

反面

[illegible][illegible]

[DA] - 01

B FOUR

Brugermanual

V1.0



B FOUR

BR-80

Trådløst kødtermometer

Kundeservice: support@bfour.com

Fabrikant: Shenzhen Larkemon Intelligent Technology Co., Ltd.
Adresse: D5-23, Gangshen International Center Xinnu Community,
Longhua District, Shenzhen City, China

CE RoHS UK    

1. Produktdiagram



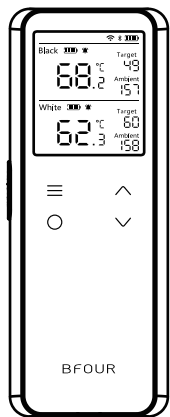
- Forbrændtindikator
- Røktemperatur
- Miljøtemperatur
- Sænkingslinje
- Probestærbareindikator
- Indbrændtindikator
- Kærnerindikator
- Sikkerhedsring
- 304 Rustfrit
- Måle- og
TIDSPUNKT
- Type C
- Indbygget
monter (Standard)

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

BFOUR

User Manual

V1.0



BF-80

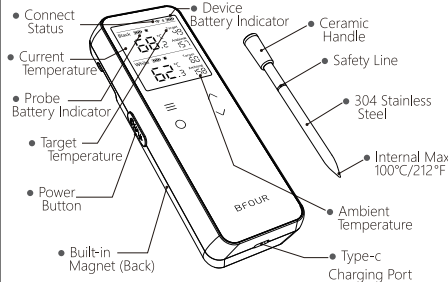
Wireless Meat Thermometer

Customer Service: support@szbfour.com

Manufacturer: Shenzhen Lankeun Intelligent Technology Co., Ltd.
Address: D5-23, Gangshen International Center, Xinnu Community,
Longhua District, Shenzhen City, China



1. Product Diagram



2. Button Function

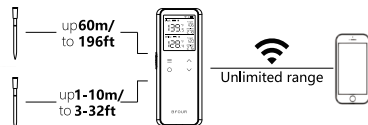
Button	Function	Operation
Setting Button	Enter the settings mode	Press
Confirm Button	Confirm Button	Press
Temperature Up Button	Temperature up	Press
Temperature Down Button	Temperature down	Press
Power & °C /°F Button	Turn the device on or off Switch between Celsius and Fahrenheit	Press and hold for 2 seconds Double-click

Note: The temperature switch button works only when the screen lights up.

3. Specifications

Model:	BF-80
Internal Temperature:	0°C to 100°C (32°F to 212°F)
Ceramic Handle Max Temp:	400°C/752°F
Temperature Accuracy:	±1°C/±1.8°F
Wireless Connection Range:	100m/328ft
Probe Charging Time:	10 Min
Probe Usage Time:	33 Hours
Device Base Usage Time:	24 Hours
Probe Material:	SUS304, Zirconia
Probe Waterproof Grade:	IP67
Battery:	2600 mAh
Package:	Probe x2, Device Base x1, Type-c cable x1, User Manual x1
Compatible System:	A smartphone or tablet running iOS 8.0 (or above) or Android 4.3 (or above)

Grill Lid Open (No obstacles)



Grill Lid Closed

(Metal or obstacles can reduce signal range)

Insert the probe beyond the safety line.

Do not expose it to high temperatures.



1) If the temperature exceeds 100°C/212°F, the device base station will sound an alarm. In such cases, you should immediately stop heating the meat to avoid damaging the probes.

2) When inserting the probes into the meat, position the device base station as close as possible to the cooking device, and monitor the screen for the temperature display. If the screen remains blank or an alarm sounds, it indicates a broken connection between the probes and the device base station. In such cases, move the device base station closer to the probes until the temperature is displayed correctly and the alarm clears.

3) If the device is in standby mode, the device base will automatically shut down after 9 minutes, and you will need to turn it back on when you use the device.

4. Step-by-step Start Guide

Step 1: Download the BFOUR+ App

Scan the QR code or search for "BFOUR+" in the App Store (iOS) or Google Play Store (Android).



AppStore
(iOS)



GooglePlay
(Android)



User Manuals
(BFOUR+)

Compatible with ios 12.0 or higher and Android 6.0 or higher.

Step 2: Enable Bluetooth and Grant Permissions on Your Phone

Turn on your phone's Bluetooth. Android users must grant the App the following permissions:

- Bluetooth Access
- Nearby Device Scanning
- Notification Permission (for alarms/alerts).

Step 3: Add the device in the App (Bluetooth Connection)

Tap the "Add Device" or "+" icon on the App's home screen, select your model, and the App will automatically pair with the device.

Note: Pair via the App, not your phone's Bluetooth settings.

Step 4: WiFi Connection Setup

After first Bluetooth pairing, Need to manually click to search for WiFi. Select your network, enter the correct password, and tap "Connect" to verify. "Connecting Success" will appear once linked successfully.



You can also skip for now and configure it later in "Device Settings → WiFi"

*Note:

1. Only 2.4GHz WiFi is supported (5GHz not supported).
2. Tap "Add Network" to manually add if your WiFi is not found.
3. Double-check password accuracy to avoid issues.
4. Keep the device near the router for stable connection.

