



VULPES GOODS
KITCHEN

MEAT THERMOMETER

**MANUAL • HANDBUCH •
HANDLEIDING • MANUEL**

WWW.VULPESGOODS.COM

Download the app
Search the App Store or
Google Play for
“SOULBIBIQ”.

Die App herunterladen
Suchen Sie im App
Store oder bei Google
Play nach “SOULBIBIQ”.

Download de app
Zoek in de App Store
of Google Play naar
“SOULBIBIQ”.

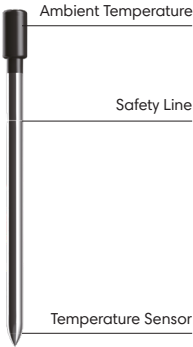
Télécharger
l'application
Recherchez
“SOULBIBIQ” dans l'App
Store ou Google Play.

ENGLISH	4
The device	5
User Guide	7
Characteristics and Application	14
Product parameters	16
 DEUTSCH	 17
Das Gerät	18
Benutzerhandbuc	20
Eigenschaften und Anwendung	27
Produkt parameter	29
 NEDERLANDS	 30
Het apparaat	31
Gebruiksaanwijzing	33
Kenmerken en Toepassingen	40
Product Parameters	42
 FRANCAIS	 43
Le dispositif	44
Manuel de l'utilisateur	46
Caractéristiques et applications	53
Paramètres du produit	55

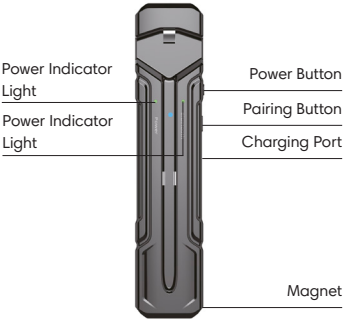
ENGLISH

THE DEVICE

Thermometer pen



Signal miter



Ambient Temperature

The ambient temperature in the meat thermometer refers to the temperature of the immediate surroundings during measurement. This can affect the accuracy of the meat temperature reading.

Safety Line

Insert the thermometer probe up to the safety line in the meat. This ensures accurate temperature measurements and prevents undercooked meat.

Temperature Sensor

The temperature sensor is located at the tip of the thermometer probe, ensuring accurate temperature measurement.

Power Button

Hold the power button for 3 seconds to activate the signal amplifier. To deactivate the signal amplifier, hold the button again for 3 seconds.

Power Indicator Light

The power indicator light indicates whether the meat thermometer is turned on.

Pairing Indicator Light

When the meat thermometer is ready to pair, the pairing indicator light will blink. Once successfully paired, the light will stay on for 3 seconds and then turn off automatically.

Pairing Button

Place the thermometer probe in the signal amplifier and press the pairing button for 3 seconds to connect with the app.

Charging Port

Charge the signal amplifier using the provided USB-C charging cable.

Magnet

The magnet on the back of the meat thermometer allows easy attachment to metal surfaces.

USER GUIDE

When using the meat thermometer for the first time, it's important to ensure it is fully charged for optimal operation.

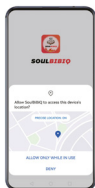
1. Download the "SOULBIBIQ" app from the App Store or Google Play.
2. Use this app to connect the signal amplifier and the thermometer probe to your phone for precise temperature measurements.
3. Below are detailed steps for using the meat thermometer:

Installing the app and connecting to the device:

For iOS: Enable Bluetooth on your phone.

For Android: Ensure both Bluetooth and location permissions are enabled.

Allow notifications from the app to be sent to your phone. This enables you to receive all updates through notifications, including sound alerts and/or pop-up notifications, so you don't have to constantly check the app.

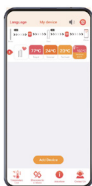


How to connect the thermometer to the app:

1. Turn on the device and download the app (SOULBIBIQ).
2. Open the app and click on start.

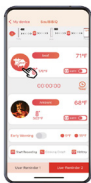
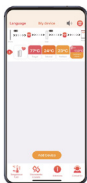


3. Search for the device via Bluetooth under the name "SOULBIBIQ" and click Connect.
4. Once the connection is successful, you can now use the app.

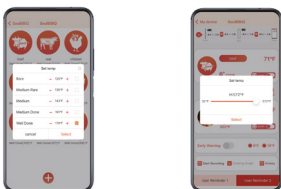


How to use the app:

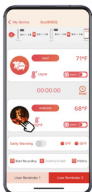
1. Click the settings button to open the ingredients page. Enter what you want to prepare here.



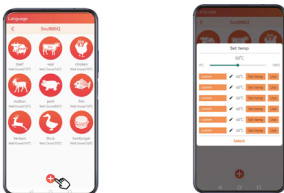
2. Select the correct temperature.



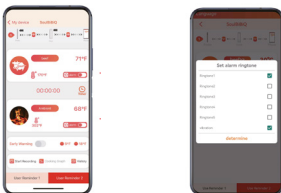
3. Open the section for ambient temperature and enter the ambient temperature.



4. Click on + and select your own temperature, then save your selection.

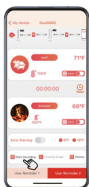


5. Click on internal temperature or ambient temperature, and choose the alarm sound you want to use.



Tracking temperature process:

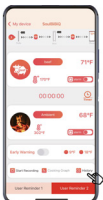
1. Click on the app to start recording the temperature. The temperature is tracked and can be reviewed later in the app.



