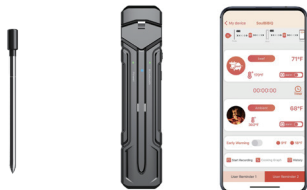


VULPES GOODS

KITCHEN

VLEESTHERMOMETER ELITE



Thermometerpen

Host/signaalversterker

SOULBIBIQ APP

Download de app

Zoek in de App Store of Google Play naar "SOULBIBIQ" of scan de QR-code.



Product parameters

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

Verbinding maken met de app

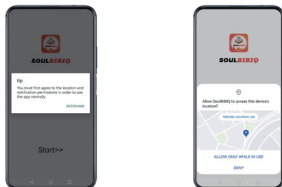
Download de app op je telefoon en koppel deze met de host. De instellingen en weergaven van de app en de host zullen automatisch synchroniseren. Plaats de host naast de oven, barbecue, enzovoort.

Dit zorgt ervoor dat je het proces optimaal kunt bijhouden via je telefoon tot wel 80 meter ver!

De app heeft geen online server en zal geen persoonlijke informatie opslaan van gebruikers.

U kunt de app gerust gebruiken.

Installeren van de app en het verbinden van je apparaat



Zet je Bluetooth aan op je telefoon (iOS). Voor Android moet je Bluetooth en locatietoestemming aan hebben staan.

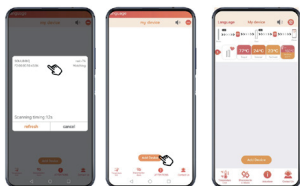
Geef toegang om meldingen te versturen vanuit de app naar je telefoon. Hierdoor krijg je alle updates via een melding binnen en hoef je niet de hele tijd op de app te kijken (notificaties bestaan uit een geluidje en/of een melding op je telefoon)

Hoe verbind ik de thermometer 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 met bluetooth onder de naam SOULBIBIQ en klik op verbind.

4. Succesvol verboden, je kunt nu gebruik maken van de app!

Hoe gebruik je de app :

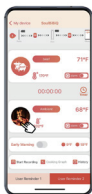


1. Klik op de instellingenknop om de ingrediënte pagina te openen. Vul hier in wat je wilt bakken.

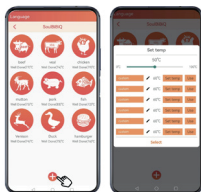
2. Kies de juiste temperatuur.



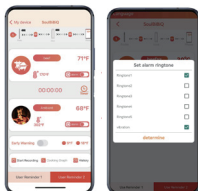
3. Open het kopje omgevingstemperatuur en vul de omgevingstemperatuur in.



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

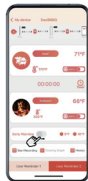


5. Klik op interne temperatuur of omgevings temperatuur en kies het alarmsignaal dat je wilt gebruiken.



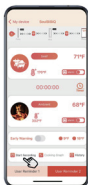
Vroege waarschuwing :

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

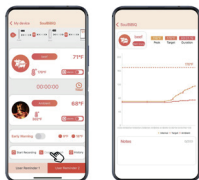


Temperatuur proces bijhouden :

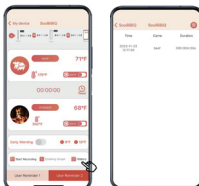
1. Klik in de app op het starten van het opnemen van de temperatuur. De temperatuur wordt bijgehouden en die kun je later terugkijken in de app.



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

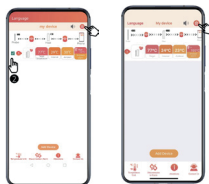
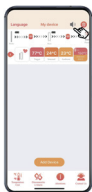


3. Klik op dit icoon om de geschiedenis te bekijken van vorige keren.



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.



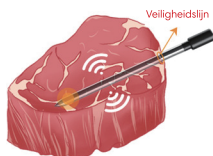
Klik op het reset knopje om de temperatuur weer terug te zetten naar de originele stand.



LET OP!

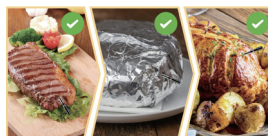
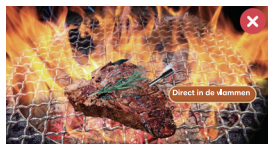


Voor een optimale verbinding van de app, zorg ervoor dat de host binnen 2 meter is van de vleesthermometer. Door de hoge temperatuur van de barbecue, plaats de host niet direct op de bbq of op een plek met een hoge temperatuur! De beste omgevingstemperatuur voor de host is: -20°C tot 60°C.



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.



Belangrijke veiligheids informatie :

- 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 uur op om ervoor te zorgen dat deze volledig is opgeladen. Plaats de thermometer in de host om ervoor te zorgen dat deze ook gelijk goed is opgeladen.

-Laad de thermometer op gedurende 30 minuten voor elk gebruik, zodat je zeker weet dat deze gedurende 24 uur standby kan zijn.

-Het indicatielichtje kleurt rood als de host aan het opladen is, en zal blauw kleuren als deze volledig is opgeladen.

-Zet de host aan en klik op de thermometer power detectie knop. Als het lichtje groen kleurt op de thermometer, dan is deze klaar met opladen. Als de kleur rood is, dan is de thermometer nog niet volledig opgeladen.

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.

