTINGS: Adjust the default settings for probe 1 and probe 2, with food profiles and cooking degrees, temperatures, times and alarm sounds.

SUPPORT: Read the user manual in English directly in the app.



BBQ

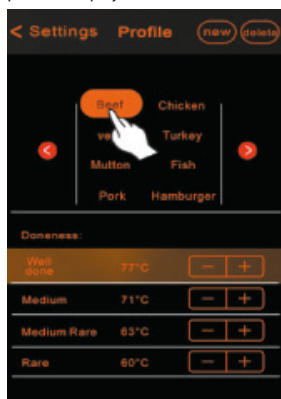
The BBQ screen displays the selected profile for each probe, with food, done-ness, set and actual temperature, and elapsed or remaining time.

Tap the field with food and doneness to change between the standard and your own food profiles.

Tap the Temperature and Timer fields at the top of the screen to adjust the temperature or time manually.

Tap the Start field (Stop, if already started) to start or stop time.

If the tap the middle of the round temperature indicator, a graph of the temperature trend over time for the selected probe is displayed.



SETTINGS

The Settings screen displays the selected temperature unit for the app, as well as the default settings for probe 1 and probe 2.

You can change all the parameters for the default settings for probe 1 and probe 2 individually.

Standard food profiles

Choose between the standard food profiles Beef, Veal, Lamb, Pork, Chicken, Turkey, Fish and Hamburger, which each have a number of settings for doneness, e.g. Well done, Medium, Medium Rare and Rare.

Note! If you tap one of the text fields under Doneness, a dialog box opens where you can enter your own texts. However, this cannot be done for the standard food profiles.

Your own food profiles

Tap the New field to set up a new food profile with up to 4 levels of doneness.

You can delete one of your own food profiles by selecting it and tapping the Delete field. Then confirm that you want to delete the food profile.

Minute timer

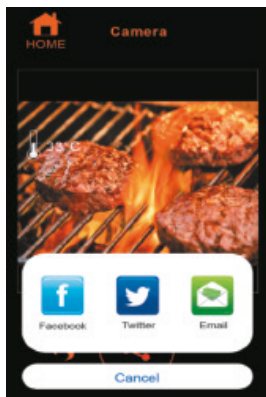
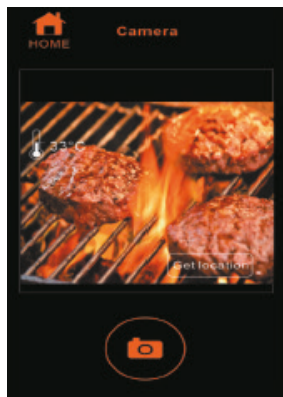
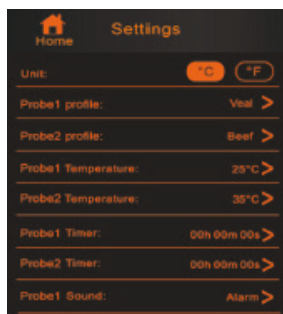
Set the default time for the minute timer for each probe. These times are set by default, but can be easily changed on the BBQ screen.

Temperature

Set the default temperature for each probe. These temperatures are set by default, but can be easily changed on the BBQ screen.

Alarm sound

Set the alarm sound for each probe. Choose between the different fixed sounds, so that it's easy to hear the difference between the two probes once the food is ready.



CAMERA

On the Camera screen you can take a picture of your food and also view the current temperature for probe 1 and 2 (if connected).

Tap the Get location field to add your current geographic location.

Once you have taken the picture, you can tap the symbol at the bottom centre of the screen and share the picture on Facebook, Twitter or send it in an e-mail.

Tap Cancel to undo before sharing the photo.

SUPPORT

On the Support screen you can read the English user manual for the app.

CLEANING

- Remove the probes' connectors from the barbecue thermometer. Always clean the probes immediately after use.
- Wash the probes in warm, soapy water. The cords and connectors for the probes must not be exposed to water or liquids.
- Wipe the barbecue thermometer itself with a well-wrung cloth.
- Remove the battery if the barbecue thermometer is not to be used for a prolonged period.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT



This means that this product must not be disposed of along with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

According to the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In some member states you can in certain cases return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what to do with electrical and electronic waste.

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittutuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa osoitteessa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä.

Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa.

Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saat laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla tuotteen säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikää ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

Lisätietoja löydät osoitteesta www.mustang-grill.com.

JOHDANTO

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen Bluetooth-yhteydellä ja sovelluksella varustetun paistolämpömittarin ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta laitteestasi. Lue turvallisuusohjeet erittäin huolellisesti. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet mahdollista myöhempää tarvetta varten.

YLEISET TURVAOHJEET

- Tätä laitetta saavat käyttää myös 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen tila, kokemus sekä osaaminen ovat puutteelliset, mikäli he ovat saaneet laitteen turvallista käyttöä koskevan opastuksen tai vastaavat ohjeet ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Valvo aina laitteen käyttöä. Valvo laitteen lähellä olevia lapsia, kun laitetta käytetään. Laite ei ole leikkikalu.
- Tämän laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vahingoittaa laitetta.
- Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista vahingoista (katso myös kohta Takuuehdot).
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön. Ei soveltu sisäkäyttöön eikä kaupalliseen käyttöön.
- Poista kaikki pakkaus- ja kuljetusmateriaalit laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Tarkista, että laitteessa ei ole vaurioita tai puuttuvia osia.
- Älä milloinkaan yritä itse korjata laitetta. Jos tarvitset takuuhoitoa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen.
- Takuu ei ole voimassa, jos laitetta korjataan tai muunnellaan ilman valtuuksia.
- Varoitus! Jotkut laitteen osat saattavat kuumentua huomattavasti käytön aikana. Noudata erityistä varovaisuutta, jos lähettyvillä on lapsia tai herkkiä henkilöitä.

Huomaa! Jos lämpömittarin kärki altistetaan yli 250 °C:n lämpötiloille, anturi vaurioituu! Tästä syystä kärjen ei saa antaa olla irrallaan grillissä, vaan se on työnnettävä lihan sisään käytön aikana.

KÄYTTÖJÄRJESTELMÄ

Sovellusta voidaan käyttää iOS 7.0 -käyttöjärjestelmän tai uudempien ja Android 4.3 -käyttöjärjestelmän tai uudempien kanssa. Laite vaatii Bluetooth 4.0 -yhteyden.

SOVELLUKSEN LATAUS

- Avaa App Store (iOS) tai Google Play (Android).
- Etsi "BBQ-Sense".
- Lataa sovellus älypuhelimellesi.
- Sovellus on saatavana vain englannin kielellä.

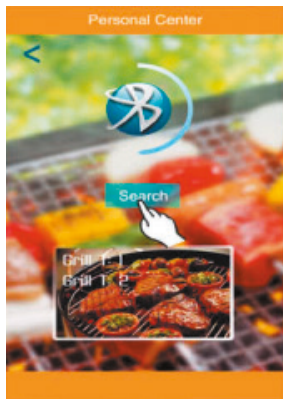


OSAT

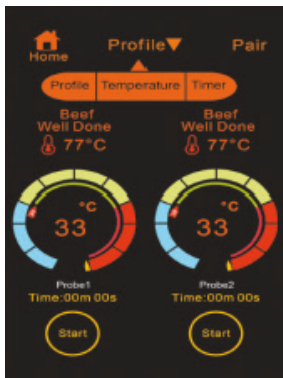
1. Näyttö
2. Mittapään 1 ja mittapään 2 liitin ja johto
3. Mittapää 1 ja mittapää 2

YHTEYDEN MUODOSTAMINEN

- Aktivoi Bluetooth älypuhelimessasi.
- Aseta 1 x CR2032 -paristo paistolämpömittariin ja kytke se päälle pitämällä sormeasi näytön päälle-/pois-symbolin päällä.
- Näpäytä näytön päälle-/pois-symbolia uudelleen valitaksesi lämpötilan näyttämisen Celsius- tai Fahrenheit-asteina paistolämpömittarissa.
- Avaa sovellus älypuhelimessasi.
- Näpäytä kohtaa Search (Haku) etsiäksesi paistolämpömittarin, niin että voit muodostaa laiteparin sen ja älypuhelimesi väliin.



Näytöllä näkyy grillin näyttö.



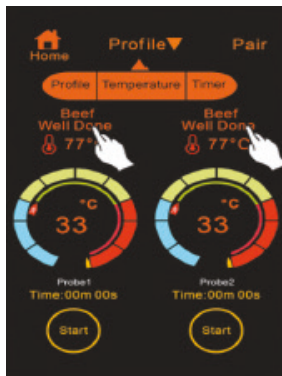
Näpäytä kohta Home päästäksesi takaisin aloitussivulle.



ALOITUSSIVU

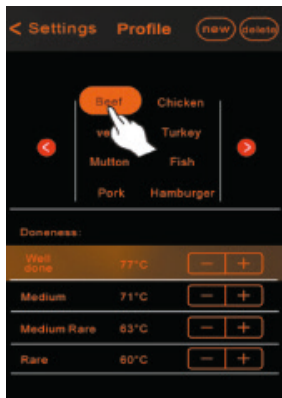
Täällä voit valita neljästä alavalikosta näpäyttämällä niitä: BBQ (grilli): Näyttää yleiskatsauksen grill-lauksesta. CAMERA (kamera): Ota kuva ruoastasi ja jaa se.