Step 5: Fully Charge the Device & Probe

Press the power button for 2 seconds to turn on the device base.

Then, place the probe in the notch of the charging compartment for at least 10 minutes. When charging, the battery level will display on the device's LCD screen.

Step 6: Checking the Probe-Device Connection

The probe is automatically paired with the device. The temperature and signal icon will display on the LCD screen after removing the probe from the device base.

If the probe loses connection, please check the following:

- Move the device base closer to the probe.
- Avoid submerging the probe in liquid or using thick oven lids.
- Keep the host device outside high-heat areas (>50°C/122°F).
- Check the probe battery—low power can cause disconnection.

Step 7: Checking the Device-Phone Connection

After pairing the device with your phone in Step 3, the App will show real-time temperatures and presets—let's get ready to cook!

Step 8: Start Cooking

Insert the probe completely into the meat, ensuring the safety line of the probe is fully covered by the meat.



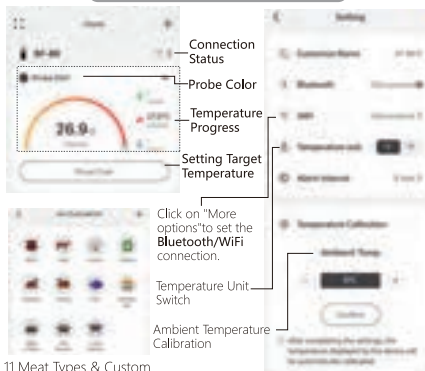
Set your desired meat temperature or pick the meat type and doneness level in the App.

An alarm will sound from both the App and the device base once the target temperature is reached. You can press the select button or power button to turn it off.

Step 9: Cleaning & Storage & Charging

After cooking, wipe or clean the probe in the dishwasher. Dry fully before storing/charging in the compartment.

5. APP Description



11 Meat Types & Custom

6. Caution

1. Since the probes contain sophisticated and delicate electronics, it's essential to insert them deeply into the meat so that the notch on the probes is fully covered.
2. Don't use this device in the microwave as it's not designed for that purpose.
3. After use, avoid touching the probes directly. To prevent burns, it's recommended to wear insulated gloves when handling the probes.
4. After each use, clean the probes with a clean kitchen towel or rag. Only rinse the probes when they've cooled down to a normal temperature. Rinsing them while they're still hot can cause damage.
5. Once the probes are cleaned, always put them back in the device base station for charging and storage.
6. Don't immerse the device base station in water as it's not waterproof.
7. Keep the probes away from direct contact with a burning flame, as it can damage them.
8. Always make sure the probes are placed back in the device base station correctly.

Support

If you have any questions about our products, please contact us with your purchase platform & order number.

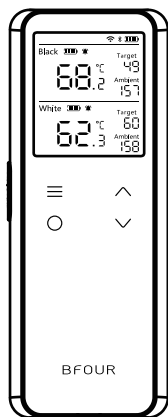
Customer Support Email: support@szbfour.com

We'll reply within 24 hours

BFOUR

Benutzerhandbuch

V1.0



BF-80

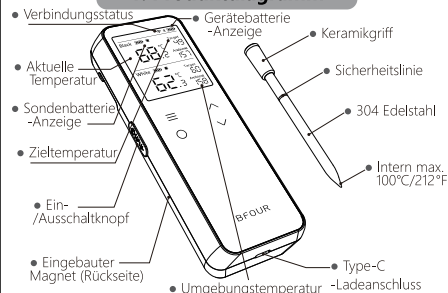
Drahtloses Fleischthermometer

Kundendienst: support@szbfour.com

Hersteller: Shenzhen Lankeun Intelligent Technology Co., Ltd.
Adresse: D5-23, Gangshan International Center, Xinni Community,
Longhua District, Shenzhen City, China



1. Produktdiagramm



2. Taste Funktion

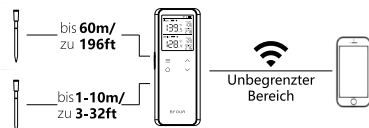
Taste	Funktion	Bedienung
≡ Einstell-Taste	Eingabe des Einstellmenüs	Drücken
○ Bestätigungs-Taste	Bestätigen der Auswahl	Drücken
^ Temperatur-Hoch-Taste	Erhöhen der Temperaturschaltung	Drücken
∨ Temperatur-Runter-Taste	Verringern der Temperaturschaltung	Drücken
⏻ Energie & °C/°F-Taste	Gerät einschalten oder ausschalten Wechseln zwischen Celsius und Fahrenheit	2 Sekunden lang gedrückt halten Doppel-klicken

Hinweis: Der Temperaturschaltknopf funktioniert nur, wenn der Bildschirm aufleuchtet.

