

Fontastic®

Kabelloses, smartes Fleisch- und Grill-Thermometer

FOCA

Bedienungsanleitung	1-14
User Manual	15-27
Manual de usuario	28-40
Manuale utente	41-53



BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für unser smartes Fleisch-, Braten- und Grill-Thermometers entschieden haben. Die Sonde und Station können mit, sowohl auch ohne App für die perfekte Zubereitung aller Fleischsorten drahtlos verwendet werden.

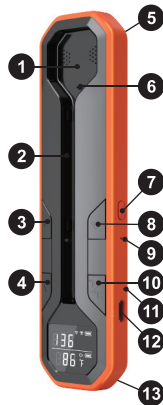
Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Lieferumfang:

Sonde
Station
USB-Typ-C-Kabel

Funktionübersicht: Station:

1. Ladefach für die Sonde
2. Ladekontakt
3. Taste zum Erhöhen der Temperatur
4. Taste zum Verringern der Temperatur
5. Magnet (haftet an Metalloberflächen)
6. Ladekontakt
7. EIN/AUS-Taste
8. Taste für Hintergrundbeleuchtung
9. Taste zur Temperatureinstellung
10. Reset-Anzeige
11. Ladeanzeige
12. Typ-C-Ladeanschluss
13. Magnet (haftet an Metalloberflächen)

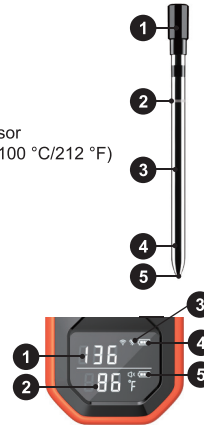


Sonde:

1. Keramikgriff
2. Sicherheitskerbe
3. 304er Edelstahl
4. Interner Temperatursensor (Max. Innentemperatur 100 °C/212 °F)
5. Spitze

Display:

1. Einstelltemperatur
2. Lebensmitteltemperatur
3. APP-Link-Status
4. Akkustand Station
5. Akkustand Sonde



App Download

Für die Nutzung der App suchen Sie im App Store oder bei Google Play nach dem Stichwort „JOYBIBIQ“ oder scannen Sie den folgenden QR-Code um die App zu installieren.



Hinweis: Die App unterstützt die Betriebssysteme iOS 12.0 oder höher und Android 6.0 oder höher.

Hinweis: Die App verfügt über keinen Cloud-Server und sammelt keine personenbezogenen Daten von Benutzern.

Gerät aufladen:

Vor der Verwendung muss die Station 2 Stunden lang aufgeladen werden. Dabei muss die Sonde richtig im Ladefach der Station platziert werden. Verbinden Sie zum Aufladen den USB-Typ-C Ladeanschluss der Station über das mitgelieferte USB-Kabel mit einem Standard USB-Netzteil. Während des Ladevorgangs leuchtet die Ladeanzeige rot, sobald das Gerät vollständig aufgeladen ist, leuchtet die Kontrollleuchte blau.

HINWEIS: Vor jeder Verwendung sollte die Sonde 30 Minuten lang aufgeladen werden, damit sie bis zu 24 Stunden lang im Standby-Modus bleibt.

HINWEIS: Falls der Ladevorgang nicht funktioniert, drücken Sie bitte einmal die Reset-Taste, um die Station in den normalen Betriebszustand zurückzusetzen.

Betrieb und Verwendung

Bitte stellen Sie sicher, dass sich die Sonde im Ladefach der Station befindet. Schalten Sie die Station durch Drücken der Ein-/Aus-Taste für drei Sekunden ein. Die Sonde und die Station stellen innerhalb von 30 Sekunden automatisch eine Verbindung her und zeigen die Echtzeit-Temperatur an.

Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts die Einstellungstaste , woraufhin der Temperaturanzeigebereich auf dem Bildschirm blinkt. Drücken Sie die Plustaste  oder Minustaste , um die Zieltemperatur für den Grillvorgang einzustellen. Sie müssen keine Verbindung

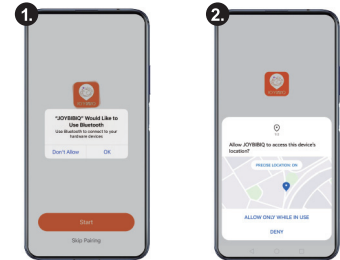
zu einer mobilen App herstellen, sondern können die Temperatur der Kochgutes in Echtzeit auf dem Display der Station beobachten.

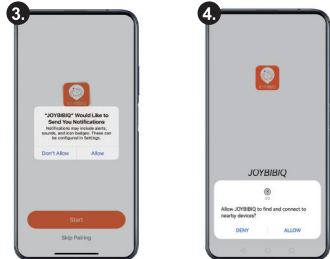
HINWEIS: Um eine bessere Kommunikation mit der Sonde und der Station zu ermöglichen, halten Sie die Station bitte innerhalb eines Abstands von 1,5 Metern zum Herd. Aufgrund der hohen Oberflächentemperatur von Kochgeräten stellen Sie die Station bitte nicht direkt auf die Oberfläche von Kochgeräten oder in eine Umgebung mit hohen Temperaturen. Die Umgebungstemperatur für die sichere Verwendung der Stations beträgt: - 20 °C bis +60 °C.

App installieren und Gerät verbinden:

Installieren Sie die JOYBIBIQ App wie unter dem Punkt „App Download“ beschrieben und schalten Sie die Bluetooth-Funktion auf Ihrem Telefon ein.

Auf dem Android-System müssen sowohl Bluetooth als auch Ortungsdienste aktiviert sein und Benachrichtigungsdienste zugelassen werden. (Benachrichtigungen umfassen Alarmtöne und Pop-up-Symbole)

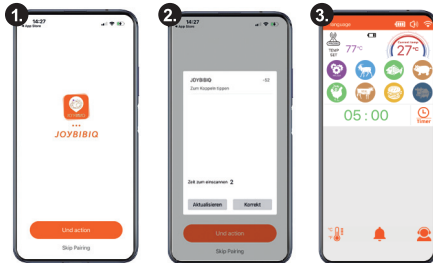




Verwendung mit der APP

1. Schalten Sie die Station ein.
2. Öffnen Sie die App und klicken Sie auf Start (Abb.1).

3. Suchen Sie das Gerät mit dem Bluetooth-Namen **JOYBIBIQ** und klicken Sie auf Verbinden (Abb.2).
4. Nach erfolgreicher Verbindung gelangen Sie zum Anwendungsmenü (Abb.3).