2. Click on the icon to monitor temperature changes during baking.



3. Click on this icon to view the history of previous sessions.



Time	Curve	Duration
2020-10-23 15:10:34	Beef	00h:00m:00s

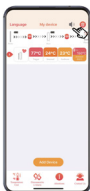
Early warning:

Enable the early warning in the app and enter the temperature at which you want to receive a warning.



Turn off the alarm:

If you find the alarm sound annoying, you can always choose to mute it later through the mobile app.



If the connection between the meat thermometer or the host device is lost for an extended period, remove the device from the list in the app. Click on the reset button to reset and search for the device again.



The app automatically sets the temperature to the optimal setting for the chosen meat. If you prefer a different temperature, click on the + button and adjust it to your desired setting.

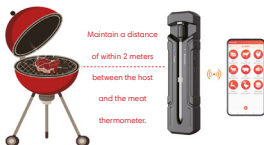


Click the reset button to revert the temperature back to its original setting.

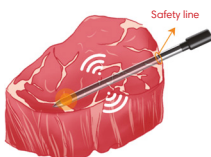


Please note:

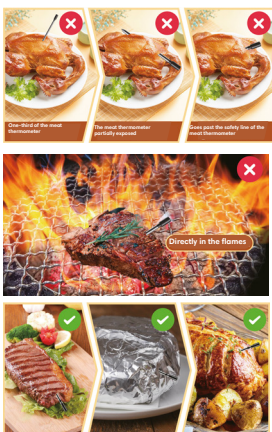
For optimal app connectivity, ensure the host is within 2 meters of the meat thermometer. Due to the high temperature of the barbecue, do not place the host directly on the BBQ or in a location with high temperature! The best ambient temperature range for the host is: -20°C to 60°C.



Place the meat thermometer in the thickest part of the meat, ensuring that the entire probe is inserted up to the notch in the meat.
(Ensure that the thermometer does not come out from the bottom).



Proper placement is crucial to ensure the desired temperature. Incorrect insertion can lead to inaccurate temperature readings or potential damage to the thermometer.



CHARACTERISTICS AND APPLICATION

- Use the thermometer only for food.
- To avoid electric shock, do not place the thermometer in the holder if it is wet. Prevent the holder from coming into contact with water.
- To prevent damage to the meat thermometer, insert it into the meat up to the safety line.
- Ensure that the handle of the thermometer does not go into the meat.
- Do not place the thermometer in a microwave or pressure cooker.
- Do not expose the meat thermometer directly to flames.
- The thermometer is not dishwasher safe. Clean the thermometer with a damp cloth.
- When returning the thermometer to the holder, ensure that it is completely dry.
- The thermometer is water-resistant but should not be fully submerged in water. It can withstand water droplets.
- During or after cooking, the thermometer will be very hot. Never handle it with bare hands.
- Do not place the thermometer directly into cold water after cooking. Let it cool down before cleaning!
- The thermometer is not a toy! Keep out of reach of children.
- Do not use the thermometer during severe rainstorms, thunderstorms, or other very bad weather conditions.
- If the thermometer shows a too high or too low temperature, or the temperature rises too quickly, check if the thermometer is properly inserted into the meat. Reinsert the thermometer correctly and ensure that it is not directly in the flames.
- The maximum temperature of the sensor inside the thermometer is 212°F/100°C. Temperatures above the maximum can cause damage.

- The maximum temperature of the handle is 527°F/275°C. Temperatures above the maximum can cause damage.
- During cooking, ensure that no part of the sensor or thermometer touches a hot part.
- When removing the thermometer, ensure to pull it out in a straight line.
- Eating raw or undercooked meat, poultry, or fish can lead to food poisoning. Adhere to the recommended temperatures and check the food.
- User Information: Changes or modifications to the thermometer not approved by Vulpes Goods will void your warranty. Use at your own risk!
- Before use, charge the host for 2-3 hours to ensure it is fully charged. Place the thermometer in the host to ensure it is also properly charged.
- Charge the thermometer for 30 minutes before each use to ensure it can be on standby for 24 hours.
- The indicator light will turn red when the host is charging, and will turn blue when fully charged.
- Turn on the host and click the thermometer power detection button. If the light on the thermometer turns green, it is fully charged. If it is red, the thermometer is not fully charged.

Warning:

Heat resistance varies in different parts of the meat thermometer; do not place the thermometer probe directly in the fire. Clean the thermometer each time you use it to ensure there is no dust or oil on the charger.

PRODUCT PARAMETERS

Bluetooth versie: 5.2	Internal Temperature: -20~100°C
App Name: SOULBIBIQ	Ambient Temperature: 0-275°C
Wireless Range: Max 80 meters	Thermometer Charging Time: 30 minutes
Host Charging Time: 2-3 hours	Waterproof: IP66 (thermometer)
Host Standby Time: 120 hours	Thermometer standby time: 24 hours

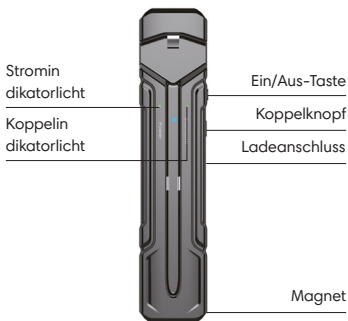
DEUTSCH

DAS GERÄT

Thermometersonde



Signalverstärker



Umgebungstemperatur

Die Umgebungstemperatur im Fleischthermometer bezieht sich auf die Temperatur der direkten Umgebung während der Messung. Dies kann die Genauigkeit der Fleischtemperaturmessung beeinflussen.

