

# HOMTRONICS

## PROBE PLUS

Smart Wireless Thermometer



Thank you for choosing PROBE PLUS !

Only a few steps away to use the PROBE PLUS for cook.

### Get Started

1 Download the App, App name "PROBE PLUS"

**IOS**  
**Android**

Apple store / Google Play

2 Launch the PROBE PLUS APP

3 Remove the probe from the charger to turn it on

4 Add the device to the APP (Connect with the repeater)

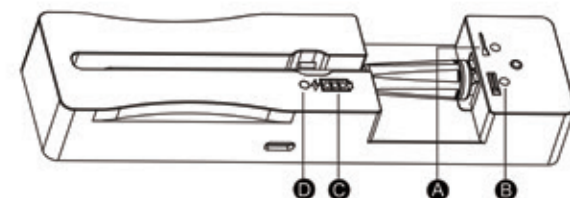
5 After adding the device, Click the icon to step into the cooking operation interface

6 Click this interface to enter the temp preset interface.

7 Insert the probe into meat

8 Set the target Temperature, Then enjoy your cooking!

### Repeater / Function of Indicated Lights / Buttons



A. The connection status between the probe and repeater, and the charging status of probe.

#### Connection Status:

- Red Light Flashing: The probe is disconnected with repeater.
- Green Light Flashing: The probe is connected with repeater.

#### Probe Power(When the probe is placed back into dock):

- Red Light On: The probe is charging.
- Red Light Off: The probe is fully charged.

B. The connection status between the repeater and mobile device.

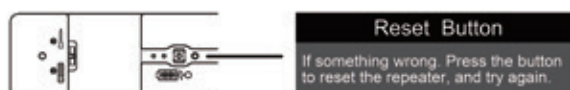
- Red Light Flashing: The repeater is disconnected with the mobile device.
- Green Light Flashing: The repeater is connected with the mobile device.

C. Indicates the battery level of repeater.

- 3 Bars: 90%~100% Power of repeater.
- 2 Bars: 40%~90% Power of repeater.
- 1 Bar: 10%~30% Power of repeater.
- Empty: Less than 10% or no Power of repeater.

D. Indicates the battery's charging status of repeater.

- Red Light : The repeater is charging.
- Green Light : The repeater is fully charged.



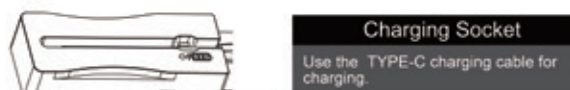
#### Reset Button

If something wrong. Press the button to reset the repeater, and try again.



#### Battery Button

Press the button to show the battery level of the repeater.



#### Charging Socket

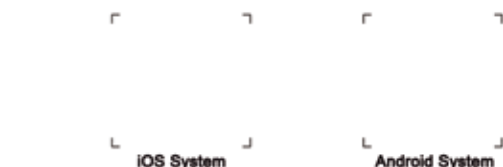
Use the TYPE-C charging cable for charging.

### Specification

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Supported Devices :         | IOS and Android System         |
| APP Name:                   | PROBE PLUS                     |
| Connection :                | 5.2 Bluetooth                  |
| Bluetooth Range:            | Over 500 Ft (150 M) Open Space |
| Waterproof Grade of Probe:  | IPX7                           |
| Temp Reading Frequency:     | 1 Second/time                  |
| Temp Measurement Range:     | 32°~212° F (0°~100° C)         |
| Charging Time of Probe :    | 30~40 Mins                     |
| Endurance Time of Probe:    | 20~24 hours                    |
| Charging Time of Repeater : | 3~4 hours                      |
| Endurance Time of Repeater: | About 300 hours                |
| Battery of Repeater         | 1000 mAh Li-Battery            |
| Charging Method:            | USB-Type C) / 5V, 0.5A         |

### Download APP

Scan the following QR code to download and install the APP.