App Anwendung

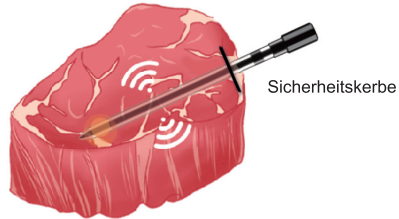
1. Öffnen Sie das Gerät und die Anwendung, um die Fleischart auszuwählen.
2. Wählen Sie den gewünschten Gargrad und Geschmack aus.
3. Öffnen Sie das Einstellungs-Symbol der Anwendung, um die Zieltemperatur/Gargrad festzulegen.
4. Stellen Sie den Alarmton für das Ende des Garvorgangs ein. Bestätigen Sie die jeweiligen Einstellungen.



Wenn Sie die Alarmtemperatur auf Ihrem Mobiltelefon einstellen, wird diese Temperatureinstellung mit der Station synchronisiert. Wenn die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt daher gleichzeitig auf der Station und dem Mobiltelefon ein Alarmton. Insbesondere werden alle Änderungen, die an der Alarmtemperatur auf der Station vorgenommen werden, automatisch auch in der mobilen App angezeigt und mit dieser synchronisiert.

Sonde im Fleisch Platzieren:

Führen Sie die Sonde in den dicksten Teil des Fleisches ein und achten Sie darauf, dass die Sicherheitskerbe an der Sonde in das Fleisch eingetaucht ist, während die Spitze der Sonde im Fleisch positioniert ist.



Eine falsche Einföhrungsmethode föhrt zu ungenauen Temperaturmessungen oder zu einer direkten Beschädigung der Sonde.



ACHTUNG:

Stecken Sie die Sonde bis zur Sicherheitskerbe in das Grillgut, um eine Beschädigung der elektronischen Komponenten im Sondenrohr durch die hohen Temperaturen im Grill oder Ofen zu vermeiden.

Achten Sie darauf dass die Sonde nicht freiliegt.

Setzen Sie die Sonde nicht direkt in eine Flamme des Grills.

Stecken Sie die Sonde nicht über die Markierungslinie in das Grillgut.

Tabelle für die Temperatureinstellung von Fleisch (°C/°F)

	Durch	Fast durch	Halbdurch	Rosa	Blutig/Englisch
Rindfleisch	77°C/170°F	71°C/161°F	62°C/143°F	58°C/136°F	52°C/125°F
Kalbfleisch	74°C/165°F	71°C/161°F	62°C/143°F	58°C/136°F	52°C/125°F
Geflügel	79°C/174°F	75°C/167°F	/	/	/
Lamm	75°C/167°F	72°C/161°F	70°C/158°F	65°C/149°F	/
Schweinefleisch	83°C/181°F	75°C/167°F	68°C/154°F	/	/
Fisch	72°C/161°F	63°C/145°F	/	/	/
Burger	76°C/168°F	72°C/161°F	/	/	/
PROGM	52°C/125°F	-20-100°C -4-212°F	/	/	/

Reinigung und Pflege

- Wischen Sie das Hauptgerät (Station) zum Reinigen mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Temperatursonde nach jedem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel.

Wichtige Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Sonde nur für den vorgesehenen Zweck. Die Sonde ist für Fleisch (Lebensmittel) ausgelegt.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie den Ladeblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Um Schäden an der Sonde zu vermeiden, muss die Sonde bis zur Markierungslinie in das Fleisch eingeführt werden.

- Um die beste Leistung des Produkts zu gewährleisten, führen Sie bitte keinen Teil des Keramikgriffs der Sonde in das Fleisch ein.
- Verwenden Sie die Sonde nicht in der Mikrowelle oder im Schnellkochtopf.
- Setzen Sie das kabellose Grillthermometer und die Sonde nicht direkt Flammen aus.
- Lassen Sie die Sonde nicht auf eine harte Oberfläche fallen.
- Die Sonde kann nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie die Sonde vor und nach der Verwendung von Hand mit heißem Wasser und einem mildem Spülmittel.
- Achten Sie beim Einsetzen der Sonde in das Ladegerät darauf, dass die Sonde vollständig trocken ist.
- Die Sonde ist wasserdicht, sollte aber nicht in Wasser getaucht werden. Tauchen Sie sie nicht für längere Zeit in Wasser.

- Achten Sie auf die Spitze der Sonde, um Verletzungen zu vermeiden.
- Während des Garvorgangs oder kurz danach ist die Sonde sehr heiß. Bitte berühren Sie sie nicht mit bloßen Händen.
- Tauchen Sie die Sonde nach dem Garen nicht in kaltes Wasser. Warten Sie, bis die Sonde von selbst abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht im Freien bei Regen, Gewitter oder anderen Unwettern.
- Die Sonde ist kein Spielzeug. Wenn Sie die Sonde in der Nähe von Kindern verwenden, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- Wenn sich herausstellt, dass die Temperatur zu hoch ist oder die Temperatur zu schnell ansteigt, überprüfen Sie, ob die Sonde in das Lebensmittel eingeführt ist oder nicht. Führen Sie die Sonde bitte erneut korrekt in das Lebensmittel ein und stellen Sie sicher, dass die Sonde keinen Flammen ausgesetzt ist. Positionieren Sie die Sondenspitze bitte erneut in der Mitte des dicksten Teils des Lebensmittels. Vermeiden Sie, dass sie die Knochen oder fettige Bereiche berührt. Achten Sie auf guten Kontakt.
- Die maximale Temperatur des Sensors im Inneren der Sonde beträgt 100 °C (212 °F). Die maximale Temperatur des Sondengriffs beträgt 275 °C (527 °F). Temperaturen über der maximalen Temperatur können die Sonde beschädigen.
- Achten Sie beim Kochen darauf, dass kein Teil des Umgebungssensors oder der Sonde eine heiße Kochfläche berührt.
- Wenn Sie die Sonde aus dem Fleisch entfernen, vermeiden Sie es, Druck nach links/rechts/oben/unten auf den Keramikgriff der Sonde auszuüben.
- Der Verzehr von rohem oder nicht durchgegartem Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchten kann das Risiko

einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen. Um das Krankheitsrisiko zu verringern, sollten Sie Lebensmittel auf die vom US-Landwirtschaftsministerium empfohlene sichere Temperatur garen.

Benutzerinformationen

Warnung: Änderungen oder Modifikationen an diesem Gerät, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Stelle genehmigt wurden, können die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts ungültig machen.

Bei falscher Bedienung wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Falls Sie Technischen Support benötigen, kontaktieren Sie bitte unser Support-Team per E-Mail unter der Adresse service@fontastic.eu.