SETTINGS (asetukset): Sääda mittapään 1 ja mittapään 2 oletusasetuksia ruokaprofiileilla ja kypsennysasteilla, lämpötiloilla, ajoilla ja hälytysäänillä. SUPPORT (tuki): Lue käyttöohje englanniksi suoraan sovelluksessa.



GRILLI

Grillinäytöllä näytetään jokaisen mit-tapään valittu profiili, joka sisältää ruoan, kypsennysasteen, asetetun ja todellisen lämpötilan sekä kuluneen tai jäljellä olevan ajan. Näpäytä ruoan ja kypsennysasteen kenttää vaihdellaksesi vakioasetusten mukaisten ja omien ruokaprofiiliesi välillä. Näpäytä näytön yläosassa olevia Lämpötila- ja Ajastinkenttiä lämpötilan tai ajan manuaaliseksi säätämiseksi. Näpäytä Käynnistä-kenttää (Pysäytä, jos aika on jo käynnistetty) ajan käynnistämiseksi tai pysäyttämiseksi. Jos näpäytät pyöreän lämpötilan ilmai-simen keskiosaa, lämpötilaehityksen kaavio näytetään valitun mittapään ajalta.



ASETUKSET

Asetukset-näytöllä näytetään sovelluksen valittu lämpötilayksikkö sekä mittapään 1 ja mittapään 2 oletusasetukset. Voit muuttaa kaikkia mittapään 1 ja mit-tapään 2 oletusasetusten parametreja yksilöllisesti.

Vakioruokaprofiilit

Valitse vakioruokaprofiilien Beef (nauta), Veal (vasikka), Lamb

(lammas), Pork (porsas), Chicken (kana), Turkey (kalk-kuna), Fish (kala) ja Hamburger (hampu-rilaispihvi) väliltä, joista jokaisella on eri kypsyyssasteasetuksia, esim. Well done (kypsä), Medium, Medium Rare (puoli-raaka) ja Rare (raaka). Huomaa! Jos näpäyttät jotain seuraavista kohdan Doneness (kypsyyssaste) alla olevista kentistä, näyttöön avautuu valintaikkuna, johon voit syöttää oman tekstisi. Tätä ei kuitenkaan voida tehdä vakioruokaprofileille.

Oma ruokaprofilisi

Näpäytä kenttää New (uusi) uuden jopa 4 kypsyyssastaso sisältävän ruokaprofiilin asettamiseksi. Voit poistaa jonkun omista ruokaprofileistasi valitsemalla sen ja näpäyttämällä Delete (poista) -kenttää. Vahvista tämän jälkeen, että haluat poistaa ruokaprofiilin.

Minuuttiajastin

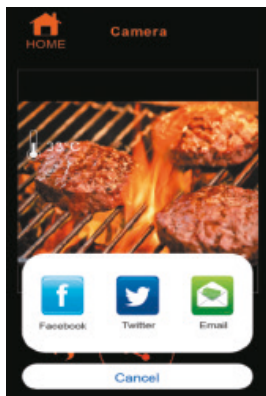
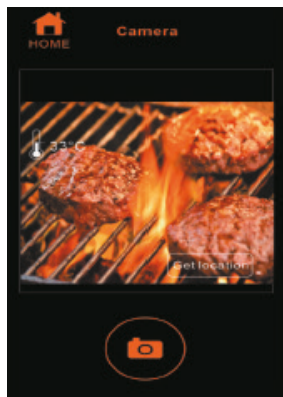
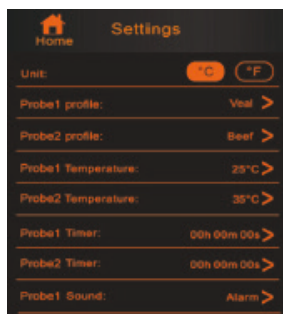
Aseta minuuttiajastimen oletusaika molemmille mittapäille. Ajoiksi asetetaan oletusajat, joita on kuitenkin helppo muuttaa grillinäytöltä.

Lämpötila

Aseta molempien mittapäiden ol-etuslämpötila. Lämpötiloiksi asetetaan oletuslämpötilat, joita on kuitenkin helppo muuttaa grillinäytöltä.

Hälytysääni

Aseta molempien mittapäiden hälytysääni. Valitse erilaisten valmiiden äänien väliltä sillä tavoin, että kuulet helposti kahden mittapään välisen erin ruoan ol-lessa valmis.



KAMERA

Kameranäytöllä voit ottaa kuvan ruoastasi ja saada näkyviin myös mittapään 1 ja mittapään 2 kulloisenkin lämpötilan (jos ne ovat yhdistettyinä).

Näpäytä Get location -kenttää kulloisenkin maantieteellisen sijaintisi lisäämiseksi.

Kun olet ottanut kuvan, voit näpäyttää näytön alaosassa olevaa symbolia ja jakaa kuvan Facebookissa tai Twitterissä tai lähettää sen sähköpostitse.

Näpäytä Cancel (peruuta), jos haluat peruuttaa kuvan jakamisen.

TUKI

Tukinäytöltä voit lukea sovelluksen englanninkielisen käyttöohjeen.

PUHDISTUS

- Irrota mittapäiden liittimet paist-olämpömittarista. Puhdista mittapää aina heti käytön jälkeen.
- Pese mittapää lämpimällä pesuainevedellä. Mittapäiden johtoja ja liittimiä ei saa altistaa vedelle tai muille nesteille.
- Pyyhi itse paistolämpömittari nihkeällä liinalla.
- Poista paristot, jos paistolämpömittari on pitkään käyttämättä.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTTÄMISESTÄ

Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.



Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan WEEE-direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Joissakin jäsenvaltioissa ja tietyissä tapauksissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat lähimmältä jälleenmyyjältä, tukkukauppiaalta tai paikallisilta viranomaisilta.

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagningsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben på adressen www.mustang-grill.com eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare.

Vi utvecklar ständigt Mustang-produktserien och de produkter som tillhör den. För att garantera kvaliteten har feedbacken från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling.

Läs noga igenom bruksanvisningen så att du får ut mest nytta av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla produkten förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av grillen.

Ytterligare information finns på adressen www.mustang-grill.com.

INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din ugnstermometer med Bluetooth och app är det lämpligt att du läser igenom de här instruktionerna innan du börjar använda den. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, endast om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.
- Håll apparaten under ständig uppsikt under användning. Barn som befinner sig i närheten av apparaten när den är i bruk bör hållas under uppsikt. Apparaten är inte en leksak.
- Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador eller skador på apparaten.
- Använd endast apparaten för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för personskador eller materiella skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Denna apparat är enbart avsedd för utomhusbruk. Inte för inomhusbruk eller kommersiellt bruk.
- Ta bort allt förpacknings- och transportmaterial från apparatens in- och utsida.
- Kontrollera att apparaten inte har några synliga skador och att inga delar fattas.
- Försök aldrig reparera apparaten själv. Kontakta inköpsstället för reparationer som täcks av garantin.
- Ej auktoriserade reparationer eller ändringar gör garantin ogiltig.
- Försiktigt! Vissa delar av denna apparat kan bli mycket varma och orsaka brännskador. Var särskilt uppmärksam om barn och känsliga personer är närvarande.

Obs! Om sondens spets utsätts för temperaturer över 250 °C kommer sen-sorn att skadas! Sonden får därför inte ligga kvar i grillen utan måste sättas in i köttet under användning.

OPERATIVSYSTEM

Appen kan användas med iOS 7.0 eller senare och med Android 4.3 eller senare. Apparaten kräver en Bluetooth 4.0-anslutning.

LADDA NER APPEN

- Öppna App Store (iOS) eller Google Play (Android).
- Sök efter "BBQ-Sense".
- Ladda ner appen till din smartphone.
- Appen är endast tillgänglig på engel-ska.

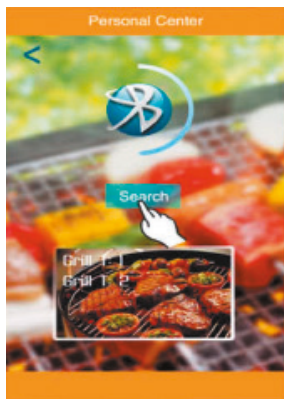


DELAR

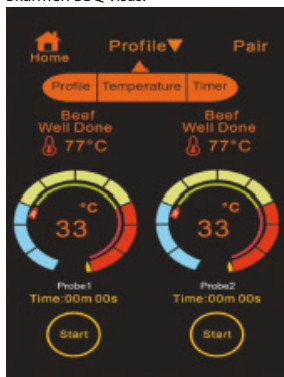
1. Skärm
2. Anslutning och sladd för sond 1 och sond 2
3. Sond 1 och sond 2

KONFIGURERA EN ANSLUTNING

- Aktivera Bluetooth på din smart-phone.
- Sätt i 1 x CR2032-batteriet i grillter-mometern och sätt på det genom att hålla fingret över på/av-symbolen på display-en.
- Tryck på på/av-symbolen på display-en igen för att växla mellan att visa temperaturen i Celsius och Fahrenheit på grilltermometern.
- Öppna appen på din smartphone.
- Tryck på Search för att söka efter grilltermometern så att den kan paras med din smartphone.