### Warnings

1. PROBE PLUS is designed for use in meat(food).
2. The charger dock is non-waterproof, do not immerse it in water or other liquids.
3. To avoid damage the probe, insertion of the probe in the meat pass the Safety Notch in necessary.
4. PROBE PLUS probes are not dishwasher safe. Please hand wash with soap and water before and after each use.
5. PROBE PLUS is water resistant, not fully waterproof, do not submerge in water for long periods of time.
6. Please take caution with pointed tip of the probe.
7. The probe will be very hot during or just after a cooking. Do not touch with bare hands.
8. Do not submerge the probe in cold water after cooking. Wait until it has cooled down prior to washing.
9. The maximum temperature of the probe is 212° F(100° C). The internal temperature above 212° F(100° C) may potentially damage the probe.
10. The max temperature resistance of internal sensor is 185° F (85° C) . To prolong the service life of the probe, it's better to keep the internal temperature below 185° F (85° C).
11. When cooking, ensure any part of the probe is not touching any HOT cooking surface.
12. PROBE PLUS product is not a toy, please keep it away from children.
13. When not in use, put the probe back into the dock, and store the product in a dry and cool place.

### FCC Warnings

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

#### \*RF Exposure information:

The device has been evaluated to meet general RF exposure requirement. The device can be used in portable exposure condition without restriction.

### IC Caution

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause interference, and (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

# HOMTRONICS

## PROBE PLUS

Intelligentes drahtloses Thermometer



Vielen Dank, dass Sie sich für PROBE PLUS entschieden haben !

In wenigen Schritten können Sie das PROBE PLUS zum Kochen verwenden.

### Anfangen

1 Laden Sie die App herunter, App Name "PROBE PLUS"

**IOS**  
**Android**

Apple store / Google Play

2 Starten Sie das PROBE PLUS APP

3 Nehmen Sie die Sonde aus dem Ladegerät und schalten Sie sie ein

4 Fügen Sie das Gerät zur APP hinzu (Verbinden mit dem Repeater)

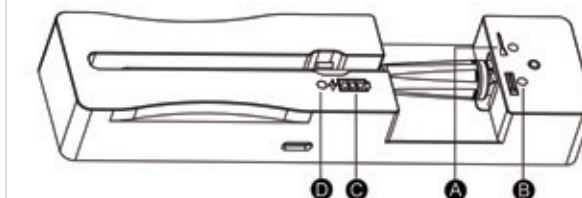
5 Nach dem Hinzufügen des Gerät, klicken Sie auf das Symbol, um in die die Kochfunktion Bedienoberfläche

6 Klicken Sie auf diese Schnittstelle um die Schnittstelle für die Temperatur voreingestellte Schnittstelle.

7 Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein

8 Stellen Sie den Anzünd ein Temperatur, Dann genießen Sie Ihr Kochen!

### Wiederholer / Funktion der angezeigten Lichter / Knöpfe



A. Der Verbindungsstatus zwischen Sonde und Repeater und der Ladestatus Ladestatus der Sonde.

#### Verbindungsstatus:

- Rotes Licht blinkt: Die Sonde ist nicht mit dem Signalwiederholer verbunden.
- Grünes Licht blinkt: Die Sonde ist mit dem Signalwiederholer verbunden.

#### Sondenstrom (wenn die Sonde wieder in die Dockingstation eingesetzt wird):

- Rotes Licht an: Die Sonde wird geladen.
- Rotes Licht aus: Die Sonde ist vollständig aufgeladen.

B. Der Verbindungsstatus zwischen dem Repeater und dem mobilen Gerät.

- Rotes Licht blinkt: Der Signalwiederholer ist nicht mit dem mobilen Gerät verbunden.
- Grünes Licht blinkt: Der Signalwiederholer ist mit dem mobilen Gerät verbunden.

C. Zeigt den Batteriestand des Repeaters an.

- 3 Balken: 90%~100% Leistung des Repeaters.
- 2 Balken: 40%~90% Leistung des Repeaters.
- 1 Balken: 10%~30% Leistung des Repeaters.
- Leer: Weniger als 10% oder keine Leistung des Repeaters.

D. Zeigt den Ladestatus der Batterie des Signalwiederholers an.

- Rotes Licht: Der Repeater wird geladen.
- Grünes Licht: Der Repeater ist vollständig geladen.