Technische Daten:

Sonde:

- Material: Edelstahl und Keramik
- Messbereich: -20 bis +100 °C
- Messbereich (Ofen): 0 bis +275 °C
- Genauigkeit: ± 1 °C
- Garzeit: 5–18 Stunden
- Standby-Zeit: 24 Stunden
- Kabellose Entfernung Sonde und Station: 80 m max.
- IP-Schutzart: IP67
- Ladezeit: 30 Minuten
- Abmessungen: 119 x 6 mm
- Gewicht: 11g

Station:

- Material: ABS
- LCD: 1,4"
- Batteriekapazität: 800 mAh

- Ladespannung: 5,0 V/1,0 A
- Standby-Zeit: 120 Std.
- Betriebszeit: 40 Std.
- Ladezeit: 2–3 Stunden
- Countdown: 00:00–99:00 min
- Funkreichweite zwischen Station und Telefon: Bis zu 120m max.
- Temperaturschalter: °C/ °F
- Ladeanschluss: Typ-C
- Größe: 151 X 35 X 22,5 mm
- Gewicht: 80g



Hiermit erklären wir, dass dieses Gerät die CE-Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen und Vorgaben trägt.

Es entspricht somit den grundlegenden Anforderungen der (RED) 2014/53/EU, sowie der RoHS 2 2011/65/EU Richtlinie.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
www.d-parts.de/Konfo

Hinweis zum Umweltschutz:



Ab dem Zeitpunkt der Umsetzung der europäischen Richtlinie 2012/19/EU in nationales Recht gilt folgendes: Elektrische und elektronische Geräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den dafür eingerichteten, öffentlichen Sammelstellen oder an die Verkaufsstelle zurückzugeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit der Wiederverwertung, der stofflichen Verwertung

oder anderer Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. In Deutschland gelten oben genannte Entsorgungsregeln, laut Batterieverordnung, für Batterien und Akkus entsprechend.

USER MANUAL

Thank you for purchasing our smart meat, roast and grill thermometer. The probe and station can be used wirelessly with or without the app for perfect preparation of all types of meat.

Please read these instructions carefully before using the product.

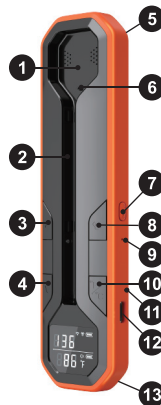
Contents:

- Probe
- Station
- USB-C cable

Function overview:

Station:

1. Charging compartment for the probe
2. Charging contact
3. Button to increase the temperature
4. Button to decrease the temperature
5. Magnet (sticks to metal surfaces)
6. Charging contact
7. ON/OFF button, button for backlight
8. Button to set the temperature
9. Reset indicator
10. °F/°C switch
11. Charging indicator
12. Type-C charging port
13. Magnet (sticks to metal surfaces)

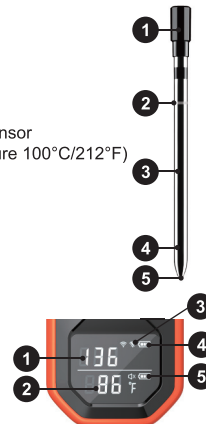


Probe:

1. Ceramic handle
2. Safety notch
3. 304 stainless steel
4. Internal temperature sensor (Max internal temperature 100°C/212°F)
5. Tip

Display:

1. Setting temperature
2. Food temperature
3. APP link status
4. Battery level station
5. Battery level probe



App Download

To use the app, search for "JOYBIBIQ" in the App Store or on Google Play, or scan the following QR code to install the app.



Note: The app supports iOS 12.0 or later and Android 6.0 or later operating systems.

Note: The app does not have a cloud server and does not collect any personal data from users.

Charging the device:

Before use, the station must be charged for 2 hours. To do this, the probe must be placed correctly in the charging compartment of the station. To charge, connect the USB Type-C charging port of the station to a standard USB power adapter using the supplied USB cable. When charging, the charging indicator lights up red; when the device is fully charged, the indicator light turns blue.

NOTE: The probe should be charged for 30 minutes before each use to keep it on standby for up to 24 hours.

NOTE: If the charging process does not work, please press the reset button once to return the station to normal operating condition.

Operation and use

Please make sure that the probe is in the charging compartment of the station. Turn on the station by pressing the on/off button for three seconds. The probe and the station will automatically connect within 30 seconds and display the real-time temperature.

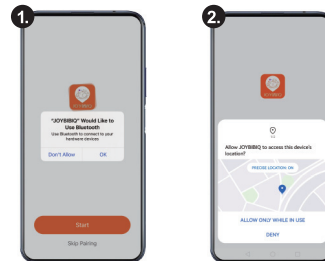
After turning on the device, press the setting button,  whereupon the temperature display area flashes on the screen. Press the plus button  or minus button  to set the target temperature for grilling. You do not need to connect to a mobile app; instead, you can monitor the temperature of the food in real time on the station display.

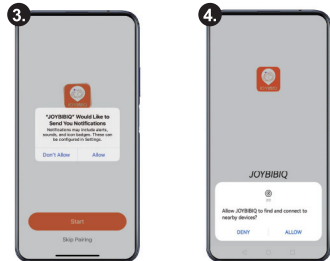
NOTE: To enable better communication with the probe and the station, please keep the station within 1.5 meters of the cooker. Due to the high surface temperature of cooking appliances, please do not place the station directly on the surface of cooking appliances or in a high-temperature environment. The ambient temperature for safe use of the station is: -20°C to +60°C.

Installing the app and connecting the device:

Install the JOYBIBIQ app as described in the “App Download” section and turn on the Bluetooth function on your device.

On the Android system, both Bluetooth and location services must be activated and notification services must be allowed. (Notifications include alarm tones and pop-up icons)

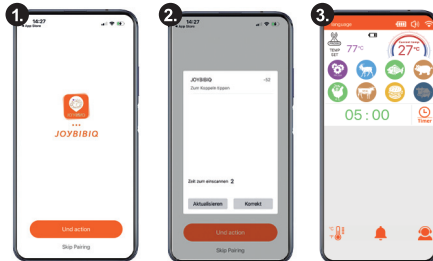




Using the app

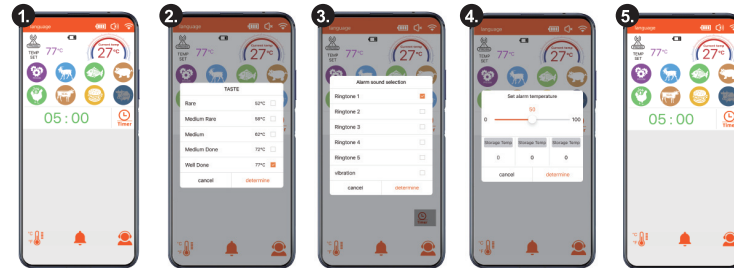
1. Turn on the station.
2. Open the app and click Start (Fig. 1).
3. Search for the device with the Bluetooth name JOYBIBIQ and click Connect (Fig. 2).

4. After a successful connection, you will be taken to the application menu (Fig. 3).



App Application

1. Open the device and the application to select the type of meat.
2. Select the desired degree of doneness and flavor.
3. Open the application's settings icon to set the target temperature/doneness.
4. Set the alarm tone for the end of the cooking process. Confirm the respective settings.