Skärmen BBQ visas.



Tryck på Home för att öppna startskärmen.

HOME



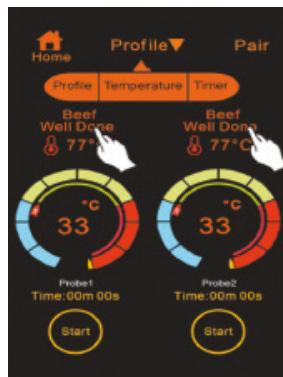
Här kan du välja mellan de 4 undermeny-erna genom att trycka på dem:

BBQ: Få en översikt över din grillning

CAMERA: Ta en bild av din mat och dela den.

SETTINGS: Justera standardinställningar-na för sond 1 och sond 2, med matprofiler och matlagningsgrader, temperaturer, tider och larmljud.

SUPPORT: Läs användarhandboken på engelska direkt i appen.



BBQ

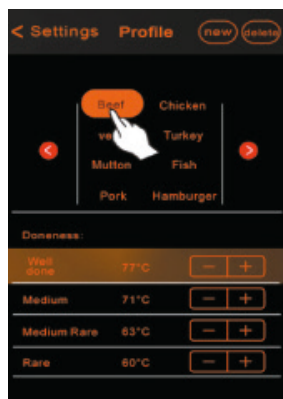
BBQ-skärmen visar den valda profilen för varje sond, med mat, tillagningsgrad, in-ställd och faktisk temperatur och förfluten eller återstående tid.

Tryck på fältet med mat och tillagnings-grad för att byta mellan standard och din egen matprofil.

Tryck på fälten Temperatur och Timer längst upp på skärmen för att justera temperaturen eller tiden manuellt.

Tryck på Start-fältet (Stop, om det redan startat) för att starta eller stoppa tiden.

Om du trycker på mitten av indikatorn för omgivningstemperatur visas ett diagram över temperaturutvecklingen över tiden för den valda sonden.



SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)

På skärmen Settings visas den valda temperaturenheten för appen, liksom standardinställningarna för sond 1 och sond 2. Du kan ändra alla parametrar för standardinställningarna för sond 1 och sond 2 individuellt.

Standard food profiles (standardmat-profiler)

Välj mellan standardmatprofilerna Beef, Veal, Lamb, Pork, Chicken, Turkey, Fish and Hamburger (Nötkött, Kalvkött, Lamm, Fläsk, Kyckling, Kalkon, Fisk och Ham-burgare) som alla har ett antal inställningar för tillagningsgrad t.ex. Well done, Medium, Medium Rare och Rare (Väl-stekt, Medium, Medium rå och Rå).

Obs! Om du trycker på ett av textfälten under Doneness (tillagningsnivå) öppnas en dialogruta där du kan skriva in dina egna texter. Detta kan dock inte göras för standardmatprofilerna.

Dina egna matprofiler

Tryck på New field (nytt fält) för att skapa en ny matprofil med upp till 4 nivåer av tillagningsgrad.

Du kan ta bort en av dina egna matpro-filer genom att markera den och trycka på raderingsfältet. Bekräfta sedan att du vill radera matprofilen.

Minute timer

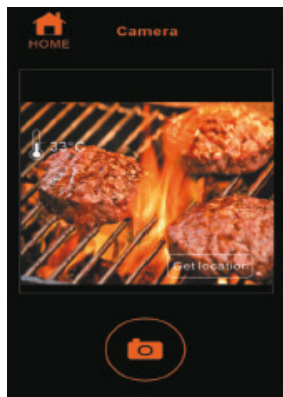
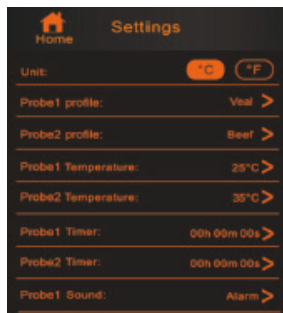
Ställ in standardtiden för minuttimern för varje sond. Dessa tider ställs som standard men kan enkelt bytas på grillskär-men.

Temperatur

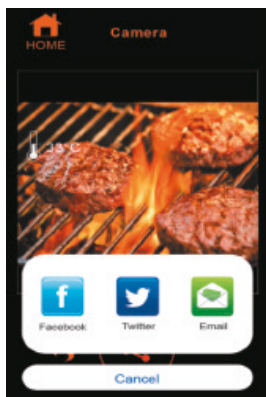
Ställ in standardtemperaturen för varje sond. Dessa temperaturer ställs som standard men kan enkelt bytas på grill-skärmen.

Alarm sound

Ställ in larmljudet för varje sond. Välj mellan de olika fasta ljuden, så att det är lätt att höra skillnaden mellan de två



sonderna när maten är klar.



CAMERA

På kameraskärmen kan du ta en bild av din mat och även visa aktuell temperatur för sond 1 och 2 (om den är ansluten).

Tryck på fältet Få plats för att lägga till din aktuella geografiska plats.

När du har tagit bilden kan du trycka på symbolen längst ner på skärmen och dela bilden på Facebook eller Twitter eller skicka den i ett e-postmeddelande.

Tryck på Cancel (avbryt) för att ångra in-nan du delar fotot. SUPPORT

På skärmen Support kan du läsa den engelska användarhandboken för appen.

RENGÖRING

- Ta bort sondens kontakter från grill-termometern. Rengör alltid sonderna omedelbart efter användning.
- Tvätta probena i varmt tvålvat-ten. Sladdarna och kontakterna för sonderna får inte utsättas för vatten eller vätskor.
- Torka grilltermometern själv med en väl urvriden trasa.
- Ta bort batteriet om grilltermometern inte ska användas under en längre period.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT

Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.



Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad lämna sin använda utrustning till angivna insamling-splatser. I vissa medlemsländer kan du i vissa fall returnera den använda utrustningen till återförsäljaren, om du köper ny utrustning. Kontakta en återförsäljare, distributör eller lokala myndigheter för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

Õnnitleme teid Mustangi toote valimise puhul! Mustangi grillimistoodete sari on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Tootesarja kuulub lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistarvikuid. Tutvuge kogu valikuga aadressil www.mustang-grill.com või lähima volitatud edasimüüja juures.

Me arendame püsivalt Mustangi tooteid ja nendega seotud tarvikuid. Kvaliteedi tagamiseks on tarbijalt saadud tagasiside meie tootearenduses eriti tähtsal kohal.

Et saaksite seadmest maksimaalselt kasu, tutvuge põhjalikult kasutusjuhendiga. Seadme regulaarse puhastamise ja hooldamisega pikendate selle tööiga ja turvalisust. Tootesarjast Mustang leiata grilli puhastamiseks sobivaid puhastusvahendeid ja harju.

Lisainfot leiata aadressil www.mustang-grill.com.

SISSEJUHATUS

Lugege käesolevat juhend enne Bluetooth-ühendusega ja rakendusega varustatud lihatermomeetri esimest kasutuskorda põhjalikult läbi. Juhend on abiks seadme võimalikult tõhusaks kasutamiseks. Pöörake erilist tähelepanu ohutusnõuetele. Soovitame hoida käesoleva juhendi alles, et seda edaspidi vajadusel kasutada.

ÜLDISED OHUTUSNÕUDED

- Käesolevat seadet on õigus kasutada ka lastel alates 8. eluaastast ning füüsilise või vaimse puudega või väheste kogemuste või puudulike oskustega isikutel seadme ohutuks kasutamiseks saadud vajaliku õpetuse ja seadme kasutamise seotud ohtude mõistmise korral. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada seadet ilma järelevalveta.
- Kasutage seadet alati järelevalve all. Kui seade töötab, hoidke selle läheduses viibivat last silm peal. Seade ei ole mänguasi.
- Käesoleva seadme puudulik kasutamine võib olla tervisele ja seadmele kahjulik.
- Kasutage seadet ainult selleks ettenähtud otstarbel. Tootja ei vastuta vale kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahju eest (vt ka punkti Garantii tingimused).
- Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks ainult välis-tingimustes. Seade ei sobi kasutamiseks sisetingimustes ega ärilisel eesmärgil.
- Eemaldage seadme sise- ja välispiinnalt kõik pakendamise- ja transpordimaterjalid.
- Kontrollige, et seadmel ei oleks kahjustusi või puuduvaid osi.
- Ärge üritage mitte kunagi seadet ise parandada. Garantii-aege hoolduse saamiseks pöörduge kauplusesse, kust Te seadme ostsite.
- Kui seadet parandatakse või ehitatakse ümber ilma vastava volitusega, siis sellisel juhul seadme garantii ei kehti.
- Hoiatus! Mõningad seadme osad võivad muutuda töötamise ajal väga tulleks. Olge ääretult tähelepanelik, kui seadme läheduses viibivad lapsed või tundlikud isikud.

NB! Kui termomeetri ots puutub kokku üle 250°C temperatuuriga, saab andur kahjustada! Sel põhjusel ei tohi lasta seadme otsal lahtiselt grilli peal rippuda, vaid see tuleb lükata kasutamise ajal liha sisse.