3. Spezifikationen

Model:	BF-80
Innere Temperatur:	0°C bis 100°C (32°F bis 212°F)
Maximale Temperatur des Keramikgriffs:	400°C/752°F
Temperaturgenauigkeit:	±1°C/±1.8°F
Drahtloser Verbindungsbereich:	100m/328ft
Ladezeit der Sonden:	10 Min
Nutzungsdauer der Sonde:	33 Stunden
Nutzungsdauer der Gerätebasis:	24 Stunden
Sondematerial:	SUS304, Zirkonoxid
Wasserfestigkeitsklasse der Sonde:	IP67
Batterie:	2600 mAh
Paketinhalt:	Sonde x2, Gerätebasis x1, Type-c-Kabel x1, Bedienungsanleitung x1
Kompatibles System:	Smartphone oder Tablet mit iOS 8.0 (oder höher) oder Android 4.3 (oder höher)

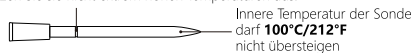
Grilldeckel geöffnet (Keine Hindernisse)



Grilldeckel geschlossen

(Metall oder Hindernisse können den Signalbereich reduzieren)

Stecken Sie die Sonde über die Sicherheitslinie ein.
Setzen Sie sie nicht extrem hohen Temperaturen aus.



- 1) Wenn die Temperatur 100°C/212°F übersteigt, wird die Geräte-Basisstation eine Alarmlösung verursachen. In solchen Fällen sollten Sie die Erhitzung der Fleisch immediately einstellen, um die Sensoren zu schützen.
- 2) Beim Einstecken der Sonden in das Fleisch positionieren Sie die Gerätebasis so nah wie möglich am Kochgerät und überwachen Sie den Temperaturanzeiger auf dem Bildschirm. Wenn der Bildschirm leer bleibt oder ein Alarm ertönt, deutet dies auf eine unterbrochene Verbindung zwischen den Sonden und der Gerätebasis hin. In solchen Fällen bewegen Sie die Gerätebasis näher an die Sonden, bis die Temperatur korrekt angezeigt wird und der Alarm aufhört.
- 3) Wenn das Gerät im Standbymodus ist, schaltet sich die Gerätebasis nach 9 Minuten automatisch aus. Sie müssen es bei der Nutzung wieder einschalten.

4. Schritt-für-Schritt-Startanleitung

Schritt 1: BFOUR+ App herunterladen

Scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach "BFOUR+" im App Store (iOS) oder Google Play Store (Android).



Kompatibel mit iOS 12.0 oder höher und Android 6.0 oder höher.

Schritt 2: Bluetooth aktivieren und Berechtigungen auf Ihrem Telefon gewähren

Schalten Sie das Bluetooth Ihres Telefons ein. Android-Nutzer müssen der App folgende Berechtigungen gewähren:

- Bluetooth-Zugriff
- Scannen benachbarter Geräte
- Benachrichtigungsberechtigung (für Alarme/Warnungen).

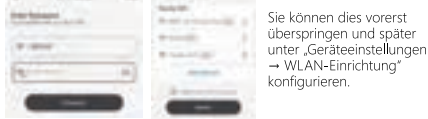
Schritt 3: Gerät in der App hinzufügen (Bluetooth-Verbindung)

Tippen Sie auf "Gerät hinzufügen" oder das +-Symbol auf dem Startbildschirm der App, wählen Sie Ihr Modell aus – die App wird sich automatisch mit dem Gerät verbinden.

Hinweis: Verbinden Sie über die App, nicht über die Bluetooth-Einstellungen Ihres Telefons.

Schritt 4: WLAN-Verbindungseinstellung

Nach der ersten Bluetooth-Kopplung muss manuell geklickt werden, um nach WiFi zu suchen. Wählen Sie Ihr Netzwerk aus, geben Sie das korrekte Passwort ein und tippen Sie zur Überprüfung auf "Verbinden". "Verbindung erfolgreich" wird angezeigt, sobald die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde.



Sie können dies vorerst überspringen und später unter „Geräteeinstellungen“ → „WLAN-Einstellung“ konfigurieren.

*Hinweis:

1. Nur 2.4GHz WLAN wird unterstützt (kein 5GHz).
2. Tippen Sie auf „Netzwerk hinzufügen“, falls Ihr WLAN nicht gefunden wird.
3. Überprüfen Sie die Passwortgenauigkeit, um Probleme zu vermeiden.
4. Halten Sie das Gerät in Router-Nähe für stabile Verbindung.

Schritt 5: Gerät und Sonde vollständig aufladen

Drücken Sie die Ein/Power-Taste 2 Sekunden lang, um die Gerätebasis einzuschalten.

Setzen Sie die Sonde anschließend mindestens 10 Minuten lang in die Ausparung des Ladefahrs. Während des Ladens wird der Akkustand auf dem LCD-Bildschirm des Geräts angezeigt.

Schritt 6: Überprüfung der Sonde-Geräte-Verbindung

Die Sonde wird automatisch mit dem Gerät gepaart. Nach dem Entfernen der Sonde von der Gerätebasis werden die Temperatur und das Signalicon auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.

Falls die Sonde die Verbindung verliert, prüfen Sie Folgendes:

- Bewegen Sie die Gerätebasis näher an die Sonde.
- Tauchen Sie die Sonde nicht in Flüssigkeit ein oder verwenden Sie dicke Ofendeckeln.
- Halten Sie das Host-Gerät außerhalb von Hochtemperaturbereichen (>50°C/122°F).
- Überprüfen Sie den Sondenakku – Niedrigstrom kann zu einer Trennung führen.

Schritt 7: Überprüfung der Geräte-Handy-Verbindung

Nachdem Sie das Gerät in Schritt 3 mit Ihrem Handy gepaart haben, zeigt die App Echtzeit-Temperaturen und Voreinstellungen an – lassen Sie uns zum Kochen bereit machen!