When you set the alarm temperature on your mobile phone, this temperature setting is synchronized with the station. Therefore, when the temperature you set is reached, an alarm will sound simultaneously on the station and the mobile phone. In particular, any changes made to the alarm temperature on the station are automatically displayed and synchronized with the mobile app.

Inserting the probe into the meat:

Insert the probe into the thickest part of the meat, making sure that the safety notch on the probe is immersed in the meat while the tip of the probe is positioned in the meat.



Incorrect insertion will result in inaccurate temperature measurements or direct damage to the probe.



CAUTION:

Insert the probe into the food to be grilled up to the Safety notch to prevent damage to the electronic components in the probe tube by the high temperatures in the grill or oven.

Make sure that the probe is not exposed.

Do not insert the probe directly into a grill flame.

Do not insert the probe into the food to be grilled above the marking line.

Table for temperature setting of meat (°C/°F)

	Well Done	Medium Done	Medium	Medium Rare	Rare
Beef cattle	77°C/170°F	71°C/161°F	62°C/143°F	58°C/136°F	52°C/125°F
Veal	74°C/165°F	71°C/161°F	62°C/143°F	58°C/136°F	52°C/125°F
Turkey	79°C/174°F	75°C/167°F	/	/	/
Lamb	75°C/167°F	72°C/161°F	70°C/158°F	65°C/149°F	/
Pork	83°C/181°F	75°C/167°F	68°C/154°F	/	/
Fish	72°C/161°F	63°C/145°F	/	/	/
Burger	76°C/168°F	72°C/161°F	/	/	/
PROGM	52°C/125°F	-20-100°C -4-212°F	/	/	/

Cleaning and maintenance

- Wipe the main unit (station) with a damp cloth to clean it.
- Clean the temperature probe thoroughly after each use with hot water and a little mild detergent.

Important safety information

- Use the probe only for its intended purpose. The probe is designed for meat (food).
- To avoid risk of electric shock, do not immerse the charging block in water or other liquids.
- To avoid damage to the probe, the probe must be inserted into the meat up to the marking line.
- To ensure the best performance of the product, please do not insert any part of the ceramic handle of the probe into the meat.
- Do not use the probe in a microwave or pressure cooker.

- Do not expose the wireless barbecue thermometer and probe directly to flames.
- Do not drop the probe onto a hard surface.
- The probe cannot be cleaned in the dishwasher. Clean the probe by hand with hot water and a mild detergent before and after use.
- When placing the probe in the charger, make sure that the probe is completely dry.
- The probe is waterproof, but should not be submerged in water. Do not immerse it in water for long periods.
- Take care with the tip of the probe to avoid injury.
- The probe will be very hot during the cooking process or shortly thereafter. Please do not touch it with bare hands.
- Do not immerse the probe in cold water after cooking. Wait for the probe to cool naturally before cleaning it.
- Do not use this product outdoors during rain, thunderstorms or other severe weather.

- The probe is not a toy. Close supervision is necessary when using the probe around children.
- If the temperature is found to be too high or rising too fast, check whether the probe is inserted into the food or not. Please re-insert the probe correctly into the food and make sure that the probe is not exposed to flames. Please reposition the probe tip in the center of the thickest part of the food. Avoid touching the bones or greasy areas. Make sure there is good contact.
- The maximum temperature of the sensor inside the probe is 100 °C (212 °F). The maximum temperature of the probe handle is 275 °C (527 °F). Temperatures above the maximum temperature can damage the probe.
- When cooking, make sure that no part of the ambient sensor or probe touches a hot cooking surface.
- When removing the probe from meat, avoid applying left/right/up/down pressure to the ceramic probe handle.
- Eating raw or undercooked meat, poultry, or seafood can increase your risk of suffering from a foodborne illness. To reduce the risk of illness, cook foods to the safe temperature as recommended by the U.S. Department of Agriculture.
- When the probe is not in use, please retract it into the wireless barbecue thermometer and remove the battery.

User Information

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

No liability is accepted for any damage caused by incorrect operation.

If you require technical support, please contact our support team by email at service@fontastic.eu.

Technical specifications:

Probe:

- Material: Stainless steel and ceramic
- Measuring range: -20 to +100 °C
- Measuring range (oven): 0 to +275 °C
- Accuracy: ± 1 °C
- Cooking time: 5–18 hours
- Standby time: 24 hours
- Wireless distance Probe and station: 80 m max.
- IP rating: IP67
- Charging time: 30 minutes
- Dimensions: 119 x 6 mm
- Weight: 11g

Station:

- Material: ABS
- LCD: 1.4"
- Battery capacity: 800 mAh
- Charging voltage: 5.0 V/1.0 A
- Standby time: 120 h
- Operating time: 40 h
- Charging time: 2–3 h
- Countdown: 00:00–99:00 min
- Wireless range between station and phone: Up to 120m max.
- Temperature switch: °C/ °F
- Charging connection: Type-C
- Size: 151 X 35 X 22.5 mm
- Weight: 80g

CE We hereby declare that this device bears the CE marking in accordance with the provisions and specifications. It thus meets the essential requirements of the (RED) 2014/53/EU, as well as the RoHS 2 2011/65/EU directive. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following Internet address: www.d-parts.de/Konfo

Environmental protection notice:



From the date of transposition of European Directive 2012/19/EU into national law, the following applies: Electrical and electronic equipment must not be disposed of with household waste. The consumer is legally obliged to return electrical and electronic equipment at the end of their service life to the public collection points set up for this purpose or to the point of sale. The respective national law regulates the details of this. The symbol on

the product, operating instructions or packaging refers to these regulations. By recycling, reusing materials or other forms of recycling old devices, you are making an important contribution to protecting our environment. In Germany, the above-mentioned disposal rules apply, according to the Battery Ordinance, to batteries and rechargeable batteries accordingly.

MANUAL DE USUARIO

Gracias por elegir nuestro termómetro inteligente para carne, asados y parrillas. La sonda y la estación se pueden utilizar de forma inalámbrica con o sin la app para la perfecta preparación de todo tipo de carnes.

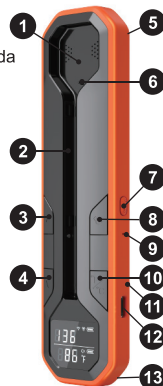
Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto.