Sicherheitslinie

Stecken Sie die Thermometer-Sonde bis zur Sicherheitsnut in das Fleisch. Dies gewährleistet genaue Temperaturmessungen und verhindert unzureichend gegartes Fleisch.

Temperatursensor

Der Temperatursensor befindet sich an der Spitze der Thermometer-Sonde. Er misst die Temperatur korrekt.

Ein/Aus-Taste

Halten Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Signalverstärker zu aktivieren. Um den Signalverstärker auszuschalten, halten Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt.

Stromindikatorlicht

Das Stromindikatorlicht zeigt an, ob das Fleischthermometer eingeschaltet ist.

Koppelindikatorlicht

Wenn das Fleischthermometer bereit ist, gekoppelt zu werden, blinkt das Koppelindikatorlicht. Sobald das Fleischthermometer erfolgreich gekoppelt wurde, leuchtet das Licht 3 Sekunden lang und schaltet dann automatisch ab.

Koppelknopf

Setzen Sie die Thermometer-Sonde in den Signalverstärker und halten Sie den Koppelknopf 3 Sekunden lang gedrückt, um eine Verbindung zur App herzustellen.

Ladeanschluss

Laden Sie den Signalverstärker mit dem mitgelieferten USB-C Ladekabel auf.

Magnet

Der Magnet auf der Rückseite des Fleischthermometers ermöglicht es, das Gerät leicht an metallischen Oberflächen zu befestigen.

BENUTZERHANDBUC

Beim ersten Gebrauch des Fleischthermometers ist es wichtig sicherzustellen, dass es vollständig aufgeladen ist, um optimale Leistung zu gewährleisten.

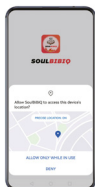
1. Lade die App "QOULBIBIQ" aus dem App Store oder Google Play herunter.
2. Verwende diese App, um den Signalverstärker und die Thermometersonde mit deinem Telefon zu verbinden, um genaue Temperaturmessungen durchzuführen.
3. Unten findest du detaillierte Schritte zur Verwendung des Fleischthermometers.

Die Installation der App und die Verbindung mit dem Gerät:

Für iOS: Aktiviere Bluetooth auf deinem Telefon.

Für Android: Stelle sicher, dass sowohl Bluetooth als auch Standortberechtigungen aktiviert sind.

Erlaube Benachrichtigungen von der App auf dein Telefon zu senden. Dadurch erhältst du alle Updates über Benachrichtigungen, einschließlich Tonsignalen und/oder Pop-up-Benachrichtigungen, so dass du die App nicht ständig überprüfen musst.

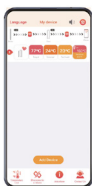


Wie verbinde ich das Thermometer mit der App:

1. Schalte das Gerät ein und lade die App (SOULBIBIQ) herunter.
2. Öffne die App und klicke auf "Start".

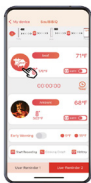
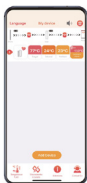


3. Suche das Gerät über Bluetooth unter dem Namen "SOULBIBIQ" und klicke auf Verbinden.
4. Wenn die Verbindung erfolgreich ist, kannst du die App jetzt nutzen.

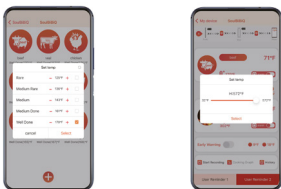


Wie benutzt man die App:

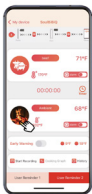
1. Klicke auf die Einstellungstaste, um die Zutatenliste zu öffnen. Fülle hier ein, was du zubereiten möchtest.



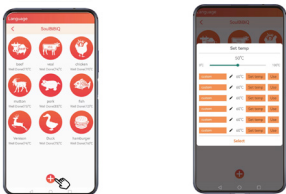
2. Wähle die richtige Temperatur aus.



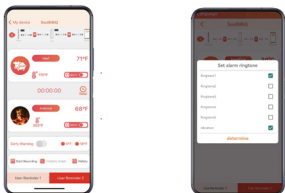
3. Öffne den Abschnitt “Umgebungstemperatur” und trage die Umgebungstemperatur ein.



4. Klicke auf das “+”-Symbol und wähle deine gewünschte Temperatur aus. Speichere dann deine Auswahl ab.

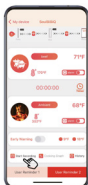


5. Klicke auf “Innentemperatur” oder “Umgebungstemperatur” und wähle das Alarmsignal aus, das du verwenden möchtest.



Temperaturverlauf verfolgen:

1. Klicke in der App auf "Start", um die Temperaturmessung zu beginnen. Die Temperatur wird aufgezeichnet und kann später in der App eingesehen werden.



2. Klicke auf das Symbol, um während des Backens die Temperaturänderungen im Auge zu behalten.



3. Klicke auf dieses Symbol, um die Historie vergangener Messungen zu betrachten.

The screenshot shows a list of past measurements. The list has three columns: 'Time', 'Came', and 'Duration'. There is one entry in the list.

Time	Came	Duration
2023-10-23 15:10:34	start	00h:00m:00s

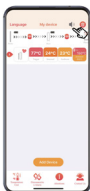
Frühe Warnung:

Aktiviere die Frühwarnung in der App und gib die Temperatur ein, bei der du eine Warnung erhalten möchtest.



Alarm ausschalten:

Wenn dir der Alarmton lästig ist, kannst du jederzeit über die mobile App den Ton ausschalten.