OPERATSIOONISÜSTEEM

Rakendust on võimalik kasutada koos iOS 7.0 operatsioo-

nisüsteemi või sellest uuematega ja Android 4.3 -operatsioonisüsteemi või sellest uuemate süsteemidega. Seadme kasutamine eeldab Bluetooth 4.0 -ühendust.

RAKENDUSE ALLALAADIMINE

- Avage App Store (iOS) või Google Play (Android).
- Otsige „BBQ-Sense“.
- Laadige rakendus oma nutitelefonile.
- Rakendus on saadaval ainult ingliskeelsena.

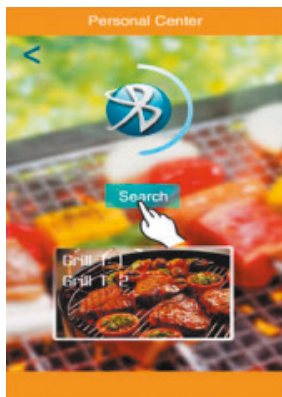


PÕHIOSED

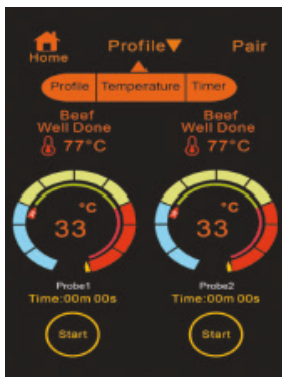
1. Ekraan
2. Mõõtepea 1 ja mõõtepea 2 ühendusosa ja juhe
3. Mõõtepea 1 ja mõõtepea 2

ÜHENDUSE LOOMINE

- Aktiveerige oma nutitelefoni Bluetooth.
- Asetage üks CR2032 -patarei termomeetrisse ja lülitage see sisse, hoides sõrme ekraanil oleval sisse/välja -näidikul.
- Vajutage ekraanil olevat sisse/välja -näidikut uuesti, et valida temperatuuri kuvamine termomeetril kas Celsiuse või Fahrenheiti süsteemis.
- Avage rakendus oma nutitelefoni.
- Vajutage nupule Search (Otsi), et otsida üles termomeeter ja luua seadmepaar termomeetri ja nutitelefoniga vahel.



Ekraanile kuvatakse grilli vaade.



Vajutage Home, et liikuda tagasi esilehele.



ESILEHT

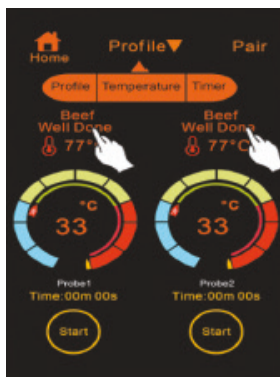
Siin on võimalik valida nelja variandi vahel nende peale vajutades:

BBQ (grill): Kuvab Teie grilliprotsessi ülevaate.

CAMERA (kaamera): Tehke toidust pilt ja jagage seda.

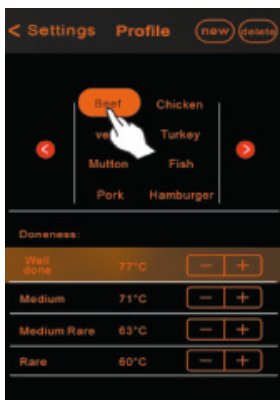
SETTINGS (seaded): Reguleerige mõõtepea 1 ja mõõtepea 2 vaikimisi väärtusi toiduprofilidega ja valmidusastmete, temperatuuridega, aegade ja signaalidega.

SUPPORT (tugi): Lugege ingliskeelset kasutusjuhendit otse rakenduses.



SEADED

Seadete vaates kuvatakse rakenduse poolt valitud temperatuurihik ning mõõtepea 1 ja mõõtepea 2 vaikimisi väärtused. Kõiki mõõtepea 1 ja mõõtepea 2 vaikimisi väärtuste parameetreid on võimalik eraldi muuta.



Standard-toiduprofiilid

Valige standard-toiduprofiilide Beef (veis), Veal (vasikas), Lamb (lammas), Pork (põrsas), Chicken (kana), Turkey (kalkun), Fish (kala) ja Hamburger (hamburgeri kotlet) seast endale sobiv. Igal profiilil on eri valmidusaste seaded, nt Well done (küps), Medium (keskmiselt küps), Medium Rare (pooltoores) ja Rare (toores).

NB! Vajutades mõnele Doneness (valmidusaste) all olevale näidikule, kuvatakse ekraanile valikuaken, kuhu on võimalik sisestada oma tekst. See ei ole kasutuses

standard-toiduprofilide korral.

Oma toiduprofiil

Vajutage New (uus), et seadistada uus kuni 4 valmidusaset sisaldav toiduprofiil.

Mõne oma toiduprofiili eemaldamiseks valige profiil ja vajutage Delete (eemalda). Kinnitage, et soovite valitud toiduprofiili eemaldada.

Minutitaimer

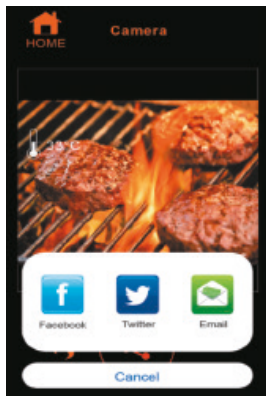
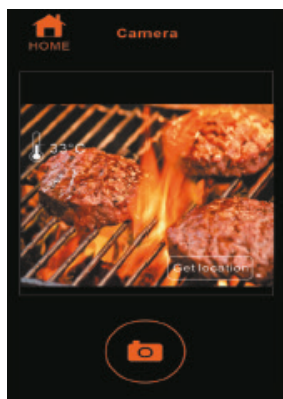
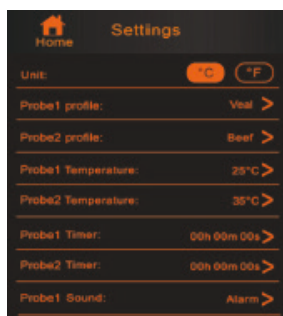
Määrake minutitaimeri vaikimisi aeg mõlema mõõtepea kohta. Aegadeks valitakse vaikimisi ajad, mida on hiljem grillivaates lihtne muuta.

Temperatuur

Määrake mõlema mõõtepea vaikimisi temperatuur. Temperatuurideks valitakse vaikimisi temperatuurid, mida on hiljem grillivaates lihtne muuta.

Helisignaal

Määrake mõlema mõõtepea helisignaal. Valige valmis helide seast sobiv selliselt, et kuuleksite lihtsalt ära kahe mõõtepea vahelise helisignaali, kui toit on valmis.



KAAMERA

Kaameraekraanil on võimalik teha toidust pilti ja tuua nähtavale ka mõõtepea 1 ja mõõtepea 2 eraldi temperatuur (kui need on ühendatud).

Vajutage Get location, et lisada oma igakordne geograafiline asukoht.

Peale pildistamist võite vajutada ekraani alaosas olevale näidikule ja jagada pildi Facebookis või Twitteris või e-posti teel.

Kui soovite pildi jagamise tühistada, vajutage Cancel (tühist).

TUGI

Tugivaates on võimalik lugeda rakenduse ingliskeelset kasutusjuhendit.

PUHASTAMINE

- Eemaldage mõõtepeade ühendusosad termomeetri küljest. Puhastage mõõtepead alati pärast igakordset kasutamist.
- Peske mõõtepead pesuvahendi ja sooja veega. Mõõtepeade juhtmed ja ühendusosad ei tohi vee ega teiste vedelikega kokku puutuda.
- Pühkige termomeeter niiske lapiga puhtaks.
- Kui termomeetrit ei ole plaanis pikemat aega kasutada, eemaldage selle patareid.

TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE JA UTILISEERIMINE

Toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka. Toode tuleb viia elektri- ja elektroonikajäätmete kogumiskohta.



Vastavalt elektri- ja elektroonikaromude direktiivile WEEE korraldab nõuetekohase elektri- ja elektroonikajäätmete kogumise, hoiustamise, ladustamise ja ringlussevõtu iga liikmesriik eraldi. ELi territooriumi kodumajapidamistel on võimalik

viia kasutatud seadmed tasuta spetsiaalsesse kogumiskoh- tadesse. Mõningates liikmesriikides ja teatud juhtudel on võimalik viia kasutatud seade tagasi seadme edasimüüjale, kelle käest on seade ostetud, kui asemele soetatakse uus seade. Lisateavet elektri- ja elektroonikajäätmete käitlemise kohta saab lähima edasimüüja, hulgimüügiesindaja või kohalike ametiasutuste käest.

Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprīkojuma līnija ir izstrādāta kvalitatīva ēdiena gatavošanai. Tajā ietilpst plašs grilēšanas un ēdiena gatavošanas iekārtu un piederumu klāsts. Sīkāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet www.mustang-grill.fi vai jautājiet tuvākajam licencētajam Mustang mazumtirgotājam!

Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā.

Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas grila priekšrocības. Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarinās grila lietošanas ilgumu un uzlabos drošību. Mustang izstrādājumu līnijā atradīsiet arī piemērotus grila tīrīšanas un kopšanas līdzekļus un piederumus.

Plašāka informācija pieejama www.mustang-grill.fi.