Volumen de suministro:

- Sonda
- Estación
- Cable USB tipo C

Resumen de funciones: Estación:

1. Compartimento de carga la sonda
2. Contacto de carga
3. Botón aumentar la temperatura
4. Botón disminuir la temperatura
5. Imán
6. Contacto de carga
7. Botón de encendido/apagado, Botón de retroiluminación
8. Botón ajustar la temperatura
9. Indicador de reset
10. Interruptor °F/°C
11. Indicador de carga
12. Conexión de carga tipo C
13. Imán

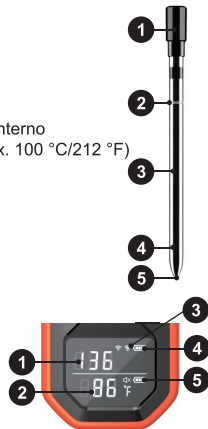


Sonda:

1. Mango cerámico
2. Marca de seguridad
3. Acero inoxidable 304
4. Sensor de temperatura interno
(temperatura interna máx. 100 °C/212 °F)
5. Punta

Pantalla:

1. Temperatura de ajuste
2. Temperatura de los alimentos
3. Estado del enlace APP
4. Estado de la batería de la estación
5. Sonda de estado de la batería

**Descarga de la app**

Para utilizar la app, busque la palabra clave «JOY-BIBIQ» en App Store o Google Play o escanee el siguiente código QR para instalar la app,



Nota: La aplicación es compatible con los sistemas operativos iOS 12.0 o superior y Android 6.0 o superior.

Nota: La aplicación no tiene un servidor en la nube y no recopila datos personales de los usuarios.

Cargue el dispositivo:

La estación debe cargarse durante 2 horas antes de su uso. La sonda debe colocarse correctamente en el compartimento de carga de la estación. Para cargarla, conecte el puerto de carga USB Type-C de la estación a una fuente de alimentación USB estándar mediante el cable USB suministrado. Durante el proceso de carga, el indicador de carga se ilumina en rojo; en cuanto el dispositivo está completamente cargado, el indicador luminoso se ilumina en azul.

Nota: Antes de cada uso, la sonda debe cargarse durante 30 minutos para que permanezca en modo de espera hasta 24 horas.

NOTA: Si el proceso de carga no funciona, pulse el botón de reinicio una vez para restablecer la estación al modo de funcionamiento normal.

Funcionamiento y uso

Asegúrese de que la sonda está en el compartimento de carga de la estación. Encienda la estación pulsando el botón de encendido/apagado durante tres segundos. La sonda y la estación se conectarán automáticamente en 30 segundos y mostrarán la temperatura en tiempo real.

Tras encender el aparato, pulse el botón de ajuste  y la zona de visualización de la temperatura parpadeará en la pantalla. Pulse el botón más  o el botón menos  para ajustar la temperatura objetivo para el proceso de asado. No es necesario conectarse a una aplicación móvil, pero puede controlar la temperatura de los

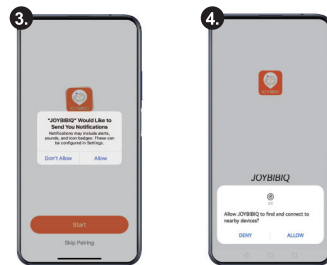
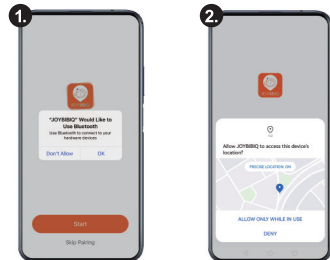
alimentos que se están cocinando en tiempo real en la pantalla de la estación.

NOTA: Para permitir una mejor comunicación con la sonda y la estación, por favor mantenga la estación a menos de 1,5 metros de la cocina. Debido a la alta temperatura de la superficie de los aparatos de cocción, por favor no coloque la estación directamente sobre la superficie de los aparatos de cocción o en un ambiente con altas temperaturas. La temperatura ambiente para un uso seguro de las estaciones es de: - 20 °C a +60 °C.

Instale la aplicación y conecte el dispositivo:

Instale la app JOYBIBIQ como se describe en la sección «**Descarga de la app**» y active la función Bluetooth en su dispositivo.

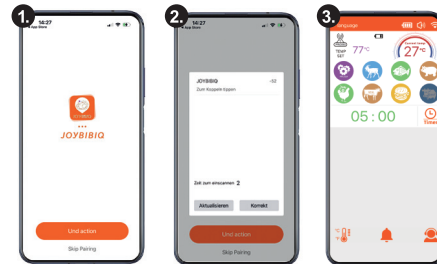
Tanto Bluetooth como los servicios de localización deben estar activados en el sistema Android y los servicios de notificación deben estar autorizados. (Las notificaciones incluyen sonidos de alarma e iconos emergentes)



Uso con la APP

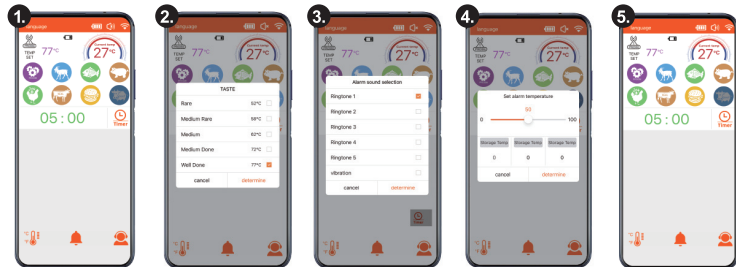
1. Encienda la emisora.
2. Abra la aplicación y haga clic en Inicio (Fig. 1)

3. Busque el dispositivo con el nombre Bluetooth JOY BIBIQ y haga clic en Conectar (Fig.2)
4. Después de una conexión exitosa, usted será llevado al menú de la aplicación (Fig. 3).

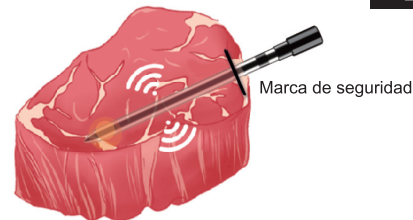


Aplicación

1. Abra el aparato y la aplicación para seleccionar el tipo de carne
2. Seleccione el nivel de cocción y el sabor deseados
3. Abra el icono de ajustes de la aplicación para ajustar la temperatura objetivo/nivel de cocción.
4. Ajuste el sonido de alarma para el final del proceso de cocción. Confirme los ajustes correspondientes.



Si ajusta la temperatura de alarma en su teléfono móvil, este ajuste de temperatura se sincroniza con la estación. Por tanto, cuando se alcance la temperatura ajustada, sonará simultáneamente un tono de alarma en la estación y en el teléfono móvil. En particular, todos los cambios realizados en la temperatura de alarma de la estación también se muestran automáticamente en la aplicación móvil y se sincronizan con ella.



Colocación de la sonda en la carne:

Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne y asegúrese de que la marca de seguridad de la sonda está sumergida en la carne mientras la punta de la sonda está colocada en la carne. Un método de inserción incorrecto provocará lecturas de temperatura inexactas o daños directos en la sonda.





PRECAUCIÓN:

Introduzca la sonda en el alimento hasta la marca de seguridad para evitar dañar los componentes electrónicos del tubo de la sonda debido a las altas temperaturas del grill o del horno.

Asegúrese de que la sonda no quede expuesta.