Schritt 8: Kochen beginnen

Stecken Sie die Sonde vollständig in das Fleisch, stellen Sie sicher, dass die Sicherheitslinie der Sonde vollständig vom Fleisch bedeckt ist.



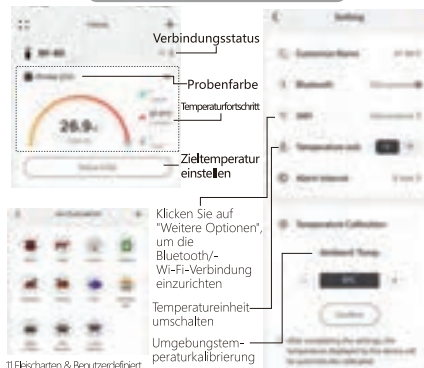
Legen Sie die gewünschte Fleischtemperatur fest oder wählen Sie den Fleischtyp und die Garstufe in der App aus.

Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm sowohl in der App als auch in der Gerätebasis. Sie können die Auswahl taste oder die Ein/Power-Taste drücken, um ihn zu deaktivieren.

Schritt 9: Reinigung, Lagerung und Aufladung

Nach dem Kochen wischen Sie die Sonde ab oder reinigen Sie sie in der Spülmaschine. Trocknen Sie sie vollständig, bevor Sie sie im Fach lagern/aufladen.

5. App-Beschreibung



11 Fleischarten & Benutzerschnitt

6. Warnung

1. Da die Sonden hochwertige und empfindliche Elektronik enthalten, ist es wichtig, sie tief in das Fleisch einzustecken, damit die Kerbe auf den Sonden vollständig bedeckt ist.
2. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Mikrowellenherd, da es nicht für diesen Zweck designed wurde.
3. Vermeiden Sie nach dem Gebrauch ein direktes Berühren der Sonden. Um Verbrennungen zu verhindern, wird empfohlen, isolierte Handschuhe zu tragen, wenn Sie die Sonden handhaben.
4. Reinigen Sie die Sonden nach jedem Gebrauch mit einem sauberen Küchentuch oder Lappen. Spülen Sie die Sonden nur, wenn sie auf eine normale Temperatur abgekühlt sind. Das Spülen, während sie noch heiß sind, kann Schäden verursachen.
5. Sobald die Sonden gereinigt sind, legen Sie sie immer zurück in die Gerätebasisstation zur Aufladung und Lagerung.
6. Tauchen Sie die Gerätebasisstation nicht in Wasser ein, da sie nicht wasserdicht ist.
7. Halten Sie die Sonden fern von direktem Kontakt mit einer brennenden Flamme, da sie dadurch beschädigt werden können.
8. Stellen Sie immer sicher, dass die Sonden korrekt in die Gerätebasisstation zurückgelegt werden.

Support

Wenn Sie Fragen zu unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundensupport-Team mit Ihrer Einkaufsplattform und Bestellnummer, damit wir Ihnen besser dienen können. Vielen Dank!

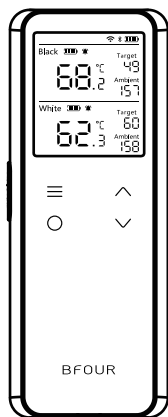
Kundensupport-E-Mail: support@szbfour.com

Wir antworten innerhalb von 24 Stunden

BFOUR

Manuel d'utilisation

V1.0



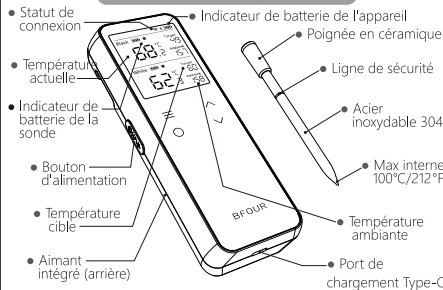
Thermomètre à viande sans fil
BF-80

Service client : support@szbfour.com

Fabricant: Shenzhen Lanxun Intelligent Technology Co., Ltd.
Adresse : D5-23, Gangshen International Center, XinniuCommunity,
Longhua District, Shenzhen City, China



1. Schéma du produit



2. Fonction du Bouton

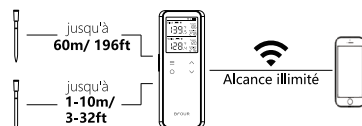
Bouton	Fonction	Fonctionnement
≡	Bouton de réglage	Accéder au menu de réglage
○	Bouton de confirmation	Confirmer les sélections
^	Bouton de température +	Augmenter le réglage de température
∨	Bouton de température -	Diminuer le réglage de température
⏻	Bouton d'alimentation & °C/°F	Allumer ou éteindre l'appareil Passer entre Celsius et Fahrenheit

Remarque : Le bouton de communication de température ne fonctionne qu'une fois que l'écran s'allume.