IEVADS

Pirms sākat lietot jauno grila termometru ar Bluetooth funkciju un lietotni, uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas izstrādājuma priekšrocības. Pievērsiet īpašu uzmanību drošības pasākumiem, lai saglabāt šo instrukciju, lai to varētu izmantot turpmākai atsaucei.

VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas, kam ir nepietiekamas fiziskās, uztveres un garīgās spējas vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja tās tiek uzraudzītas vai ir informētas par to, kā ierīci droši lietot, un saprot ar ierīces lietošanu saistītos apdraudējumus. Neļaujiet bērniem rotāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Uzmaniet bērnus, ja ierīce tiek lietota bērnu klātbūtnē. Šī ierīce nav rotaļlieta.
- Ierīces nepareiza lietošana var novest pie traumām vai ierīces bojājumiem.
- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam nolūkam. Ražotājs nav atbildīgs par traumām vai bojājumiem, kas radušies, ierīci nepareizi lietojot vai nepareizi ar to rīkojoties (sk. arī garantijas noteikumus).
- Šo ierīci paredzēts izmantot tikai ārpus telpām. To nav paredzēts izmantot telpās vai komerciālos nolūkos.
- Noņemiet visus iepakojuma un transporta materiālus no ierīces iekšpusē un ārpusē.
- Pārbaudiet, vai ierīcei nav redzamu bojājumu un netrūkst kādas detaļas.
- Necentieties saviem spēkiem labot ierīci. Ja jāveic ierīces garantijas remonts, sazinieties ar veikalu, kurā ierīci iegādājāties.
- Neautorizēta remonta un ierīces pārveidojumu gadījumā garantija zaudē spēku.
- Uzmanību! Dažas ierīces detaļas var spēcīgi sakarst un radīt apdegumus. Ievērojiet īpašu piesardzību, ja tuvumā ir bērni un neaizsargāti cilvēki.

Uzmanību! Ja zondes gals tiek pakļauts temperatūrai virs 250 °C, rodas sensora bojājumi! Tāpēc ierīces lietošanas laikā zondi nedrīkst vienkārši atstāt grilā, bet tai jābūt iespraustai gaļā.

OPERĒTĀJSISTĒMA

Lietotni var izmantot ar iOS 7.0 un jaunāku versiju un Android 4.3 vai jaunāku versiju. Ierīcei nepieciešams Bluetooth 4.0 savienojums.

LEJUPIELĀDĒJIET LIETOTNI

- Atveriet App Store (iOS) vai Google Play (Android).
- Sameklējiet „BBQ-Sense”.
- Lejupielādējiet lietotni savā viedtālrunī.
- Lietotne ir pieejama tikai angļu valodā.

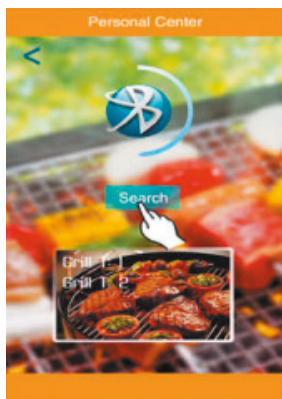


GALVENĀS SASTĀVDAĻAS

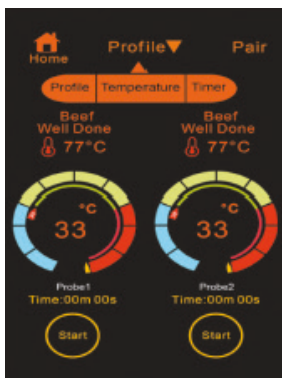
1. Displejs
2. Savienotājs un vads zondei 1 un zondei 2
3. Zonde 1 un zonde 2

SAVIEŅOJUMA IZVEIDE

- Savā viedtālrunī iespējot Bluetooth.
- Ievietojiet grila termometrā vienu CR2032 bateriju un ieslēdziet termometru, ar pirkstu pieskaroties displejā redzamajam ieslēgšanas/izslēgšanas simbolam.
- Vēlreiz pieskaroties grila termometra displejā redzamajam ieslēgšanas/izslēgšanas simbolam, lai izvēlētos Celsija vai Fārenheita temperatūras skalu.
- Savā viedtālrunī atveriet lietotni.
- Pieskaroties pogai Search (Meklēt), lai sameklētu grila termometru un tas varētu izveidot pārojumus ar jūsu viedtālruni.



Atvērsies grila ekrāns.



Pieskarities pogai Home (Sākums), lai dotos uz sākuma ekrānu.



SĀKUMS

Šeit ar pieskārienu varat izvēlēties kādu no 4 apakšizvēlnēm.

BBQ (grils): pārraugiet grilēšanas procesu.

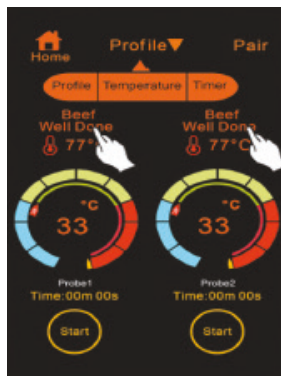
CAMERA (kamera): nofotografējiet ēdiena un kopigojiet

attēlu.

SETTINGS (iestatījumi): mainiet zondes 1 un zondes 2 noklusējuma iestatījumus, ēdiena profilus, gatavības pakāpes, temperatūras,

laika un skaņas signālu iestatījumus.

SUPPORT (atbalsts): izlasiet lietošanas instrukciju angļu valodā tieši lietotnē.



GRILS

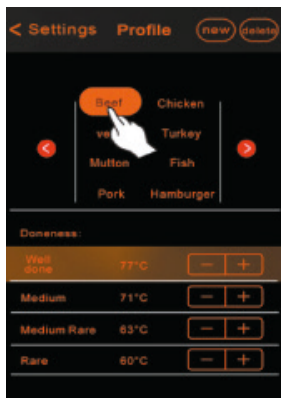
Grila ekrānā ir redzams katrai zondei izvēlētais profils ar ēdiena nosaukumu, gatavības pakāpi, iestatīto un faktisko temperatūru un pagājušo vai atlikušo laiku.

Pieskarities laukam ar ēdiena nosaukumu un gatavības pakāpi, lai izvēlētos standarta vai savus ēdiena profilus.

Pieskarities laukiem Temperature (Temperatūra) un Timer (Taimeris) ekrāna augšdaļā, lai manuāli iestatītu temperatūru vai laiku.

Pieskarities laukam Start (Sākt) (vai Stop (Beigt)), ja taimeris jau ir ieslēgts, lai sāktu vai beigtu laika skaitīšanu.

Ja pieskaras apaļā temperatūras indikatora vidusdaļai, tiek parādīta izvēlētās zondes temperatūras izmaiņu līkne.



IESTATĪJUMI

Iestatījumu ekrānā ir redzama lietotnei izvēlētā temperatūras mērvienība, kā arī zondes 1 un zondes 2 noklusējuma iestatījumi.

Visus zondes 1 un zondes 2 noklusējuma iestatījumu parametrus var mainīt katrai zondei atsevišķi.

Ēdienu standarta profili

Ēdienu standarta profili ir šādi: Beef (Liellopu gaļa), Veal (Teļa gaļa), Lamb (Jēra gaļa), Pork (Cūkgaļa), Chicken (Vistas gaļa), Turkey (Titara gaļa), Fish (Zivis) un Hamburger (Hamburgers), un katram no tiem ir vairākas gatavības pakāpes, piemēram, Well done (Labi izcepts), Medium (Vidēji apcepts), Medium Rare (Vidēji asiņains) un Rare (Asiņains).

Uzmanību! Pieskaroties kādam no teksta laukiem zem Doneness (Gatavības pakāpe), atveras dialoglodziņš, kurā varat ievadīt savu tekstu. Tomēr tas nav iespējams ēdienu standarta profilu gadījumā.

Jūsu ēdienu profili

Pieskarieties laukam New (Jauns), lai izveidotu jaunu ēdiena profilu, norādot līdz 4 gatavības pakāpēm.

Ja vēlaties nodzēst kādu no saviem ēdienu profiliem, atlasiet to un pieskarieties laukam Delete (Dzēst). Tad apstipriniet, ka vēlaties dzēst šo ēdiena profilu.

Minūšu taimeris

Katrai zondei iestatiet minūšu taimera noklusējuma laiku.

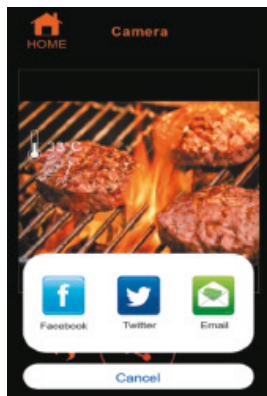
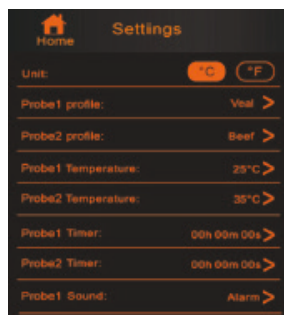
Tiek iestatīts noklusējuma laiks, bet to var viegli mainīt grila ekrānā.

Temperatūra

Katrai zondei iestatiet noklusējuma temperatūru. Tiek iestatīta noklusējuma temperatūra, bet to var viegli mainīt grila ekrānā.