#### Reset-Taste

Wenn etwas nicht stimmt. Drücken Sie die Taste um den Repeater zurückzusetzen, und versuchen Sie es erneut.



#### Batterie-Taste

Drücken Sie die Taste, um den Batteriestand Batteriestand des Repeaters anzuzeigen.



#### Ladebuchse

Verwenden Sie das TYPE-C-Ladekabel zum Aufladen.

### Spezifikation

|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| Unterstützte Geräte :        | IOS and Android System       |
| APP Name:                    | PROBE PLUS                   |
| Verbindung :                 | 5.2 Bluetooth                |
| Bluetooth-Reichweite:        | Über 500 Ft (150 M) Freiraum |
| Wasserdichtigkeit der Sonde: | IPX7                         |
| Temp Lesung Frequenz:        | 1 Sekunde/Zeit               |
| Temp. Messbereich:           | 32°~212° F (0°~100° C)       |
| Aufladezeit der Sonde:       | 30~40 Minuten                |
| Ausdauerzeit der Sonde:      | 20~24 Stunden                |
| Ladezeit des Repeaters :     | 3~4 Stunden                  |
| Betriebsdauer des Repeaters: | Etwa 300 Stunden             |
| Batterie des Repeaters       | 1000 mAh Li-Akku             |
| Auflade-Methode:             | USB-Type C) / 5V, 0.5A       |

### APP herunterladen

Scannen Sie den folgenden QR-Code, um die APP herunterzuladen und zu installieren.



### Warnungen

1. PROBE PLUS ist für die Verwendung in Fleisch(lebensmitteln) bestimmt.
2. Die Ladestation ist nicht wasserdicht, tauchen Sie sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
3. Um eine Beschädigung der Sonde zu vermeiden, muss die Sonde in das Fleisch eingeführt werden. Sicherheitskerbe in notwendig.
4. PROBE PLUS-Sonden sind nicht spülmaschinenfest. Bitte waschen Sie sie vor jedem Gebrauch mit Seife und Wasser vor und nach jedem Gebrauch.
5. PROBE PLUS ist wasserfest, aber nicht vollständig wasserdicht, bitte nicht für längere nicht für längere Zeit in Wasser tauchen.
6. Seien Sie bitte vorsichtig mit der spitzen Spitze der Sonde.
7. Die Sonde wird während oder kurz nach einem Kochvorgang sehr heiß sein. Berühren Sie ihn nicht mit bloßen Händen berühren.
8. Tauchen Sie die Sonde nach dem Kochen nicht in kaltes Wasser. Warten Sie, bis er abkühlen, bevor Sie ihn waschen.
9. Die Höchsttemperatur der Sonde beträgt 212° F (100° C). Die innere Temperatur über 212° F (100° C) kann die Sonde möglicherweise beschädigen.
10. Die maximale Temperaturbeständigkeit des internen Sensors beträgt 85° C (185° F). Um Lebensdauer der Sonde zu verlängern, ist es besser, die interne Temperatur Temperatur unter 185° F (85° C) zu halten.
11. Achten Sie beim Kochen darauf, dass kein Teil des Fühlers eine HEISSE Kochfläche berührt. Oberfläche berührt.
12. PROBE PLUS ist kein Spielzeug, bitte halten Sie es von Kindern fern.
13. Wenn Sie die Sonde nicht benutzen, stecken Sie sie zurück in die Halterung und lagern Sie das Produkt an einem einem trockenen und kühlen Ort.

### FCC-Warnungen

Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen von Teil 15 der FCC-Vorschriften. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

Jegliche Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der zuständigen können dazu führen, dass der Benutzer die Berechtigung zum Betrieb des Geräts verliert.

#### \*Informationen zur RF-Belastung:

Das Gerät wurde so bewertet, dass es die allgemeinen RF-Expositionsanforderungen erfüllt. Das Gerät kann unter tragbaren Expositionsbedingungen ohne Einschränkung verwendet werden.