3. Spécifications

Modèle:	BF-80
Température interne:	0°C à 100°C (32°F à 212°F)
Température maximale de la poignée en céramique:	400°C/752°F
Précision de température:	±1°C/±1.8°F
Portée de connexion sans fil:	100m/328ft
Temps de charge des sondes:	10 Min
Durée d'utilisation de la sonde:	33 heures
Durée d'utilisation de la base de l'appareil:	24 heures
Matériau de la sonde:	SUS304, Zircône
Classe d'étanchéité de la sonde:	IP67
Batterie:	2600 mAh
Paketinhalt:	Sonde x2, Base de l'appareil x1, Câble Type-c x1, Manuel d'utilisation x1
Kompatibles System:	Système compatible: Smartphone ou tablette fonctionnant sous iOS 8.0 (ou supérieur) ou Android 4.3 (ou supérieur)

Couvercle du grill ouvert (Pas d'obstacles)



Couvercle du grill fermé

(Métal ou obstacles peuvent réduire la portée du signal)

Insérez la sonde au-delà de la ligne de sécurité.

Ne l'exposez pas à des températures extrêmement élevées.



- 1) Si la température dépasse 100°C/212°F, la station de base de l'appareil émettra un signal d'alarme. Dans de tels cas, vous devez immédiatement cesser de chauffer la viande pour éviter d'endommager les sondes.
- 2) Lors de l'insertion des sondes dans la viande, placez la base de l'appareil aussi près que possible de l'appareil de cuisson et vérifiez l'affichage de température à l'écran. Si l'écran reste vide ou qu'une alarme se déclenche, cela indique une coupure de connexion entre les sondes et la base de l'appareil. Dans ce cas, rapprochez la base de l'appareil des sondes jusqu'à ce que la température s'affiche correctement et que l'alarme cesse.
- 3) Si l'appareil est en mode veille, la base de l'appareil s'éteint automatiquement après 9 minutes et vous devez le rallumer lors de l'utilisation.

4. Guide de démarrage étape par étape

Étape 1: Télécharger l'application BFOUR+

Scannez le code QR ou recherchez "BFOUR+" dans l'App Store (iOS) ou le Google Play Store (Android).



Compatible avec iOS 12.0 ou version supérieure et Android 6.0 ou version supérieure.

Étape 2: Activer le Bluetooth et accorder les autorisations sur votre téléphone

Activez le Bluetooth de votre téléphone. Les utilisateurs Android doivent accorder à l'application les autorisations suivantes :
Accès Bluetooth
Scan des appareils environnants
Autorisation de notification (pour les alarmes/avertissements).

Étape 3: Ajouter l'appareil dans l'application (connexion Bluetooth)

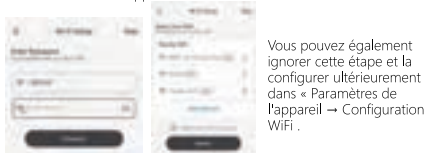
Appuyez sur "Ajouter un appareil" ou l'icône + sur l'écran d'accueil de l'application, sélectionnez votre modèle. L'application se connectera automatiquement à l'appareil.

Remarque : Paires via l'application, pas via les paramètres Bluetooth de votre téléphone.

Étape 4: Configuration de la connexion WIFI

Après le premier appairage Bluetooth, il faut cliquer manuellement pour rechercher le WIFI. Sélectionnez votre réseau, entrez le mot de passe correct, et appuyez sur "Se connecter" pour vérifier.

Connexion réussie apparaîtra une fois connecté avec succès.



Vous pouvez également ignorer cette étape et la configurer ultérieurement dans : Paramètres de l'appareil → Configuration WIFI.

*Remarque :

1. Seul le WiFi 2.4GHz est pris en charge (5GHz non pris en charge).
2. Appuyez sur "Ajouter un réseau" pour ajouter manuellement si votre WIFI n'est pas détecté.
3. Vérifiez la précision du mot de passe pour éviter les problèmes.
4. Placez l'appareil près du routeur pour une connexion stable.

Étape 5: Charger complètement l'appareil et la sonde

Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour allumer la base de l'appareil

Ensuite, placez la sonde dans l'encoche du compartiment de charge pendant au moins 10 minutes. Pendant la charge, le niveau de batterie s'affichera sur l'écran LCD de l'appareil.

Étape 6: Vérification de la connexion sonde-appareil

La sonde se couple automatiquement à l'appareil. Après avoir retiré la sonde de la base de l'appareil, la température et l'icône de signal s'afficheront sur l'écran LCD.

Si la sonde perd la connexion, vérifiez ce qui suit :

- Approchez la base de l'appareil de la sonde.
- Évitez de plonger la sonde dans un liquide ou d'utiliser des couvercles de four épais.
- Gardez l'appareil hors des zones à haute température (>50°C/122°F).
- Vérifiez la batterie de la sonde - une faible charge peut causer une déconnexion.

Étape 7: Vérification de la connexion appareil-téléphone

Après avoir couplé l'appareil à votre téléphone à l'étape 3, l'application affichera les températures en temps réel et les pré-réglages - préparons-nous à cuisiner !

Étape 8: Commencer à cuisiner

Insérez la sonde complètement dans la viande, assurez-vous que la ligne de sécurité de la sonde est entièrement couverte par la viande.