Skaņas signāls

Katrai zondei iestatiet skaņas signālu. Izvēlēties starp piedāvātajiem signāliem tā, lai būtu viegli saklausīt atšķirību starp abām zondēm, kad ēdiena ir gatavs.



KAMERA

Kameras ekrānā varat nofotografēt ēdienu un apskatīt arī zondes 1 un zondes 2 faktisko temperatūru (ja zondes ir pievienotas).

Pieskarieties laukam Get location (Pievienot atrašanās vietu), lai pievienotu savu faktisko ģeogrāfisko atrašanās vietu.

Kad attēls uzņemts, varat pieskarties simbolam ekrāna apakšējās daļas vidū un kopīgot attēlu Facebook vai Twitter vai nosūtīt pa e-pastu.

Pirms fotogrāfijas kopīgošanas pieskarieties laukam Cancel (Atlikt), lai atsauktu darbību.

ATBALSTS

Atbalsta ekrānā varat izlasīt lietotnes lietošanas instrukciju angļu valodā.

TĪRĪŠANA

- No grila termometra noņemiet zonžu savienotājus. Uzreiz pēc lietošanas notīriet zondes.
- Nomazgājiet zondes siltā ziepjūdenī. Zonžu vadus un savienotājus nedrīkst pakļaut ūdens vai šķidrumu iedarbībai.
- Noslaukiet grila termometru ar mitru, labi izgrieztu drānu.
- Ja ilgāku laiku nelietošiet grila termometru, izņemiet bateriju.

INFORMĀCIJA PAR ŠĀ IZSTRĀDĀJUMA NODOŠANU ATKRITUMOS UN OTRREIZĒJU PĀRSTRĀDI



Tas nozīmē, ka izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar mājsaimniecības atkritumiem, jo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi ir jālikvidē atsevišķi.

Saskaņā ar EEA direktīvu visām dalībvalstīm ir jānodrošina elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pareiza savākšana, reģenerācija, pārkraušana un pārstrāde. Privātas mājsaimniecības ES var bez maksas nodot lietotas ierīces īpašos pieņemšanas punktos. Dažās dalībvalstīs, ja patērētājs iegādājas jaunu ierīci, lietoto ierīci noteiktos gadījumos var nodot mazumtirgotājam, no kura tā iegādāta. Papildu informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanu jautāriet savam mazumtirgotājam, izplatītājam vai vietējai pašvaldībai.

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ barbekiu gaminiių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninii ir kiti valgio gaminimo gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminiių asortimentą, eikite adresu www.mustang-grill.fi arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą!

Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę.

Prašome nuodugniai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūredami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminiių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai.

Norėdami gauti daugiau informacijos, eikite adresu www.mustang-grill.fi.

ĮŽANGA

Norėdami kuo geriau išnaudoti savo naują kepsninės termometrą su „Bluetooth“ funkcija ir programėle, prieš pirmą kartą naudodamiesi, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą. Ypač atkreipkite dėmesį į atsargumo priemones. Taip pat rekomenduojame išsaugoti instrukciją, kad prireikus ateiityje galėtumėte ja pasinaudoti.

BENDRIEJI SAUGOS NURODYMAI

- Šį prietaisą jaunesni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai gebėjimai sutrikę arba kurie stokoja naudojimo patirties ir žinių, naudoti gali tik tada, kai yra prižiūrimi arba yra išmokyti prietaisą naudoti saugiai ir supranta susijusį pavojų. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Jiems taip pat negalima valyti ir atlikti priežiūros darbų neprižiūrimiems.
 - Naudodami prietaisą, jį nuolat prižiūrėkite. Kai prietaisas naudojamas, stebėkite netoliese esančius vaikus. Prietaisas nėra žaislas.
 - Netinkamai naudojant šį prietaisą, galima susižeisti arba sugadinti prietaisą.
 - Naudokite tik pagal paskirtį. Gamintojas neatsako už jokių sužalojimų ar žalą, atsiradusių dėl netinkamo naudojimo ar tvarkymo (taip pat žiūrėkite garantijos sąlygas).
 - Šis prietaisas skirtas naudoti tik lauke. Jis neskirtas naudoti patalpose ar komerciniais tikslais.
 - Išimkite visas pakavimo ir transportavimo medžiagas iš prietaiso vidaus ir nuo išorės.
 - Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas ir ar netrūksta dalių.
 - Niekada nemėginkite patys taisyti prietaiso. Dėl garantinio remonto kreipkitės į parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą.
 - Neteisėtas remontas ar modifikavimas panaikins garantiją.
 - Dėmesio! Kai kurios šio prietaiso dalys gali labai įkaisti ir nudeginti. Ypatinę dėmesį būtina skirti ten, kur yra vaikų ir pažeidžiamų asmenų.
- Pastaba! Jei jutiklio galiukas bus veikiamas aukštesnės nei 250 °C temperatūros, jutiklis bus pažeistas! Todėl naudojimo metu jutiklis kepsninėje visada turi būti įkištas į mėsa.

OPERACINĖ SISTEMA

Programėlę galima naudoti su iOS 7.0 ar vėlesne arba su „Android“ 4.3 ar vėlesne versija. Prietaisui būtinas „Bluetooth 4.0“ ryšys.

ATSISIŪSKITE PROGRAMĖLĘ

- Atidarykite „App Store“ (iOS) arba „Google Play“ („Android“).
- Suraskite „BBQ-Sense“.
- Atsisiųskite programėlę į išmanųjį telefoną.
- Programėlėje yra tik anglų kalba.



PAGRINDINIAI KOMPONENTAI

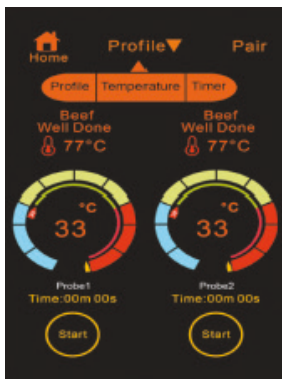
1. Ekranas
2. 1 jutiklio ir 2 jutiklių jungtis ir laidas
3. 1 jutiklis ir 2 jutiklis

RYŠIO NUSTATYMAS

- Išmaniajame telefone įjunkite „Bluetooth“.
- Įdėkite 1 x CR2032 bateriją į kepsninės termometrą ir įjunkite jį palaikę pirštą ant įjungimo / išjungimo simbolio ekrane.
- Dar kartą bakstelėkite įjungimo / išjungimo simbolį ekrane ir pakeiskite, kad kepsninės termometre temperatūra būtų rodoma Celsijaus arba Farenheito laipsniais.
- Atidarykite programėlę išmaniajame telefone.
- Bakstelėkite „Search“ (ieškoti) ir suraskite kepsninės termometrą, kad galėtumėte susieti su savo išmaniuoju telefonu.



Parodomas ekranas BBQ (barbekiu).



Norėdami pereiti į pradžios ekraną, bakstelėkite „Home“ (pradžią).



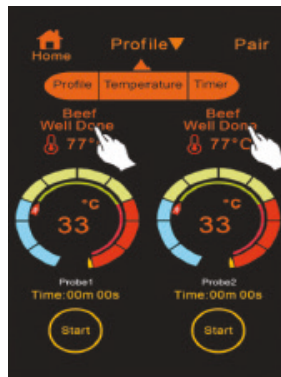
PRADŽIA

Čia galima rinktis iš 4 antrinių meniu, juos bakstelint: BBQ (barbekiu): pateikiama kepinimo kepsninėje apžvalga. CAMERA (fotoaparatas): nufotografuokite maistą ir pasidalin-

kite nuotrauka.

SETTINGS (nustatymai): pakoreguokite numatytuosius 1 jutiklio ir 2 jutiklio nustatymus įvesdami maisto profilius, iškepimo laipsnius, temperatūras, Trukmes ir signalų garsus.

SUPPORT (pagalba): skaitykite vartotojo vadovą anglų kalba tiesiogiai programėlėje.

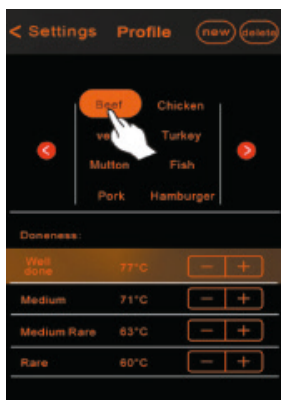


BARBEKIU

Ekrane BBQ (barbekiu) rodomas pasirinktas kiekvieno jutiklio profilis su maistu, iškepimo laipsniu, nustatyta ir faktine temperatūra bei praėjusiu arba likusiu laiku.

Bakstelėjus laukelį su maistu ir iškepimo laipsniu, standartinį maisto profilį galite pakeisti nuosavais maisto profiliais. Bakstelėję laukelius „Temperature“ (temperatūra) ir „Timer“ (laikmatis) ekrano viršuje, galite rankiniu būdu nustatyti temperatūrą arba trukmę.

Norėdami paleisti arba sustabdyti laikmatį, bakstelėkite laukelį „Start“ (paleisti) („Stop“ (sustabdyti), jei jis jau paleistas). Bakstelėjus apvalaus temperatūros indikatorius vidurį, parodomas pasirinkto jutiklio temperatūros tendencijos laike grafikas.