Wenn die Verbindung des Fleischthermometers oder des Hosts längere Zeit unterbrochen war, entferne das Gerät aus der Liste in der App. Klicke auf die Zurücksetzen-Taste, um das Gerät zurückzusetzen, und suche es erneut.



Die App stellt die Temperatur automatisch auf die beste Temperatur für das gewählte Fleisch ein. Wenn du jedoch eine andere Temperatur bevorzugst, klicke auf das + und ändere sie auf die gewünschte Temperatur.



Klicke auf die Zurücksetzen-Taste, um die Temperatur wieder auf den Originalwert zurückzusetzen.

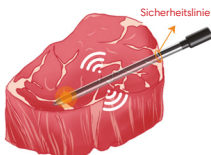


Achten Sie darauf:

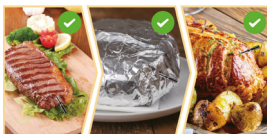
Für eine optimale Verbindung mit der App stellen Sie sicher, dass der Host innerhalb von 2 Metern vom Fleischthermometer entfernt ist. Aufgrund der hohen Temperaturen des Grills platzieren Sie den Host nicht direkt auf dem Grill oder an einem Ort mit hoher Temperatur! Die optimale Umgebungstemperatur für den Host beträgt -20°C bis 60°C.



Setzen Sie das Fleischthermometer in den dicksten Teil des Fleisches und stellen Sie sicher, dass die gesamte Sonde bis zur Kerbe im Fleisch eingeführt ist. (Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht an der Unterseite wieder herauskommt).



Die Art des Einführens ist wichtig, um die gewünschte Temperatur zu gewährleisten. Eine falsche Art des Einführens kann dazu führen, dass die Temperatur weniger genau gemessen wird, oder es besteht die Gefahr einer direkten Beschädigung des Thermometers.



EIGENSCHAFTEN UND ANWENDUNG

- Verwenden Sie das Thermometer nur für Lebensmittel.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, stecken Sie das Thermometer nicht in den Halter, wenn es nass ist. Verhindern Sie, dass der Halter mit Wasser in Berührung kommt.
- Um Schäden am Fleischthermometer zu vermeiden, stecken Sie es bis zur Sicherheitslinie in das Fleisch.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff des Thermometers nicht in das Fleisch kommt.
- Stecken Sie das Thermometer nicht in eine Mikrowelle oder einen Schnellkochtopf.
- Setzen Sie das Fleischthermometer nicht direkt Flammen aus.
- Das Thermometer ist nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie das Thermometer mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Thermometer vollständig trocken ist, bevor Sie es wieder in den Halter stecken.
- Das Thermometer ist wasserfest, aber stellen Sie sicher, dass es nicht vollständig in Wasser eingetaucht wird. Es ist gegen Wassertropfen beständig.
- Während oder nach dem Backen wird das Thermometer sehr heiß sein, fassen Sie es niemals mit bloßen Händen an.
- Stecken Sie das Thermometer nach dem Backen nicht direkt in kaltes Wasser. Lassen Sie es zuerst abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Das Thermometer ist kein Spielzeug! Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verwenden Sie das Thermometer nicht bei starkem Regen, Gewittern oder anderen extremen Wetterbedingungen.

- Wenn das Thermometer eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur anzeigt oder die Temperatur zu schnell steigt, überprüfen Sie, ob das Thermometer richtig im Fleisch steckt. Stecken Sie das Thermometer erneut richtig ins Fleisch und stellen Sie sicher, dass es nicht direkt in den Flammen liegt.
- Die maximale Temperatur des Sensors im Inneren des Thermometers beträgt 212°F/100°C. Temperaturen über der maximalen Temperatur können Schäden verursachen.
- Die maximale Temperatur des Griffs beträgt 527°F/275°C. Temperaturen über der maximalen Temperatur können Schäden verursachen.
- Stellen Sie beim Backen sicher, dass kein Teil des Sensors oder Thermometers einen heißen Teil berührt.
- Beim Entfernen des Thermometers stellen Sie sicher, dass Sie es in einer geraden Linie herausziehen.
- Der Verzehr von rohem oder ungegartem Fleisch, Geflügel oder Fisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Halten Sie sich an die empfohlenen Temperaturen und überprüfen Sie das Essen.
- Benutzerinformationen: Änderungen oder Anpassungen am Thermometer, die nicht von Vulpes Goods genehmigt wurden, führen zum Erlöschen Ihrer Garantie. Verwendung auf eigenes Risiko!

Achtung:

Die Hitzebeständigkeit variiert in verschiedenen Teilen des Fleischthermometers, setzen Sie die Nadel des Thermometers nicht direkt ins Feuer. Reinigen Sie das Thermometer jedes Mal nach Gebrauch, um sicherzustellen, dass kein Staub und Öl auf der Sonde bleiben.

PRODUKT PARAMETERS

Bluetooth- Version: 5.2	Interne temperatuur: -20~100°
APP Name: SOULBIBIQ	Umgebungs temperatur: 0-275°C
Drahtlose Reichweite: Maximal 80 Meter	Ladezeit Thermometer: 30 Minuten
Ladezeit Host: 2-3 Stunden	Wasserdicht: IP66 (Thermometer)
Host-Standby- Zeit: 120 Stunden	Standby-Zeit Thermo- meter: 24 Stunden

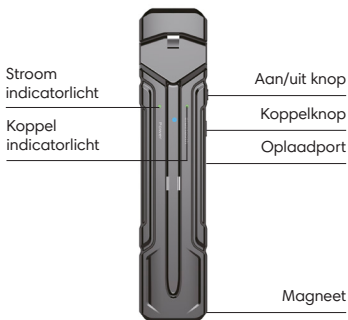
NEDERLANDS

HET APPARAAT

Thermometer pen



Signiaalversteker



Omgevingstemperatuur

De omgevingstemperatuur in de vleesthermometer verwijst naar de temperatuur van de directe omgeving tijdens het meten. Dit kan invloed hebben op de nauwkeurigheid van de vleestemperatuurmeting.