### IC-Warnung

Dieses Gerät erfüllt die lizenzfreie(n) RSS-Norm(en) von Industry Canada. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine(2) Dieses Gerät darf keine Interferenzen verursachen und muss alle Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

# HOMTRONICS

## PROBE PLUS

Termómetro inalámbrico inteligente



Gracias por elegir PROBE PLUS !

Sólo unos pocos pasos para utilizar el PROBE PLUS para cocinar.

### Empezar

1 Descargue la App, nombre de la App "PROBE PLUS"

**IOS**  
**Android**

Apple store / Google Play

2 Inicie la PROBE PLUS APP

3 Retire la sonda del cargador para encenderla

4 Añada el dispositivo a la APP (Conecte con el repetidor)

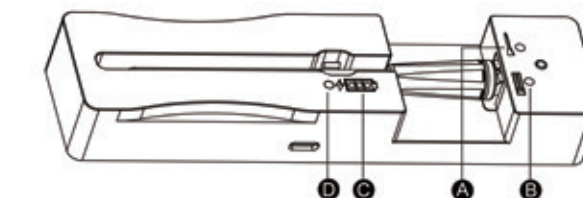
5 Después de añadir el dispositivo, haga clic en el icono para acceder a la interfaz de operación de cocción

6 Haga clic en esta interfaz para entrar en la interfaz de preajuste de temperatura.

7 Inserte la sonda en la carne

8 Ajuste la temperatura deseada y disfrute cocinando.

### Repetidor / Función de las Luces Indicadoras / Botones



A. El estado de conexión entre la sonda y el repetidor, y el estado de carga de la sonda. carga de la sonda.

#### Estado de conexión:

- Luz Roja Intermitente: La sonda está desconectada con el repetidor.
- Luz verde intermitente: la sonda está conectada al repetidor.

#### Alimentación de la sonda (Cuando la sonda se vuelve a colocar en el acoplamiento):

- Luz Roja Encendida: La sonda se está cargando.
- Luz Roja Apagada: La sonda está completamente cargada.

B. Estado de la conexión entre el repetidor y el dispositivo móvil.

- Luz roja intermitente: el repetidor está desconectado con el dispositivo móvil.
- Luz verde intermitente: el repetidor está conectado con el dispositivo móvil.

C. Indica el nivel de batería del repetidor.

- 3 Barras: 90%~100% Potencia del repetidor.
- 2 Barras: 40%~90% Potencia del repetidor.
- 1 barra: 10%~30% de potencia del repetidor.
- Vacío: Menos del 10% o ninguna potencia del repetidor.

D. Indica el estado de carga de la batería del repetidor.

- Luz Roja: El repetidor se está cargando.
- Luz Verde: El repetidor está completamente cargado.



#### Botón de reinicio

Si algo va mal. Pulse el botón para reiniciar el repetidor e inténtelo de nuevo.



#### Botón de batería

Pulse el botón para mostrar el nivel de batería del repetidor.



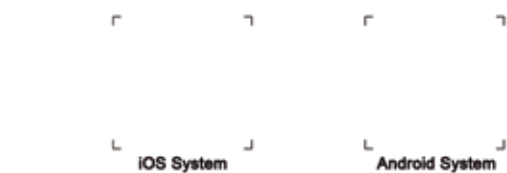
#### Toma de carga

Utilice el cable de carga TYPE-C para cargar.



|                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Dispositivos compatibles :            | IOS and Android System                |
| Nombre APP:                           | PROBE PLUS                            |
| Conexión :                            | 5.2 Bluetooth                         |
| Alcance Bluetooth:                    | Más de 500 Ft (150 M) Espacio Abierto |
| Grado de Impermeabilidad de la Sonda: | IPX7                                  |
| Frecuencia de Lectura de Temperatura: | 1 Segundo/tiempo                      |
| Rango de medición de temperatura:     | 32~212° F (0~100° C)                  |
| Tiempo de carga de la sonda :         | 30~40 Mins                            |
| Tiempo de resistencia de la sonda:    | 20~24 horas                           |
| Tiempo de carga del repetidor:        | 3~4 horas                             |
| Tiempo de resistencia del repetidor:  | Alrededor de 300 horas                |
| Batería del repetidor:                | 1000 mAh Li-Batería                   |
| Método de carga:                      | USB-Type C) / 5V, 0.5A                |

Escanea el siguiente código QR para descargar e instalar la APP.