No coloque la sonda directamente sobre la llama del grill.

No introduzca la sonda en los alimentos por encima de la línea de marca.

Tabla para ajustar la temperatura de la carne (°C/°F)

	Bien hecho	Casi hecho	Hecho al punto	Punto menos	Poco hecho
Carne de vaca	77°C/170°F	71°C/161°F	62°C/143°F	58°C/136°F	52°C/125°F
Ternera	74°C/165°F	71°C/161°F	62°C/143°F	58°C/136°F	52°C/125°F
Aves de corral	79°C/174°F	75°C/167°F	/	/	/
Cordero	75°C/167°F	72°C/161°F	70°C/158°F	65°C/149°F	/
Carne de cerdo	83°C/181°F	75°C/167°F	68°C/154°F	/	/
Pescado	72°C/161°F	63°C/145°F	/	/	/
Hamburguesa	76°C/168°F	72°C/161°F	/	/	/
PROGM	52°C/125°F	-20-100°C -4-212°F	/	/	/

Limpieza y cuidados

- Limpie el aparato principal (estación) con un paño húmedo.
- Limpie a fondo la sonda de temperatura después de cada uso con agua caliente y un poco de detergente suave.

Información de seguridad importante

- Utilice la sonda sólo para los fines previstos. La sonda está diseñada para carne (alimentos).
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el bloque de carga en agua u otros líquidos.
- Para evitar daños en la sonda, ésta debe introducirse en la carne hasta la marca de seguridad.
- Para garantizar el mejor rendimiento del producto, no introduzca ninguna parte del mango cerámico de la sonda en la carne.
- No utilice la sonda en el microondas ni en la olla a presión.

- No exponga el termómetro inalámbrico para barbacoas ni la sonda directamente a las llamas.
- No deje caer la sonda sobre una superficie dura.
- La sonda no se puede limpiar en el lavavajillas. Limpie la sonda a mano con agua caliente y un detergente suave antes y después de usarla.
- Cuando introduzca la sonda en el cargador, asegúrese de que esté completamente seca.
- La sonda es impermeable, pero no debe sumergirse en agua. No la sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Preste atención a la punta de la sonda para evitar lesiones.
- La sonda está muy caliente durante el proceso de cocción o poco después. No la toque con las manos desnudas.
- No sumerja la sonda en agua fría después de la cocción. Espere a que la sonda se haya enfriado por

sí sola antes de limpiarla.

- No utilice este producto al aire libre cuando llueva, haya tormenta o cualquier otra inclemencia meteorológica.
- La sonda no es un juguete. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice la sonda cerca de niños.
- Si resulta que la temperatura es demasiado alta o sube demasiado rápido, compruebe si la sonda está introducida en el alimento o no. Vuelva a introducir la sonda correctamente en el alimento y asegúrese de que la sonda no esté expuesta a las llamas. Vuelva a colocar la punta de la sonda en el centro de la parte más gruesa del alimento. Evite tocar los huesos o las zonas grasas. Asegúrese de que haya un buen contacto.
- La temperatura máxima del sensor del interior de la sonda es de 100 °C. La temperatura máxima del mango de la sonda es de 275 °C (527 °F). Las tem

peraturas superiores a la temperatura máxima pueden dañar la sonda.

- Al cocinar, asegúrese de que ninguna parte de la sonda circundante ni la sonda toquen una superficie de cocción caliente.
- Al retirar la sonda de la carne, evite ejercer presión hacia la izquierda/derecha/arriba/abajo sobre el mango cerámico de la sonda.
- El consumo de carne, aves o mariscos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para reducir el riesgo de enfermedades, cocine los alimentos a la temperatura de seguridad recomendada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
- Cuando no utilice la sonda, introdúzcala en el termómetro inalámbrico para asados y retire la pila.

Información para el usuario

Advertencia: Los cambios o modificaciones realizados en este aparato que no estén expresamente aprobados por la parte responsable de su cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el aparato.

No se acepta ninguna responsabilidad por daños causados por un funcionamiento incorrecto.

Si necesita asistencia técnica, póngase en contacto con nuestro equipo de asistencia por correo electrónico en service@fontastic.eu.

Datos técnicos:

Sonda:

- Material: Acero inoxidable y cerámica
- Rango de medición: de -20 a +100 °C
- Rango de medición (horno): 0 a +275 °C
- Precisión: ± 1 °C

- Tiempo de cocción: 5-18 horas
- Tiempo en espera: 24 horas
- Distancia inalámbrica entre la sonda y la estación: 80 m máx.
- Clase de protección IP: IP67
- Tiempo de carga: 30 minutos
- Dimensiones: 119 x 6 mm
- Peso: 11g

Estación:

- Material: ABS
- LCD: 1,4
- Capacidad de la batería: 800 mAh
- Tensión de carga: 5,0 V/1,0 A
- Tiempo en espera: 120 horas
- Tiempo de funcionamiento: 40 horas
- Tiempo de carga: 2-3 horas
- Cuenta atrás: 00:00-99:00 min
- Alcance de radio entre la emisora y el teléfono: Hasta 120 m máx.

- Interruptor de temperatura: °C/°F
- Conexión de carga: Tipo-C
- Tamaño: 151 X 35 X 22,5 mm
- Peso: 80g

CE Por la presente declaramos que este dispositivo cumple con el marcado CE de conformidad con la normativa y las especificaciones. Por lo tanto, cumple los requisitos esenciales de (RED) 2014/53/UE y la Directiva RoHS 2 2011/65/UE. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.d-parts.de/Konfo



Nota sobre la protección del medio ambiente:

A partir de la fecha de transposición de la Directiva europea 2012/19/UE a la legislación

nacional, se aplica lo siguiente: Los aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse con los residuos domésticos. El consumidor El consumidor está legalmente obligado a devolver los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil a los puntos de recogida públicos establecidos a tal efecto o al punto de venta. Los detalles al respecto están regulados por la respectiva ley estatal. El símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje indica esta normativa. Con el reciclaje, la recuperación de materiales u otras formas de aprovechamiento de aparatos viejos, usted contribuye de forma importante a la protección de nuestro medio ambiente. En Alemania, las normas de eliminación mencionadas anteriormente se aplican a las pilas y baterías recargables de acuerdo con la Ordenanza sobre pilas.

MANUALE UTENTE

Grazie per aver scelto il nostro termometro intelligente per carne, arrosti e grigliate. La sonda e la stazione possono essere utilizzate in modalità wireless con o senza l'app per una preparazione perfetta di tutti i tipi di carne.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le presenti istruzioni.