Veiligheidslijn

Steek de thermometerpen tot aan de veiligheidsgleuf in het vlees. Dit zorgt voor nauwkeurige temperatuurmetingen en voorkomt onvoldoende gegaard vlees

Temperatuur sensor

De temperatuursensor zit aan het uiteinde van de thermometerpen. Hiermee wordt de temperatuur correct gemeten.

Aan/uit knop

Houd de aan/uit-knop 3 seconden ingedrukt om de signaalversterker te activeren. Om de signaalversterker uit te schakelen, houd je de knop opnieuw 3 seconden ingedrukt.

Stroom indicatorlicht

Het stroomindicatorlicht geeft aan of de vleesthermometer is ingeschakeld.

Koppel Indicatorlicht

Zodra de vleesthermometer gereed is om te koppelen, zal het koppelindicatorlicht knipperen. Zodra de vleesthermometer succesvol is gekoppeld, zal het licht 3 seconden branden en daarna automatisch uitschakelen.

Koppelknop

Plaats de thermometerpen in de signaalversterker en houd de koppelknop 3 seconden ingedrukt om verbinding te maken met de app.

Oplaadport

Laad de signaalversterker op met de meegeleverde USB-C oplaadkabel.

Magneet

De magneet op de achterkant van de vleesthermometer maakt het mogelijk om het apparaat gemakkelijk aan metalen oppervlakken te bevestigen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Bij het eerste gebruik van de vleesthermometer is het belangrijk ervoor te zorgen dat deze volledig is opgeladen voor optimale werking.

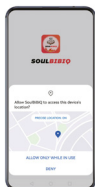
1. Download de app "QOULBIBIQ" vanuit de App Store of Google Play.
2. Gebruik deze app om de signaalversterker en de thermometerpen met je telefoon te verbinden voor nauwkeurige temperatuurmetingen.
3. Hieronder vind je gedetailleerde stappen voor het gebruik van de vleesthermometer

Het installeren van de app en het verbinden met het apparaat:

Voor iOS: Schakel Bluetooth in op je telefoon.

Voor Android: Zorg ervoor dat zowel Bluetooth als locatietoestemming zijn ingeschakeld.

Geef toestemming om meldingen vanuit de app naar je telefoon te sturen. Hierdoor ontvang je alle updates via meldingen, inclusief geluidssignalen en/of pop-upmeldingen, zodat je niet voortdurend de app hoeft te controleren.

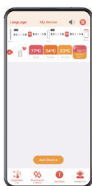


Hoe verbind ik de theromometer met de app:

1. Zet het apparaat aan en download de app (SOULBIBIQ).
2. Open de app en klik op start.

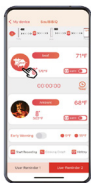
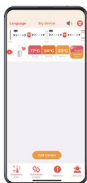


3. Zoek het apparaat via Bluetooth onder de naam "SOULBIBIQ" en klik op Verbinden.
4. Als de verbinding succesvol is, kun je nu gebruikmaken van de app.

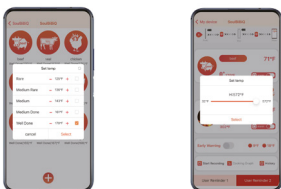


Hoe gebruik je de app:

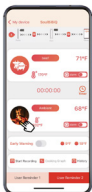
1. Klik op de instellingenknop om de ingrediëntenpagina te openen. Vul hier in wat je wilt bereiden.



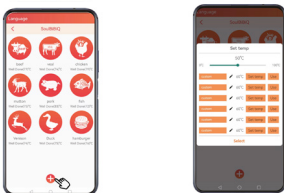
2. Kies de juiste temperatuur.



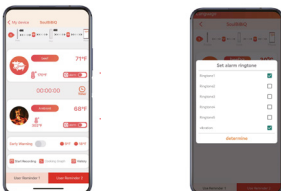
3. Open het kopje omgevingstemperatuur en vul de omgevingstemperatuur in.



4. Klik op + en selecteer je eigen temperatuur en sla de keuze op die je hebt gemaakt.

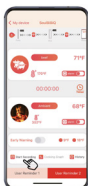


5. Klik op interne temperatuur of omgevings temperatuur en kies het alarmsignaal dat je wilt gebruiken.



Temperatuur proces bijhouden :

1. Klik in de app op het starten van het opnemen van de temperatuur. De temperatuur wordt bijgehouden en die kun je later terugkijken in de app.



2. Klik op het icoon om tijdens het bakken de temperatuur veranderingen in de gaten te houden.



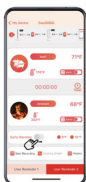
3. Klik op dit icoon om de geschiedenis te bekijken van vorige keren.

A screenshot of the 'History' screen in the SoufBHQ app. It displays a table with three columns: 'Time', 'Came', and 'Duration'.

Time	Came	Duration
2020-10-20 10:10:00	Start	00:00:00

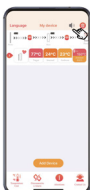
Vroege waarschuwing:

Zet de vroege waarschuwing aan in de app en vul de temperatuur in waar je een waarschuwing wilt krijgen.