1. PROBE PLUS está diseñado para su uso en carne(alimentos).
2. La base de carga no es resistente al agua, no la sumerja en agua u otros líquidos.
3. Para evitar dañar la sonda, la inserción de la sonda en la carne pasar el Muesca de seguridad en necesario.
4. Las sondas PROBE PLUS no son aptas para lavavajillas. Por favor, lávelas a mano con agua y jabón antes y después de cada uso.
5. Las sondas PROBE PLUS son resistentes al agua, pero no totalmente impermeables. agua durante largos periodos de tiempo.
6. Tenga cuidado con la punta puntiaguda de la sonda.
7. La sonda estará muy caliente durante o justo después de una cocción. No la toque con las manos desnudas.
8. No sumerja la sonda en agua fría después de la cocción. Espere a que se haya enfriado antes de lavarla.
9. La temperatura máxima de la sonda es de 212° F (100° C). La temperatura superior a 212° F (100° C) puede potencialmente dañar la sonda.
10. La resistencia máxima a la temperatura del sensor interno es de 185° F (85° C) . Para Prolongar la vida útil de la sonda, es mejor mantener la temperatura interna por debajo de 185° F (85° C); atura por debajo de 185° F (85° C).
11. Al cocinar, asegúrese de que ninguna parte de la sonda esté tocando ninguna superficie de cocción CALIENTE. superficie de cocción.
12. El producto PROBE PLUS no es un juguete, por favor manténgalo alejado de los niños.
13. Cuando no lo utilice, vuelva a colocar la sonda en el soporte y guarde el producto en un lugar seco y fresco.

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

\*Información sobre exposición a RF:  
El dispositivo ha sido evaluado para cumplir los requisitos generales de exposición a RF.  
El dispositivo puede utilizarse en condiciones de exposición portátil sin restricciones.

Este dispositivo cumple las normas RSS exentas de licencia de Industry Canada. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

- 1 Télécharger l'application, nom de l'application "PROBE PLUS".  

**IOS**  
**Android**  
 Apple store / Google Play
- 2 Lancez l'application  
**PROBE PLUS**  
**APP**

- 3 Retirer la sonde du chargeur pour l'allumer  

- 4 Ajouter l'appareil à l'application (se connecter avec le répéteur)  

- 5 Après avoir ajouté l'appareil, cliquez sur l'icône pour accéder à l'interface de cuisson.  

- 6 Cliquez sur cette interface pour accéder à l'interface de préréglage de la température.  

- 7 Insérer la sonde dans la viande  


Encoche de sécurité

Milieu
- 8 Réglez la température cible, puis profitez de la cuisson !  


A diagram of a hand-operated mechanical device, possibly a pump or a valve. It features a long handle on the left and a complex assembly on the right. The handle has a small rectangular component labeled 'D' near its base. The main body of the device has a cylindrical section labeled 'C' and a larger, more complex section labeled 'A' and 'B'. The 'A' and 'B' sections are connected by a horizontal pipe or tube. The 'B' section is a larger, more complex assembly with various components, including a small rectangular component labeled 'D' near its base. The device is shown in a perspective view, highlighting its three-dimensional structure.

**Bouton de réinitialisation**  
En cas de problème. Appuyez sur le bouton pour réinitialiser le répéteur et réessayer.

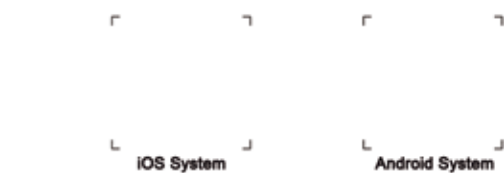


**Prise de chargement**

Utilisez le câble de charge TYPE-C pour charger l'appareil.