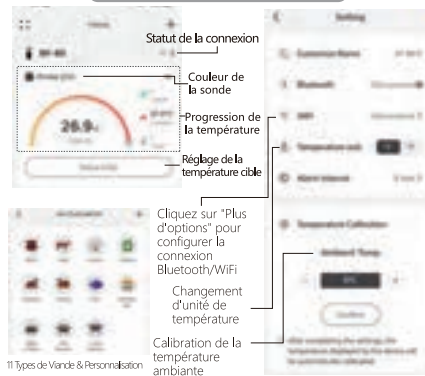
Réglez la température souhaitée de la viande ou choisissez le type de viande et le degré de cuisson dans l'application.

Une alarme sonnera à la fois dans l'application et dans la base de l'appareil une fois la température cible atteinte. Vous pouvez appuyer sur le bouton de sélection ou le bouton d'alimentation pour l'éteindre.

Étape 9: Nettoyage, stockage et chargement

Après la cuisson, essayez la sonde ou nettoyez-la dans le lave-vaisselle. Séchez-la complètement avant de la stocker/charger dans le compartiment.

5. Description de l'application



6. Attention

1. Comme les sondes contiennent des composants électroniques sophistiqués et délicats, il est essentiel de les insérer profondément dans la viande afin que l'encoche des sondes soit entièrement couverte.
2. N'utilisez pas cet appareil dans un micro-onde, car il n'est pas conçu pour cela.
3. Après utilisation, évitez de toucher directement les sondes. Pour prévenir les brûlures, il est recommandé de porter des gants isolants lors de la manipulation des sondes.
4. Après chaque utilisation, nettoyez les sondes avec un torchon de cuisine propre ou un chiffon. Rincez les sondes uniquement lorsqu'elles ont refroidi à une température normale. Rincer les encore chaudes peut causer des dommages.
5. Une fois les sondes nettoyées, remettez-les toujours dans la station de base de l'appareil pour la charge et le stockage.
6. Ne plongez pas la station de base de l'appareil dans l'eau, car elle n'est pas étanche.
7. Gardez les sondes à l'écart d'un contact direct avec une flamme en combustion, car cela pourrait les endommager.
8. Assurez-vous toujours que les sondes sont remises correctement dans la station de base de l'appareil.

Support

Si vous avez des questions sur nos produits, veuillez contacter notre équipe de support client avec votre plateforme d'achat et votre numéro de commande, afin que nous puissions vous servir mieux. Merci !

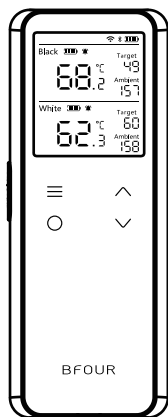
Email du support client : support@szbfour.com

Nous répondrons dans les 24 heures

BFOUR

Manuale utente

V1.0



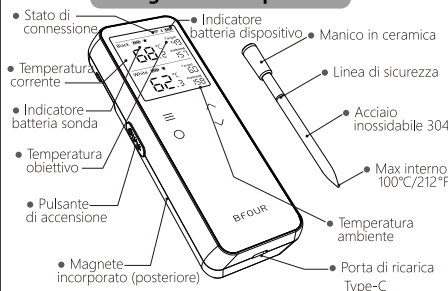
Termometro per carne wireless
BF-80

Servizio clienti: support@szbfour.com

Fabbricante: Shenzhen Lanxun Intelligent Technology Co., Ltd.
Indirizzo: D5-23, Gangshen International Center, XinniCommunity,
Longhua District, Shenzhen City, China



1. Diagramma del prodotto



2. Funzione del Tasto

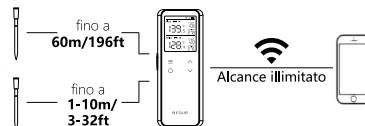
Pulsante	Funzione	Funzionamento
≡ Impostazioni	Accedere al menu delle impostazioni	Premere
○ Conferma	Confermare le selezioni	Premere
^ Pulsante Aumenta Temperatura	Aumentare l'impostazione della temperatura	Premere
∨ Pulsante Diminuisce Temperatura	Diminuire l'impostazione della temperatura	Premere
⏻ Pulsante Accensione °C/°F	Accendere o spegnere il dispositivo	Premere e tenere per 2 secondi
	Cambiare tra Celsius e Fahrenheit	Doppio-clic

Nota: Il pulsante di commutazione della temperatura funziona solo quando lo schermo si accende.

3. Specifiche

Modello:	BF-80
Temperatura interna:	0°C a 100°C (32°F a 212°F)
Temperatura massima del manico in ceramica:	400°C/752°F
Precisione della temperatura:	±1°C/±1.8°F
Range di connessione wireless:	100m/328ft
Tempo di ricarica delle sonde:	10 Min
Tempo di utilizzo della sonda:	33 ore
Tempo di utilizzo della base del dispositivo:	24 ore
Materiale della sonda:	SUS304, Zirconia
Classe di impermeabilità della sonda:	IP67
Batteria:	2600 mAh
Confezione:	Sonda x2, Base del dispositivo x1, Cavo Type-C x1, Manuale utente x1
Sistema compatibile:	Smartphone o tablet con iOS 8.0 (o superiore) o Android 4.3 (o superiore)

Coperchio del grill aperto (Senza ostacoli)



Coperchio del grill chiuso

(Metallo o ostacoli possono ridurre il range del segnale)

Inserire la sonda oltre la linea di sicurezza. Non esporla a temperature estremamente elevate.