Alarm uitzetten:

Als je het geluid van het alarm vervelend vindt, kun je er achteraf altijd nog voor kiezen om het geluid uit te zetten via de mobiele app.



Als de verbinding van de vleesthermometer of de host is verbroken van je telefoon voor een langere tijd, verwijder dan het apparaat uit de lijst in de app. Klik op de reset knop om te resetten en zoek opnieuw naar het apparaat.



De app zet de temperatuur automatisch naar de beste temperatuur voor het gekozen vlees. Mocht je zelf toch een andere temperatuur willen, klik dan op de + en verander het naar de gewenste temperatuur.



Klik op het reset knopje om de temperatuur weer terug te zetten naar de originele stand.

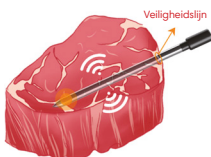


Let op:

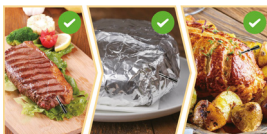
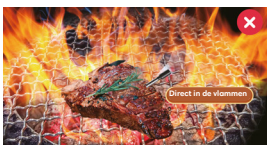
Voor een optimale verbinding van de app, zorg ervoor dat de host binnen 2 meter is van de vleesthermometer. Door de hoge temperatuur van de barbecue, plaats de host niet direct op de bbq of op een plek met een hoge temperatuur! De beste omgevingstemperatuur voor de host is: -20°C tot 60°C.



Plaats de vleesthermometer in het dikste deel van het vlees, zorg ervoor dat de hele pen tot aan de inkeping in het vlees gestoken is. (Let op dat de thermometer er niet aan de onderkant weer uitkomt).



De manier van plaatsing is belangrijk om de gewenste temperatuur te kunnen garanderen. De verkeerde manier van insteken kan ervoor zorgen dat de temperatuur minder accuraat wordt gemeten, of er is kans op directe schade aan de thermometer.



KENMERKEN EN TOEPASSINGEN

- Gebruik de thermometer alleen voor etenswaren.
- Om elektrische schokken te voorkomen, stop de thermometer niet in de houder als deze nat is.
Voorkom dat de houder in aanraking komt met water.
- Om te voorkomen dat de vleesthermometer schade oploopt, steek deze in het vlees tot aan de veiligheidslijn.
- Zorg ervoor dat het handvat van de thermometer niet in het vlees komt.
- Stop de thermometer niet in een magnetron of een hogedrukpan.
- Stel de vleesthermometer niet direct bloot aan vlammen.
- De thermometer kan niet worden gewassen in een vaatwasser. Reinig de thermometer met een vochtige doek.
- Bij het terugstoppen van de thermometer in de houder, zorg ervoor dat de thermometer helemaal droog is.
- De thermometer is waterbestendig, maar zorg ervoor dat deze niet volledig in het water komt. Hij is bestand tegen waterdruppels.
- Tijdens of na het bakken zal de thermometer erg heet zijn, pak deze nooit met je blote handen.
- Stop de thermometer niet direct in koud water na het bakken. Laat hem eerst afkoelen voordat je hem schoonmaakt!
- De thermometer is geen speelgoed! Buiten bereik van kinderen houden.
- Gebruik de thermometer niet tijdens een hevige regenstorm, hevige onweersbuien of andere zeer slechte weersomstandigheden.
- Als de thermometer een te hoge of te lage temperatuur aangeeft of de temperatuur stijgt te snel, controleer dan of de thermometer goed in het vlees zit. Stop de thermometer opnieuw goed in het vlees en zorg ervoor dat de thermometer niet direct in de vlammen komt.

- De maximale temperatuur van de sensor binnenin de thermometer is 212°F/100°C. Temperaturen boven het maximale van de thermometer kunnen schade veroorzaken.
- De maximale temperatuur van het handvat is 527°F/275°C. Temperaturen boven het maximale van de thermometer kunnen schade veroorzaken.
- Tijdens het bakken, zorg ervoor dat geen enkel deel van de sensor of thermometer een heet deel aanraakt.
- Bij het verwijderen van de thermometer, zorg ervoor dat je die in een directe lijn eruit haalt.
- Het eten van rauw of ongaar vlees, kip of vis kan leiden tot voedselvergiftiging. Houd je aan de aanbevolen temperaturen en check het eten.
- Gebruikersinformatie: Veranderingen of aanpassingen aan de thermometer die niet zijn goedgekeurd door Vulpes Goods zullen ertoe leiden dat je garantie vervalt. Gebruik op eigen risico!
- Voor gebruik, laad de host gedurende 2-3

Waarschuwing:

De hittebestendigheid varieert in verschillende onderdelen van de vleesthermometer, plaats de naald van de thermometer niet rechtstreeks in het vuur. Reinig de thermometer elke keer dat u deze gebruikt om ervoor te zorgen dat er geen stof en olie op de oplader zit.