NUSTATYMAI

Ekrane „Settings“ (nustatymai) rodomi programėlėje pasirinkti temperatūros vienetai bei numatytieji 1 jutiklio ir 2 jutiklio

nustatymai.

1 jutiklio ir 2 jutiklio numatytųjų nustatymų parametrus galima keisti atskirai.

Standartiniai maisto profiliai

Pasirinkite iš standartinių maisto profilių „Beef“ (jautiena), „Veal“ (veršiena), „Lamb“ (ėriena), „Pork“ (kiauliena), „Chicken“ (vištiena), „Turkey“ (kalakutiena), „Fish“ (žuvis) ir „Hamburger“ (mėsainis). Kiekvienas iš jų turi keletą iškepimo laipsnių nustatymų, pvz., „Well done“ (gerai iškeptas), „Medium“ (vidutiniškai iškeptas), „Medium Rare“ (vidutiniškai žalias) ir „Rare“ (žalias).

Pastaba! Bakstelėjus vieną iš teksto laukelių po sritimi „Done-ness“ (iškepimo laipsnis), atsidaro dialogo langas, kur galima įvesti savo tekstą. Tačiau su standartiniais maisto profiliais to padaryti negalima.

Jūsų nuosavi maisto profiliai

Bakstelėkite laukelį „New“ (naujas) ir nustatykite naują maisto profilį, kuriame gali būti iki 4 iškepimo laipsnių.

Vieną iš nuosavų maisto profilių ištrinti galite jį pasirinkdami ir bakstelėdami laukelį „Delete“ (ištrinti). Tada patvirtinkite, kad norite ištrinti maisto profilį.

Minutinis laikmatis

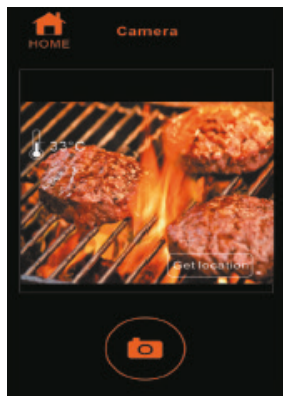
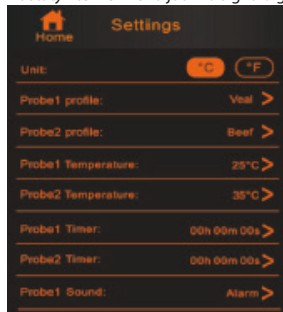
Kiekvienam jutikliui nustatykite numatytąjį minutinio laikmatis trukmę. Šios trukmės nustatytos pagal numatytąjį nustatymą, bet jas galima lengvai pakeisti ekrane BBQ (barbekiu).

Temperatūra

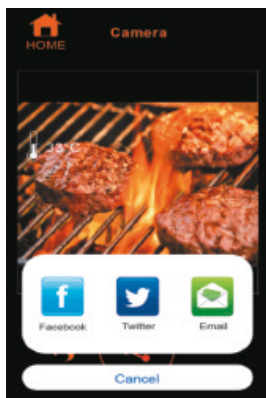
Nustatykite kiekvieno jutiklio numatytąją temperatūrą. Šios temperatūros nustatytos pagal numatytąjį nustatymą, bet jas galima lengvai pakeisti ekrane BBQ (barbekiu).

Signalų garsas

Nustatykite kiekvieno jutiklio signalo garsą. Pasirinkite iš



skirtingų fiksuotų garsų, kad galėtumėte lengvai atskirti du jutiklius, kai maistas bus gatavas.



FOTOAPARATAS

Ekrane „Camera“ (fotoaparatas) galite nufotografuoti savo maistą bei patikrinti esamą 1 jutiklio ir 2 jutiklio temperatūrą (jei jie prijungti).

Bakstelėkite laukelį „Get location“ (gauti vietovę), kad galėtumėte įvesti esamą geografinę vietovę.

Nufotografavę, galite bakstelėti ekrano apačios viduryje esantį simbolį ir pasidalyti nuotrauka Facebooke, Twitter'yje arba nusiųsti el. paštu.

Norėdami anuliuoti nuotrauką prieš ją pasidalindami, bakstelėkite „Cancel“ (atsaukti).

PAGALBA

Ekrane „Support“ (pagalba) galima skaityti programėlės vartotojo vadovą anglų kalba.

PLOVIMAS

- Atjunkite jutiklius jungtis nuo kepsninės termometro. Jutiklius visada plaukite iškart po naudojimo.
- Jutiklius plaukite šiltoje muiluotame vandenyje. Jutiklius laudus ir jungtis būtina saugoti nuo vandens ar kitų skysčių.
- Patį kepsninės termometrą valykite gerai nugręžta šluoste.
- Jei kepsninės termometras ilgą laiką nenaudojamas, išimkite bateriją.

INFORMACIJA APIE GAMINIO ŠALINIMĄ IR PERDIRBimą



Tai reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, nes elektrinės ir elektroninės atliekos turi būti šalinamos atskirai.

Pagal EEJ direktyvą kiekviena valstybė narė privalo užtikrinti tinkamą elektros ir elektronikos atliekų surinkimą, panaudojimą, tvarkymą ir perdirbimą. ES privatiems namų ūkiams naudotą įrangą gali nemokamai nuvežti į specialius utilizavimo punktus. Kai kuriose valstybėse narėse naudotą įrangą tam tikrais atvejais galima grąžinti pardavėjui, iš kurio pirkote (jei pirkote naują įrangą). Norėdami gauti daugiau informacijos, ką daryti su elektros ir elektronikos atliekomis, susisiekite su pardavėju, platintoju ar savivaldybės institucijomis.

Поздравляем вас с выбором изделия Mustang! Серия изделий для гриля Mustang разработана для приготовления вкусной еды. Серия изделий включает широкий выбор аксессуаров для гриля и приготовления еды. Вы можете ознакомиться со всем выбором по адресу www.mustang-grill.com или у ближайшего уполномоченного дистрибьютора.

Мы постоянно совершенствуем изделия Mustang и связанные с ними аксессуары. Для обеспечения качества в ходе разработки продукции мы уделяем особое внимание отзывам, посылаемым потребителями.

Чтобы изделие было для вас максимально полезным, основательно ознакомьтесь с руководством пользователя. Регулярная чистка и обслуживание устройства позволяют продлить срок его эксплуатации и повысить безопасность. В ассортименте изделий Mustang вы также можете найти и чистящие средства и щетки, подходящие для чистки гриля. Дополнительную информацию вы можете найти по адресу www.mustang-grill.com.

ВВЕДЕНИЕ

Перед началом использования кулинарного термометра, оснащенного связью Bluetooth и приложением для смартфона, внимательно прочитайте это руководство, чтобы получить от вашего нового прибора максимум пользы. Очень внимательно изучите инструкции по безопасности. Мы рекомендуем сохранить это руководство на случай, если оно понадобится в будущем.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Этим прибором могут пользоваться также дети, достигшие возраста 8 лет, люди с физическими и психическими недостатками и лица, не обладающие необходимыми опытом и знаниями, при условии, что с ними проведен инструктаж по безопасному использованию прибора и что они понимают связанные с его использованием риски. Не позволяйте детям играть с этим прибором. Дети не должны очищать и обслуживать прибор без присмотра со стороны взрослых.
- Всегда контролируйте процесс использования прибора. Во время использования прибора следите за находящимися поблизости детьми. Этот прибор – не игрушка.
- Неправильное использование этого прибора может привести к травмам или повреждению самого прибора.
- Используйте прибор только по назначению. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием или обращением с прибором (смотрите также пункт Гарантийные условия).
- Этот прибор предназначен только для наружного использования. Он не подходит для использования в помещениях или в коммерческих целях.
- Удалите все упаковочные и транспортировочные материалы, имеющиеся внутри и снаружи прибора.
- Проверьте, что прибор не имеет повреждений или недостающих частей.
- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор своими силами. При необходимости гарантийного ремонта обратитесь в магазин, в котором прибор был приобретен.
- Гарантия перестает действовать, если прибор ремонтируется или модифицируется без разрешения.
- Предупреждение! Во время использования некоторые детали прибора могут значительно нагреваться. Будьте особенно осторожны, если рядом находятся дети или люди с повышенной чувствительностью.

Внимание! Если наконечник щупа термометра подвергнется воздействию температуры выше 250°C, датчик выйдет из строя! Поэтому щупы нельзя оставлять в гриле отдельно – их следует вставлять в мясо во время использования прибора.

ОПЕРАЦИОННАЯ СИСТЕМА

Приложение можно использовать с операционными системами iOS 7.0 и Android 4.3 или с их более поздними версиями. Для работы устройства необходима связь Bluetooth 4.0.

ЗАГРУЗКА ПРИЛОЖЕНИЯ

- Откройте App Store (iOS) или Google Play (Android).
- Найдите "BBQ-Sense".
- Загрузите приложение в свой смартфон.
- Приложение доступно лишь на английском языке.



ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

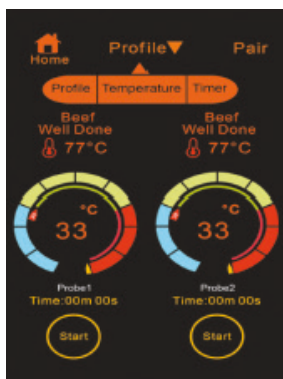
1. Экран
2. Разъемы и провода измерительных щупов 1 и 2
3. Измерительные щупы 1 и 2

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

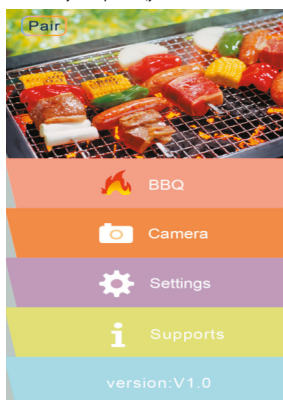
- Активируйте Bluetooth на своем смартфоне.
- Вставьте в термометр одну батарейку типа CR2032 и затем включите прибор, приложив палец к имеющемуся на экране символу «включить/выключить».
- Нажмите символ «включить/выключить» еще раз, чтобы выбрать отображение измеряемой термометром температуры в градусах по Цельсию или Фаренгейту.
- Откройте приложение на своем смартфоне.
- Нажмите на значок Search (Поиск), чтобы найти термометр и образовать связанную пару приборов из него и вашего смартфона.



На смартфоне откроется экран гриля.



Нажмите на значок Home (домой), чтобы вернуться на начальную страницу.



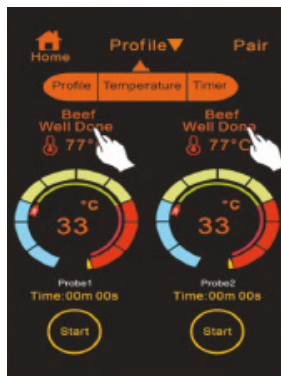
НАЧАЛЬНАЯ СТРАНИЦА

На этой странице имеется четыре подменю, нажимая на которые вы можете выбирать разные действия:
BBQ (гриль): Отображает общие параметры процесса готовки.

CAMERA (камера): Сфотографируйте ваше блюдо и поделитесь фотографией.

SETTINGS (настройки): Задайте настройки по умолчанию для щупа 1 и щупа 2, используя разные профили блюд с разной степенью готовности, температурами, временем приготовления и звуковыми сигналами.

SUPPORT (поддержка): Прочитайте руководство на английском языке прямо в приложении.



ГРИЛЬ

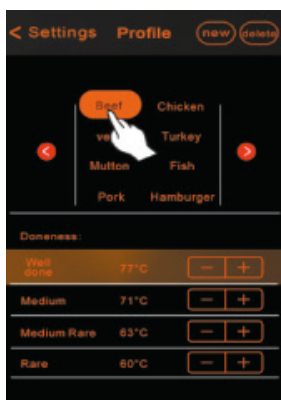
На экране гриля отображается выбранный для каждого щупа профиль, содержащий название блюда, желаемую степень готовности, заданную и текущую температуру, а также истекшее или оставшееся время.

Нажмите на поле с названием и степенью готовности блюда, чтобы изменить стандартный профиль блюда на ваш собственный.

Нажимайте на поля Temperature (температура) и Timer (таймер) в верхней части экрана, чтобы задать температуру и время вручную.

Нажмите на поле Start (start) или Stop (stop), если отсчет времени уже запущен, чтобы запустить или остановить отсчет времени.

Если вы нажмете на центральную часть круглого индикатора температуры, на экране отобразится график изменения температуры для выбранного щупа.



НАСТРОЙКИ

На экране настроек отображаются выбранные единицы измерения температуры, а также настройки по умолчанию для щупа 1 и щупа 2.

Вы можете изменять все заданные для щупов 1 и 2 параметры по отдельности.

Стандартные профили блюд

Вы можете выбрать один из следующих стандартных профилей: Beef (говядина), Veal (телятина), Lamb (баранина), Pork (свинина), Chicken (курица), Turkey (индейка), Fish (рыба) и Hamburger (биштекс для гамбургера). Для каждого профиля заданы разные степени готовности, например, Well done (хорошо прожаренное), Medium (средней прожарки), Medium Rare (слабой средней прожарки) и Rare (слабой прожарки).

Внимание! Если вы нажмете на какое-то из полей под надписью Doneness (степень готовности), на экране откроется диалоговое окно, в котором вы можете ввести свой собственный текст. Это, однако, невозможно сделать для стандартных профилей.

Ваши собственные профили блюд

Нажмите на поле New (новый), чтобы задать новый профиль блюда, содержащий до 4 степеней готовности.

Чтобы удалить какой-то из ваших профилей, выберите его и затем нажмите на поле Delete (удалить). После этого подтвердите, что вы действительно хотите удалить этот профиль.

Таймер

Задайте время по умолчанию для обоих щупов. Время, заданное по умолчанию, легко изменяется на экране гриля.

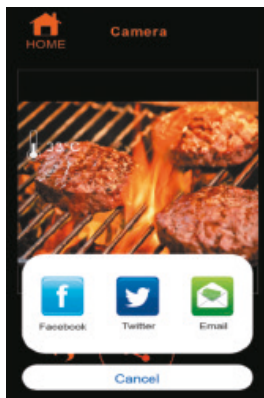
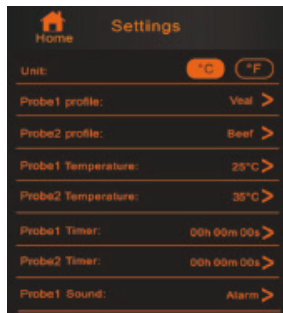
Температура

Задайте температуру по умолчанию для обоих щупов.

Температура, заданная по умолчанию, легко изменяется на экране гриля.

Звуковой сигнал

Задайте звуковые сигналы о готовности блюда для обоих щупов. Выберите звуки так, чтобы вы легко различали на слух сигналы, поступающие от разных щупов.



КАМЕРА

В режиме камеры вы можете фотографировать свое блюдо и вывести на экран текущую температуру щупа 1 и щупа 2 (если они подключены).

Нажмите на поле Get location (определить местоположение), чтобы добавить свое текущее географическое положение.

Сделав фотографию, вы можете нажать на символ в нижней части экрана, чтобы поделиться ею в Facebook или Twitter или отправить ее по электронной почте.

Нажмите Cancel (отменить), если решите отменить отправку фотографии.

ПОДДЕРЖКА

На экране поддержки вы можете прочитать руководство по использованию приложения на английском языке.

ОЧИСТКА

- Отсоедините разъемы щупов от термометра. Очистку щупов всегда производите сразу после использования.
- Промойте щупы теплой водой с моющим средством. Провода и разъемы щупов нельзя подвергать воздействию воды и других жидкостей.
- Протрите сам термометр влажной тканью.
- Извлеките батарейку, если термометр не будет использоваться в течение долгого времени.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ИЗДЕЛИЯ



То есть изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами – электрические и электронные приборы должны утилизироваться отдельно.

В соответствии с директивой WEEE, касающейся отходов электрического и электронного оборудования, каждое государство-член ЕС должно организовать надлежащий сбор, переработку и утилизацию подобных отходов. Частные домохозяйства на территории ЕС могут бесплатно сдавать использованное оборудование в специальные пункты переработки и утилизации. В некоторых государствах-членах ЕС и в определенных случаях использованное оборудование может быть возвращено тому продавцу, у которого оно было куплено, если вместо него приобретается новое. Дополнительную информацию об обращении с отходами электрического и электронного оборудования вы можете получить у ближайшего продавца, дистрибьютора или местных властей.

EN Hereby, Tammer Brands Oy declares that the radio equipment type 324297 is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: tammerbrands.eu/id/324297

FI Tammer Brands Oy vakuuttaa, että radiolaitetyyppi 324297 on direktiivin 2014/53/EU mukainen. EU-vaatimusten mukaisuusvakuutuksen täysimittainen teksti on saatavilla seuraavassa internetosoitteessa: tammerbrands.eu/id/324297

SV Härmed försäkrar Tammer Brands Oy att denna typ av radioutrustning 324297 överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: tammerbrands.eu/id/324297

ET Käesolevaga deklareerib Tammer Brands Oy, et käesolev raadioseadme tüüp 324297 vastab direktiivi 2014/53/EU nõuetele. ELi vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on kättesaadav järgmisel internetiaadressil: tammerbrands.eu/id/324297

LV Ar šo Tammer Brands Oy deklarē, ka radioiekārta 324297 atbilst Direktīvai 2014/53/ES. Pilns ES atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šādā interneta vietnē: tammerbrands.eu/id/324297

LT Aš, Tammer Brands Oy, patvirtinu, kad radijo įrenginių tipas 324297 atitinka Direktyvą 2014/53/ES. Visas ES atitikties deklaracijos tekstas prieinamas šiuo interneto adresu: tammerbrands.eu/id/324297

RU Tammer Brands Oy заявляет, что тип радиоэлектронного устройства 324297 соответствует директиве 2014/53/EU. Полный текст декларации о соответствии требованиям ЕС представлен на интернет-странице со следующим адресом: tammerbrands.eu/id/324297

Seuraa meitä somessa!



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

www.mustang-grill.com

Social media content currently
only available in Finnish