- Se la temperatura supera i 100°C/212°F, la stazione base del dispositivo emetterà un allarme. In questi casi, dovresti fermare immediatamente il riscaldamento della carne per evitare danni alle sonde.
- Durante l'inserimento delle sonde nella carne, posizionare la base del dispositivo il più vicino possibile all'apparecchio da cucina e monitorare lo schermo per la visualizzazione della temperatura. Se lo schermo rimane vuoto o si attiva un allarme, indica una disconnessione tra le sonde e la base del dispositivo. In tal caso, avvicinare la base del dispositivo alle sonde fino a quando la temperatura non viene visualizzata correttamente e l'allarme si spegne.
- Se il dispositivo è in modalità stand-by, la base del dispositivo si spegne automaticamente dopo 9 minuti e va riaccesa durante l'uso.

4. Guida di avvio passo passo

Passo 1: Scaricare l'app BFOUR+

Scansionare il codice QR o cercare "BFOUR+" nell'App Store (iOS) o nel Google Play Store (Android).



AppStore (iOS)



GooglePlay (Android)



User Manuals (BFOUR+)

Compatibile con iOS 12.0 o superiore e Android 6.0 o superiore.

Passo 2: Abilitare il Bluetooth e concedere i permessi sul telefono

Accendere il Bluetooth del telefono. Gli utenti Android devono concedere all'app i seguenti permessi:

- Accesso Bluetooth
- Scansione dispositivi vicini
- Permesso di notifica (per allarmi/avvisi).

Passo 3: Aggiungere il dispositivo nell'app (connessione Bluetooth)

Toccare "Aggiungi dispositivo" o l'icona + sulla schermata iniziale dell'app, selezionare il modello l'app si accoppierà automaticamente con il dispositivo.

Nota: Accoppiare tramite l'app, non tramite le impostazioni Bluetooth del telefono.

Passo 4: Configurazione della connessione WiFi

Dopo il primo pairing Bluetooth, è necessario cliccare manualmente per cercare la rete WiFi. Seleziona la tua rete, inserisci la password corretta e tocca "Connetti" per verificare. "Connessione Ricarica" apparirà una volta collegato con successo.

Puoi anche saltare per ora e configurarlo più tardi in "Impostazioni dispositivo → Configurazione WiFi".

*Nota:

- È supportato solo WiFi 2.4GHz (non 5GHz).
- Tocca "Aggiungi rete" per aggiungere manualmente se la rete non viene trovata.
- Verifica due volte la correttezza della password per evitare problemi.
- Mantieni il dispositivo vicino al router per una connessione stabile.

Passo 5: Caricare completamente il dispositivo e la sonda

Premere il pulsante di accensione per 2 secondi per accendere la base del dispositivo.

Quindi, posizionare la sonda nella notch del vano di ricarica per almeno 10 minuti. Durante la ricarica, il livello della batteria verrà visualizzato sullo schermo LCD del dispositivo.

Passo 6: Controllo della connessione sonda-dispositivo

La sonda si accoppia automaticamente al dispositivo. Dopo aver rimosso la sonda dalla base del dispositivo, la temperatura e l'icona del segnale verranno visualizzate sullo schermo LCD.

Se la sonda perde la connessione, controllare quanto segue:

- Spostare la base del dispositivo più vicino alla sonda.
- Evitare di immergere la sonda in liquido o di usare coperchietti di forno spessi.
- Mantenere il dispositivo host fuori dalle aree ad alta temperatura (>50°C/122°F).
- Controllare la batteria della sonda – una carica bassa può causare la disconnessione.

Passo 7: Controllo della connessione dispositivo-telefono

Dopo aver accoppiato il dispositivo al telefono nel Passo 3, l'app mostrerà le temperature in tempo reale e le impostazioni predefinite – prepariamoci a cucinare!

Passo 8: Iniziare a cucinare

Inserire la sonda completamente nella carne, assicurandosi che la linea di sicurezza della sonda sia completamente coperta dalla carne.

Impostare la temperatura desiderata della carne o selezionare il tipo di carne e il grado di cottura nell'app.

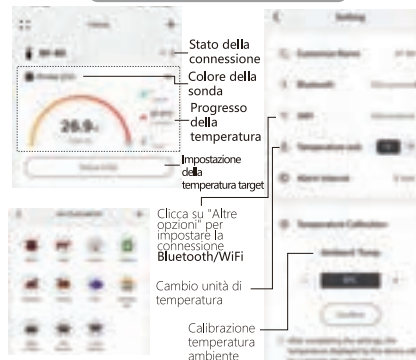
Un allarme suonerà sia nell'app che nella base del dispositivo una volta raggiunta la temperatura target. È possibile premere il pulsante di selezione o il pulsante di accensione per spegnere.

Passo 9: Pulizia, stoccaggio e ricarica

Dopo la cottura, pulire la sonda con un panno o in lavastoviglie. Asciugarla completamente prima di riportarla/ricaricarla nel vano.