|                                          |                                         |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Appareils pris en charge :               | iOS and Android System                  |
| Nom de l'application :                   | PROBE PLUS                              |
| Connexion :                              | 5.2 Bluetooth                           |
| Portée Bluetooth :                       | Plus de 500 Ft (150 M) en espace ouvert |
| Niveau d'étanchéité de la sonde :        | IPX7                                    |
| Fréquence de lecture de la température : | 1 seconde/temps                         |
| Plage de mesure de la température :      | 32°~212° F (0°~100° C)                  |
| Temps de charge de la sonde :            | 30~40 Mins                              |
| Durée d'endurance de la sonde :          | 20~24 heures                            |
| Temps de charge du répéteur :            | 3~4 heures                              |
| Durée d'autonomie du répéteur :          | Environ 300 heures                      |
| Batterie du répéteur:                    | 1000 mAh Li-Battery                     |
| Méthode de chargement :                  | USB-Type C) / 5V, 0.5A                  |

Scannez le code QR suivant pour télécharger et installer l'application.



1. PROBE PLUS est conçu pour être utilisé dans la viande (aliments).
2. La station d'accueil du chargeur n'est pas étanche, ne l'immergez pas dans l'eau ou dans d'autres liquides, liquides.
3. Pour éviter d'endommager la sonde, il est nécessaire d'insérer la sonde dans la viande en passant l'encoche de sécurité. l'encoche de sécurité.
4. Les sondes PROBE PLUS ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle. Veuillez les laver à la main avec de l'eau et du savon avant et après chaque utilisation, à la main avec de l'eau et du savon avant et après chaque utilisation.
5. PROBE PLUS résiste à l'eau, mais n'est pas totalement étanche, ne pas l'immerger dans l'eau pendant de longues périodes. dans l'eau pendant de longues périodes.
6. Faites attention à la pointe de la sonde.
7. La sonde sera très chaude pendant ou juste après la cuisson. Ne la touchez pas à mains nues, mains nues.
8. Ne plongez pas la sonde dans l'eau froide après la cuisson. Attendez qu'elle ait qu'elle ait refroidi avant de la laver.
9. La température maximale de la sonde est de 100° C (212° F). La température La température interne supérieure à 100° C (212° F) peut potentiellement endommager la sonde.
10. La résistance maximale à la température du capteur interne est de 85° C (185° F). Pour prolonger la durée de vie de la sonde, il est recommandé d'utiliser le capteur interne. Pour prolonger la durée de vie de la sonde, il est préférable de maintenir la température interne en dessous de 185° F (85° C). Pour prolonger la durée de vie de la sonde, il est préférable de maintenir la température interne en dessous de 185° F (85° C).
11. Lors de la cuisson, assurez-vous qu'aucune partie de la sonde n'est en contact avec une surface de cuisson CHAUDE, surface de cuisson chaude.
12. Le produit PROBE PLUS n'est pas un jouet, veuillez le tenir à l'écart des enfants.
13. Lorsque vous ne l'utilisez pas, remettez la sonde dans sa station d'accueil et rangez le produit dans un endroit sec et frais.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Tout changement ou modification n'ayant pas été expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

\*Informations sur l'exposition aux radiofréquences :  
L'appareil a été évalué pour répondre aux exigences générales en matière d'exposition aux radiofréquences.  
L'appareil peut être utilisé sans restriction dans des conditions d'exposition portable.

Cet appareil est conforme à la (aux) nœm(e)s RSS exempté(s) de licence d'Industrie Canada. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

(1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences, causer des interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable, interférences, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Bastano pochi passi per utilizzare PROBE PLUS per cucinare.

- 1 Scaricare l'app, nome dell'app "PROBE PLUS".  


**iOS Android**

Apple store / Google Play
- 2 Avviare l'APP  
**PROBE PLUS**  

- 3 Togliere la sonda dal caricatore per accenderla  

- 4 Aggiungere il dispositivo all'APP (connettersi con il ripetitore)  

- 5 Dopo aver aggiunto il dispositivo, fare clic sull'icona per accedere all'interfaccia delle operazioni di cottura.  

- 6 Fare clic su questa interfaccia per accedere all'interfaccia di preimpostazione della temperatura.  