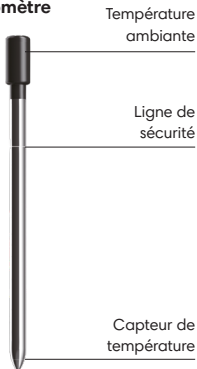
PRODUCT PARAMETERS

Bluetooth versie: 5.2	Interne temperatuur: -20~100°
APP naam: SOULBIBIQ	Omgevings tempera- tuur: 0-275°
Draadloze afstand: Max 80 meter	Oplaadtijd thermo- meter: 30 minuten
Host oplaadtijd: 2-3 uur	Waterdicht: IP66 (thermometer)
Host standby stand: 120 uur	Standby stand thermometer: 24 uur

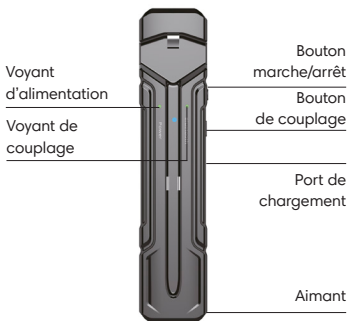
FRANÇAIS

LE DISPOSITIF

épingle à thermomètre



Mitre Signial



Température ambiante

La température ambiante dans le thermomètre à viande fait référence à la température de l'environnement direct pendant la mesure. Cela peut affecter la précision de la mesure de la température de la viande.

Ligne de sécurité

Insérez la sonde du thermomètre jusqu'à la rainure de sécurité dans la viande. Cela assure des mesures de température précises et évite une cuisson insuffisante de la viande.

Capteur de température

Le capteur de température se trouve à l'extrémité de la sonde du thermomètre. Il permet de mesurer correctement la température.

Bouton marche/arrêt

Maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pendant 3 secondes pour activer l'amplificateur de signal. Pour désactiver l'amplificateur de signal, maintenez à nouveau le bouton enfoncé pendant 3 secondes.

Voyant d'alimentation

Le voyant d'alimentation indique si le thermomètre à viande est allumé.

Voyant de couplage

Une fois que le thermomètre à viande est prêt à être couplé, le voyant de couplage clignotera. Une fois que le thermomètre à viande est couplé avec succès, le voyant s'allumera pendant 3 secondes puis s'éteindra automatiquement.

Bouton de couplage

Placez la sonde du thermomètre dans l'amplificateur de signal et maintenez le bouton de couplage enfoncé pendant 3 secondes pour vous connecter à l'application.

Port de chargement

Chargez l'amplificateur de signal avec le câble de chargement USB-C fourni.

Aimant

L'aimant à l'arrière du thermomètre à viande permet de fixer facilement l'appareil à des surfaces métalliques.

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Lors de la première utilisation du thermomètre à viande, il est important de s'assurer qu'il est complètement chargé pour un fonctionnement optimal.

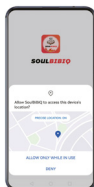
1. Téléchargez l'application "QOULBIBIQ" depuis l'App Store ou Google Play.
2. Utilisez cette application pour connecter l'amplificateur de signal et la thermometerpen à votre téléphone pour des mesures de température précises.
3. Vous trouverez ci-dessous les étapes détaillées pour l'utilisation du thermomètre à viande.

L'installation de l'application et la connexion avec l'appareil :

Pour iOS : Activez le Bluetooth sur votre téléphone.

Pour Android : Assurez-vous que le Bluetooth et les autorisations de localisation sont activés.

Autorisez l'application à envoyer des notifications à votre téléphone. Vous recevrez ainsi toutes les mises à jour via des notifications, y compris des signaux sonores et/ou des notifications pop-up, afin que vous n'ayez pas à vérifier l'application en permanence.

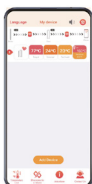


Comment connecter le thermomètre à l'application :

1. Allumez l'appareil et téléchargez l'application (SOULBIBIQ).
2. Ouvrez l'application et cliquez sur démarrer.

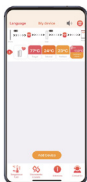


3. Recherchez l'appareil via Bluetooth sous le nom "SOULBIBIQ" et cliquez sur Connecter.
4. Une fois la connexion établie avec succès, vous pouvez maintenant utiliser l'application.

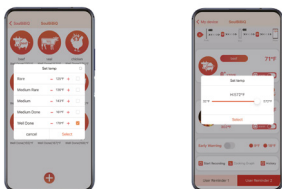


Comment utiliser l'application :

1. Cliquez sur le bouton des paramètres pour ouvrir la page des ingrédients. Remplissez ici ce que vous souhaitez préparer.



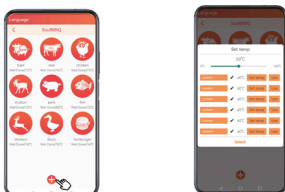
2. Choisir la bonne température.



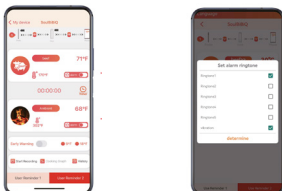
3. Ouvrez la rubrique température ambiante et entrez la température ambiante.



4. Cliquez sur + et sélectionnez votre propre température, puis enregistrez votre choix.

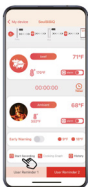


5. Cliquez sur température interne ou température ambiante et choisissez le signal d'alarme que vous souhaitez utiliser.



Suivi des processus de température :

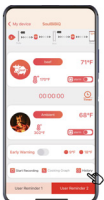
1. Dans l'application, cliquez sur pour commencer à enregistrer la température. La température sera enregistrée et vous pourrez la vérifier plus tard dans l'application.



2. Cliquez sur l'icône pour surveiller les changements de température pendant la cuisson.



3. Cliquez sur cette icône pour afficher l'historique des temps précédents.



Time	Curve	Duration
2023-10-23 15:10:34	Heat	00h:00m:00s

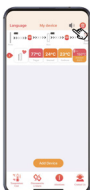
Alerte précoce :

Activez l'alerte précoce dans l'application et indiquez la température à laquelle vous souhaitez être alerté.