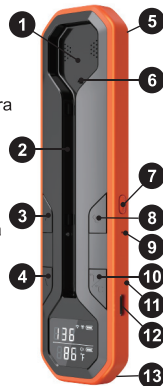
Contenuto della fornitura:

- Sonda
- Stazione
- Cavo USB di tipo C

Panoramica delle funzioni:

Stazione:

1. Scomparto di ricarica per la sonda
2. Contatto di ricarica
3. Pulsante per aumentare la temperatura
4. Pulsante per diminuire la temperatura
5. Magnete
6. Contatto di carica
7. Pulsante di accensione/spegnimento, Pulsante di retroilluminazione
8. Pulsante di impostazione temperatura
9. Indicatore di reset
10. Interruttore °F/°C
11. Indicatore di carica
12. Connessione di ricarica di tipo C
13. Magnete

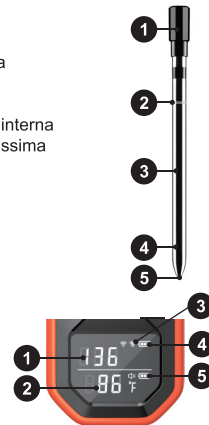


Sonda:

1. Impugnatura in ceramica
2. Marchio di sicurezza
3. Acciaio inox 304
4. Sensore di temperatura interna (temperatura interna massima 100 °C/212 °F)
5. Punta

Display:

1. Temperatura impostata
2. Temperatura del cibo
3. Stato del collegamento APP
4. Stato della batteria stazione
5. Stato della batteria sonda



Download dell'app

Per utilizzare l'app, cercare la parola chiave "JOYBIBIQ" nell'App Store o in Google Play oppure scansionare il seguente codice QR per installare l'app.



Nota: l'app supporta i sistemi operativi iOS 12.0 o superiore e Android 6.0 o superiore.

Nota: l'app non dispone di un server cloud e non raccoglie dati personali degli utenti.

Caricare il dispositivo:

La stazione deve essere caricata per 2 ore prima dell'uso. La sonda deve essere posizionata correttamente nel vano di ricarica della stazione. Per la ricarica, collegare la porta di ricarica USB Type-C della stazione a un alimentatore USB standard utilizzando il cavo USB in dotazione. Durante il processo di carica, l'indicatore di carica si illumina di rosso; non appena il dispositivo è completamente carico, l'indicatore luminoso si illumina di blu.

Nota: prima di ogni utilizzo, la sonda deve essere caricata per 30 minuti in modo da rimanere in modalità standby fino a 24 ore.

Nota: se il processo di ricarica non funziona, premere una volta il pulsante di ripristino per riportare la stazione alla modalità operativa normale.

Funzionamento e uso

Assicurarsi che la sonda sia inserita nel vano di ricarica della stazione. Accendere la stazione premendo il pulsante di accensione/spegnimento per tre secondi. La sonda e la stazione si collegheranno automaticamente entro 30 secondi e visualizzeranno la temperatura in tempo reale.

Dopo aver acceso il dispositivo, premere il pulsante di impostazione  e l'area di visualizzazione della temperatura lampeggerà sullo schermo. Premere il pulsante più  o meno  per impostare la temperatura target per il processo di grigliatura. Non è necessario collegarsi a un'app mobile, ma è possibile monitorare

la temperatura del cibo in cottura in tempo reale sul display della stazione.

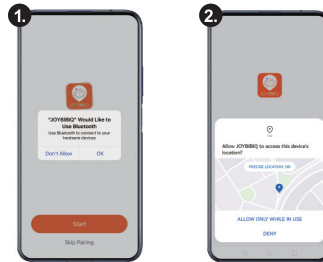
Nota: per consentire una migliore comunicazione con la sonda e la stazione, tenere la stazione entro 1,5 metri dalla pentola. A causa dell'elevata temperatura superficiale degli apparecchi di cottura, non collocare la stazione direttamente sulla superficie degli apparecchi di cottura o in un ambiente con temperature elevate. La temperatura ambiente per un utilizzo sicuro delle stazioni è: da - 20 °C a +60 °C.

Installare l'app e collegare il dispositivo:

Installare l'app JOYBIBIQ come descritto nella sezione "Download dell'app" e attivare la funzione Bluetooth sul dispositivo.

Sia il Bluetooth che i servizi di localizzazione devono

essere attivati sul sistema Android e i servizi di notifica devono essere autorizzati. (Le notifiche includono suoni di allarme e icone a comparsa).

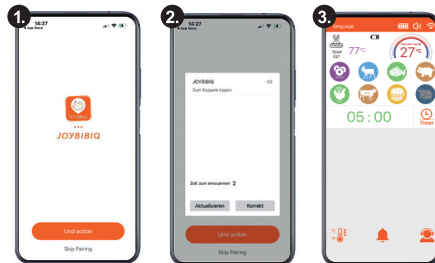




Utilizzo con l'APP

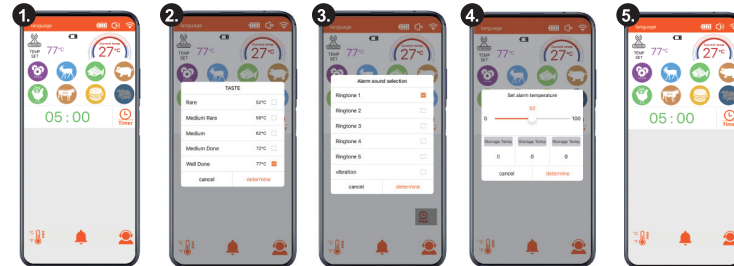
1. Accendere la stazione.
2. Aprire l'app e cliccare su Start (Fig. 1)
3. Cercare il dispositivo con il nome Bluetooth JOYBIBIQ e cliccare su Connetti (Fig.2)

4. Dopo una connessione riuscita, si accede al menu dell'applicazione (Fig. 3).



Applicazione dell'app

1. Aprire l'apparecchio e l'applicazione per selezionare il tipo di carne
2. Selezionare il livello di cottura e l'aroma desiderato
3. Aprire l'icona delle impostazioni dell'applicazione per impostare la temperatura/il livello di cottura desiderato
4. Impostare l'allarme acustico per la fine del processo di cottura. Confermare le rispettive impostazioni.



Se si imposta la temperatura di allarme sul telefono cellulare, questa viene sincronizzata con la stazione. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico contemporaneamente sulla stazione e sul telefono cellulare. In particolare, tutte le modifiche apportate alla temperatura di allarme sulla stazione vengono automaticamente visualizzate anche nell'applicazione mobile e sincronizzate con essa.

Inserimento della sonda nella carne:

Inserire la sonda nella parte più spessa della carne e assicurarsi che il marchio di sicurezza sulla sonda sia immerso nella carne mentre la punta della sonda è posizionata nella carne.



Un metodo di inserimento errato può causare letture di temperatura imprecise o danni diretti alla sonda.



ATTENZIONE:

Inserire la sonda nell'alimento fino al marchio di sicurezza per evitare di danneggiare i componenti elettronici del tubo della sonda a causa delle alte temperature del grill o del forno.