- 7 Inserire la sonda nella carne  


Tacca di sicurezza

In mezzo
- 8 Impostare la temperatura di cottura, quindi godersi la cottura!  


- Luce rossa: il ripetitore è in carica.
- Luce verde: il ripetitore è completamente carico.



**Pulsante Batteria**  
Premere il pulsante per visualizzare il livello della batteria del ripetitore.



**Presca di ricarica**

Per la ricarica utilizzare il cavo di ricarica TYPE-C.

|                                              |                                    |
|----------------------------------------------|------------------------------------|
| Dispositivi supportati:                      | IOS and Android System             |
| Nome APP:                                    | SONDA PLUS                         |
| Connessione :                                | 5.2 Bluetooth                      |
| Portata Bluetooth:                           | Oltre 500 Ft (150 M) Spazio aperto |
| Grado di impermeabilità della sonda:         | IPX7                               |
| Frequenza di lettura della temperatura:      | 1 secondo/tempo                    |
| Intervallo di misurazione della temperatura: | 32°~212° F (0°~100° C)             |
| Tempo di ricarica della sonda:               | 30~40 minuti                       |
| Tempo di durata della sonda:                 | 20~24 ore                          |
| Tempo di ricarica del ripetitore:            | 3~4 ore                            |
| Tempo di durata del ripetitore:              | Circa 300 ore                      |
| Batteria del ripetitore                      | 1000 mAh Li-Batteria               |
| Metodo di ricarica:                          | USB-Type C) / 5V, 0.5A             |

Scansionare il seguente codice QR per scaricare e installare l'APP.



1. PROBE PLUS è progettato per l'uso nella carne (alimenti).
2. Il dock di ricarica non è impermeabile, non immergerlo in acqua o altri liquidi, liquidi.
3. Per evitare di danneggiare la sonda, è necessario inserire la sonda nella carne oltre la tacca di sicurezza, di sicurezza.
4. Le sonda PROBE PLUS non sono lavabili in lavastoviglie. Lavare a mano con acqua e acqua e sapone prima e dopo ogni utilizzo.
5. PROBE PLUS è resistente all'acqua, ma non è completamente impermeabile, non immergerla in acqua per lunghi periodi di tempo.
6. Prestare attenzione alla punta appuntita della sonda.
7. La sonda sarà molto calda durante o subito dopo la cottura. Non toccarla a mani nude.
8. Non immergere la sonda in acqua fredda dopo la cottura. Attendere che si sia raffreddata prima di raffreddata prima di lavarla.
9. La temperatura massima della sonda è di 212° F (100° C). La temperatura interna temperatura interna superiore a 212° F (100° C) può potenzialmente danneggiare la sonda.
10. La resistenza massima alla temperatura del sensore interno è di 185° F (85° C). Per prolungare la durata della sonda, è meglio mantenere la temperatura interna al di sotto dei 185° F (85° C); temperatura interna al di sotto dei 185° F (85° C).
11. Durante la cottura, assicurarsi che una parte della sonda non tocchi una superficie di cottura CALDA, superficie di cottura calda.
12. Il prodotto PROBE PLUS non è un giocattolo, quindi è bene tenerlo lontano dai bambini.
13. Quando non si utilizza il prodotto, riporre la sonda nell'alloggiamento e conservarla in un luogo asciutto e fresco.

Questo dispositivo è conforme alla parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) il dispositivo non deve causare interferenze dannose, e (2) il dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che possono causare un funzionamento indesiderato.

Eventuali modifiche o cambiamenti non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità responsabile della conformità potrebbe invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura.

\*Informazioni sull'esposizione alle RF:  
Il dispositivo è stato valutato per soddisfare i requisiti generali di esposizione alle RF. Il dispositivo può essere utilizzato in condizioni di esposizione portatile senza limitazioni.

Questo dispositivo è conforme agli standard RSS esenti da licenza di Industry Canada. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: (1) il dispositivo non deve causare interferenze e (2) il dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza, comprese quelle che possono causare interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato del dispositivo.









 Made in China  
 FDA