Désactiver l'alarme :

Si le son de l'alarme vous dérange, vous pouvez toujours choisir de le désactiver par la suite via l'application mobile.



Si le thermomètre à viande ou l'hôte est déconnecté de votre téléphone pendant une période prolongée, supprimez l'appareil de la liste dans l'application. Cliquez sur le bouton de réinitialisation pour réinitialiser et rechercher à nouveau l'appareil.



L'application règle automatiquement la température sur la meilleure température pour la viande choisie. Si vous souhaitez une autre température, cliquez sur le + et modifiez la température souhaitée.



Cliquez sur le bouton de réinitialisation pour remettre la température à son niveau initial.

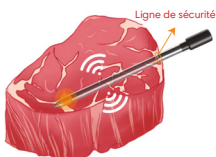


Remarque :

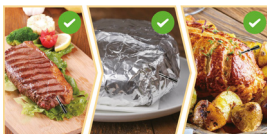
Pour une connexion optimale de l'application, assurez-vous que l'hôte se trouve à moins de 2 mètres du thermomètre à viande. En raison de la température élevée du barbecue, ne placez pas l'hôte directement sur le barbecue ou dans un endroit où la température est élevée ! La meilleure température ambiante pour le host est de -20°C à 60°C.



Insérer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande, en veillant à ce que toute la tige soit insérée dans la viande jusqu'à l'encoche. (Veillez à ce que le thermomètre ne ressorte pas par le bas).



La méthode d'insertion est importante pour garantir la température souhaitée. Une mauvaise méthode d'insertion peut entraîner une baisse de la précision de la mesure de la température ou un risque d'endommagement direct du thermomètre.



CARACTÉRISTIQUES ET APPLICATIONS

- Utilisez le thermomètre uniquement pour les aliments.
- Pour éviter les chocs électriques, ne placez pas le thermomètre dans le support s'il est mouillé. Évitez tout contact du support avec l'eau.
- Pour éviter d'endommager le thermomètre à viande, enfoncez-le dans la viande jusqu'à la ligne de sécurité.
- Assurez-vous que la poignée du thermomètre ne rentre pas dans la viande.
- Ne placez pas le thermomètre dans un micro-ondes ou une cocotte-minute.
- Ne exposez pas directement le thermomètre à viande aux flammes.
- Le thermomètre ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Lorsque vous remettez le thermomètre dans le support, assurez-vous qu'il est complètement sec.
- Le thermomètre est résistant à l'eau, mais évitez de le plonger complètement dans l'eau. Il est résistant aux éclaboussures.
- Pendant ou après la cuisson, le thermomètre sera très chaud, ne le touchez jamais avec vos mains nues.
- Ne plongez pas le thermomètre directement dans l'eau froide après la cuisson. Laissez-le d'abord refroidir avant de le nettoyer !
- Le thermomètre n'est pas un jouet ! Gardez-le hors de la portée des enfants.
- N'utilisez pas le thermomètre lors de fortes tempêtes de pluie, d'orage violent ou d'autres conditions météorologiques très mauvaises.
- Si le thermomètre indique une température trop haute ou trop basse, ou si la température monte trop rapidement, vérifiez si le thermomètre est bien placé dans la viande. Remplacez-le correctement et assurez-vous qu'il n'est pas directement exposé aux flammes.

- La température maximale du capteur à l'intérieur du thermomètre est de 212°F/100°C. Des températures au-delà de celles-ci peuvent endommager le thermomètre.
- La température maximale de la poignée est de 527°F/275°C. Des températures au-delà de celles-ci peuvent endommager le thermomètre.
- Pendant la cuisson, assurez-vous qu'aucune partie du capteur ou du thermomètre n'entre en contact avec une partie chaude.
- Lorsque vous retirez le thermomètre, retirez-le en ligne droite.
- La consommation de viande, de poulet ou de poisson crus ou insuffisamment cuits peut entraîner une intoxication alimentaire. Respectez les températures recommandées et vérifiez la nourriture.
- Informations pour l'utilisateur : Les modifications ou ajustements apportés au thermomètre qui ne sont pas approuvés par Vulpes Goods annuleront la garantie. Utilisez à vos propres risques !
- Avant utilisation, chargez l'hôte pendant 2 à 3 heures pour assurer une charge complète. Placez le thermomètre dans l'hôte pour vous assurer qu'il est également correctement chargé.
- Chargez le thermomètre pendant 30 minutes avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il peut rester en veille pendant 24 heures.
- Le témoin lumineux devient rouge lorsque l'hôte est en charge, et devient bleu lorsqu'il est complètement chargé.
- Allumez l'hôte et appuyez sur le bouton de détection de puissance du thermomètre. Si la lumière devient verte sur le thermomètre, il est prêt à être utilisé. Si elle est rouge, le thermomètre n'est pas encore complètement chargé.

Avertissement :

La résistance à la chaleur varie selon les parties du thermomètre à viande. Ne placez pas l'aiguille du thermomètre directement dans le feu. Nettoyez le thermomètre chaque fois que vous l'utilisez pour vous assurer qu'il n'y a pas de poussière ou d'huile sur le chargeur.

PARAMÈTRES DU PRODUIT

Version Bluetooth: 5.2	Température interne : -20~100°
Nom de l'APP : SOULBIBIQ	Température ambiante : 0-275°
Distance sans fil : 80 mètres maximum	Temps de charge du thermomètre : 30 minutes
Temps de charge de l'hôte : 2 à 3 heures	Étanchéité : IP66 (thermomètre)
Mode veille de l'hôte : 120 heures	Mode veille du t hermomètre : 24 heures