Assicurarsi che la sonda non sia esposta.

Non posizionare la sonda direttamente sulla fiamma del grill.

Non inserire la sonda nel cibo oltre la linea di demarcazione.

Tabella per l'impostazione della temperatura della carne (°C/°F)

	Ben cotta	Cotta al punto	Cottura media	Al sangue	Molto al sangue
Manzo	77°C/170°F	71°C/161°F	62°C/143°F	58°C/136°F	52°C/125°F
Vitello	74°C/165°F	71°C/161°F	62°C/143°F	58°C/136°F	52°C/125°F
Pollame	79°C/174°F	75°C/167°F	/	/	/
Agnello	75°C/167°F	72°C/161°F	70°C/158°F	65°C/149°F	/
Maiale	83°C/181°F	75°C/167°F	68°C/154°F	/	/
Pesce	72°C/161°F	63°C/145°F	/	/	/
Hamburger	76°C/168°F	72°C/161°F	/	/	/
PROGM	52°C/125°F	-20-100°C -4-212°F	/	/	/

Pulizia e cura

- Pulire l'apparecchio principale (stazione) con un panno umido.
- Pulire accuratamente la sonda di temperatura dopo ogni utilizzo con acqua calda e un po' di detersivo delicato.

Importanti informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare la sonda solo per lo scopo previsto. La sonda è progettata per la carne (alimenti).
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il blocco di carica in acqua o altri liquidi.
- Per evitare danni alla sonda, questa deve essere inserita nella carne fino alla tacca di sicurezza.
- Per garantire le migliori prestazioni del prodotto, non inserire nella carne alcuna parte del manico in ceramica della sonda.
- Non utilizzare la sonda nel microonde o nella pentola

a pressione.

- Non esporre il termometro da barbecue senza fili e la sonda direttamente alle fiamme.
- Non far cadere la sonda su una superficie dura.
- La sonda non può essere lavata in lavastoviglie. Pulire la sonda a mano con acqua calda e un detergente delicato prima e dopo l'uso.
- Quando si inserisce la sonda nel caricatore, assicurarsi che sia completamente asciutta.
- La sonda è impermeabile, ma non deve essere immersa in acqua. Non immergerla in acqua per lunghi periodi di tempo.
- Prestare attenzione alla punta della sonda per evitare lesioni.
- La sonda è molto calda durante il processo di cottura o subito dopo. Non toccarla a mani nude.
- Non immergere la sonda in acqua fredda dopo la cottura. Attendere che la sonda si sia raffreddata da sola prima di pulirla.

- Non utilizzare il prodotto all'aperto in caso di pioggia, temporali o altre condizioni atmosferiche avverse.
- La sonda non è un giocattolo. È necessaria una stretta sorveglianza quando si utilizza la sonda in presenza di bambini.
- Se la temperatura è troppo alta o sale troppo rapidamente, controllare se la sonda è inserita o meno nell'alimento. Reinserire correttamente la sonda nell'alimento e assicurarsi che non sia esposta alle fiamme. Riposizionare la punta della sonda al centro della parte più spessa dell'alimento. Evitare di toccare le ossa o le zone grasse. Assicurare un buon contatto.
- La temperatura massima del sensore all'interno della sonda è di 100 °C (212 °F). La temperatura massima dell'impugnatura della sonda è di 275 °C (527 °F). Temperature superiori a quella massima possono danneggiare la sonda.
- Durante la cottura, assicurarsi che nessuna parte della

sonda circostante o della sonda tocchi una superficie di cottura calda.

- Quando si rimuove la sonda dalla carne, evitare di esercitare pressione a sinistra/destra/su/giù sull'impugnatura in ceramica della sonda.
- Il consumo di carne, pollame o frutti di mare crudi o poco cotti può aumentare il rischio di malattie alimentari. Per ridurre il rischio di malattie, cuocere gli alimenti alla temperatura di sicurezza raccomandata dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti.
- Quando la sonda non è in uso, è necessario inserirla nel termometro per grill senza fili e rimuovere la batteria.

Informazioni per l'utente

Attenzione: cambiamenti o modifiche a questo apparecchio non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità possono invalidare

l'autorizzazione dell'utente all'uso dell'apparecchio.

Si declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un funzionamento non corretto.

In caso di necessità di assistenza tecnica, contattare il nostro team di assistenza via e-mail all'indirizzo service@fontastic.eu.

Dati tecnici:

Sonda:

- Materiale: Acciaio inox e ceramica
- Campo di misura: da -20 a +100 °C
- Campo di misura (forno): da 0 a +275 °C
- Precisione: ± 1 °C
- Tempo di cottura: 5-18 ore
- Tempo di standby: 24 ore
- Distanza wireless tra sonda e stazione: 80 m max.

- Grado di protezione IP: IP67
- Tempo di ricarica: 30 minuti
- Dimensioni: 119 x 6 mm
- Peso: 11g

Stazione:

- Materiale: ABS
- LCD: 1,4"
- Capacità della batteria: 800 mAh
- Tensione di carica: 5,0 V/1,0 A
- Tempo di standby: 120 ore
- Tempo di funzionamento: 40 ore
- Tempo di ricarica: 2-3 ore
- Conto alla rovescia: 00:00-99:00 min.
- Portata radio tra stazione e telefono: fino a 120m max.
- Interruttore di temperatura: °C/ °F
- Connessione di ricarica: Tipo-C



- Dimensioni: 151 X 35 X 22,5 mm
- Peso: 80g

CE Con la presente dichiariamo che questo dispositivo ha marchio CE in conformità alle normative e alle specifiche. È quindi conforme ai requisiti essenziali della direttiva (RED) 2014/53/UE e della direttiva RoHS 2 2011/65/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.d-parts.de/Konfo.

Nota sulla protezione ambientale:



A partire dalla data di recepimento della Direttiva europea 2012/19/UE nel diritto nazionale, si applica quanto segue: Le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite con i rifiuti domestici. Il consumatore è obbligato per legge a restituire i

dispositivi elettrici ed elettronici al termine della loro vita utile presso i punti di raccolta pubblici istituiti a tale scopo o presso il punto vendita. I dettagli in merito sono regolati dalle rispettive leggi statali. Il simbolo sul prodotto, le istruzioni per l'uso o l'imballaggio indicano queste norme. Con il riciclaggio, il recupero dei materiali o altre forme di utilizzo dei vecchi apparecchi, date un importante contributo alla tutela dell'ambiente. In Germania, le norme di smaltimento di cui sopra si applicano alle batterie e alle batterie ricaricabili in conformità all'ordinanza sulle batterie.



Improvement and changes of the technical specifications and other data's could be made without prior notice.

Registered trademarks are the property of their respective owners.

Fontastic, by D-Parts GmbH
Birkenweiher Str. 16 • 63505 Langenselbold, Germany, www.d-parts.de

V1_1224