5. Descrizione dell'app



11 Tipi di Carne & Personalizzato

6. Attenzione

- Poiché le sonde contengono componenti elettronici sofisticati e delicati, è fondamentale inserirle profondamente nella carne in modo che la notch sulle sonde sia completamente coperta.
- Non usare questo dispositivo nel microonde, poiché non è progettato per questo scopo.
- Dopo l'uso, evitare di toccare direttamente le sonde. Per prevenire ustioni, si consiglia di indossare guanti isolanti durante la manipolazione delle sonde.
- Dopo ogni uso, pulire le sonde con un panno da cucina pulito o un straccio. Lavare le sonde solo quando sono raffreddate a una temperatura normale. Lavarle mentre sono ancora calde può causare danni.
- Una volta pulite, mettere sempre le sonde nella stazione base del dispositivo per la ricarica e lo stoccaggio.
- Non immergere la stazione base del dispositivo in acqua, poiché non è impermeabile.
- Tenere le sonde lontane dal contatto diretto con una fiamma accesa, poiché potrebbero danneggiarle.
- Assicurarsi sempre che le sonde siano riposte correttamente nella stazione base del dispositivo.

Supporto

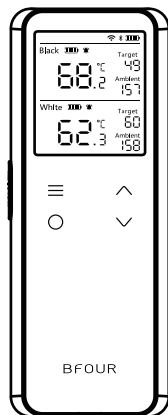
Se hai domande sui nostri prodotti, contatta il nostro team di supporto clienti con la tua piattaforma di acquisto e il numero d'ordine, per poter servirti meglio. Grazie!

Email du support client : support@szbfour.com

Risponderemo entro 24 ore

Manual de usuario

V1.0



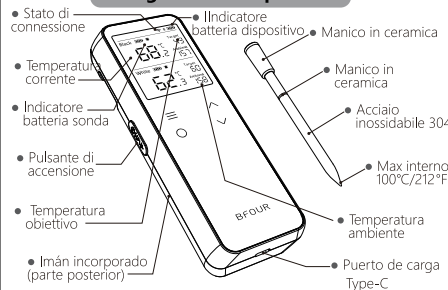
ermometro per carne wireless
BF-80

Servizio clienti: support@szbfour.com

Fabricante: Shenzhen Lankeun Intelligent Technology Co., Ltd.
Dirección: D5-23, Gangshen International Center, XinniCommunity,
Longhua District, Shenzhen City, China



1. Diagramma del prodotto



2. Función del Botón

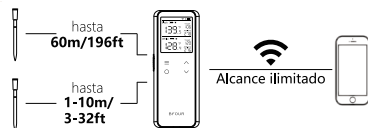
Botón	Función	Operación
≡ Botón de Configuración	Acceder al menú de configuración	Presionar
○ Botón de Confirmación	Confirmar las selecciones	Presionar
^ Botón Aumentar Temperatura	Aumentar la configuración de temperatura	Presionar
v Botón Disminuir Temperatura	Disminuir la configuración de temperatura	Presionar
⏻ Botón Encendido & °C/°F	Encender o apagar el dispositivo Cambiar entre Celsius y Fahrenheit	Presionar y mantener durante 2 segundos Doble-clic

Nota: El botón de cambio de temperatura solo funciona cuando la pantalla se enciende.

3. Especificaciones

Modelo:	BF-80
Temperatura interna:	0°C a 100°C (32°F a 212°F)
Temperatura máxima del mango de cocina:	400°C/752°F
Precisión de temperatura:	±1°C/±1.8°F
Rango de conexión inalámbrica:	100m/328ft
Tiempo de carga de sondas:	10 Min
Tiempo de uso de la sonda:	33 horas
Tiempo de uso de la base del dispositivo:	24 horas
Materia de la sonda:	SUS304, Circonia
Clase de impermeabilidad de la sonda:	IP67
Batería:	2600 mAh
Paquete:	Sonda x2, Base del dispositivo x1, Cable Type-c x1, Manual de usuario x1
Sistema compatible:	Smartphone o tableta con iOS 8.0 (o superior) o Android 4.3 (o superior)

Tapa de la parrilla abierta (Sin obstáculos)



Tapa de la parrilla cerrada

(El metal o los obstáculos pueden reducir el rango de señal)

Inserta la sonda más allá de la línea de seguridad.
No la expongas a temperaturas extremadamente altas.



- 1) Si la temperatura supera los 100°C/212°F, la estación base del dispositivo emitirá una alarma. En tales casos, deberías detener inmediatamente el calentamiento de la carne para evitar dañar los sensores.
- 2) Al insertar las sondas en la carne, coloca la base del dispositivo lo más cerca posible del aparato de cocción y monitorea la pantalla para ver la temperatura. Si la pantalla permanece en blanco o suena una alarma, indica una conexión rota entre las sondas y la base del dispositivo. En ese caso, acerca la base del dispositivo a las sondas hasta que la temperatura se muestre correctamente y la alarma cese.
- 3) Si el dispositivo está en modo de espera, la base del dispositivo se apagará automáticamente después de 9 minutos y deberás encenderla nuevamente cuando lo uses.

4. Guía de inicio paso a paso

Paso 1: Descargar la aplicación BFOUR+

Escanee el código QR o busque "BFOUR+" en la App Store (iOS) o Google Play Store (Android).



Compatible con iOS 12.0 o superior y Android 6.0 o superior.

Paso 2: Habilitar Bluetooth y otorgar permisos en su teléfono

Active el Bluetooth de su teléfono. Los usuarios de Android deben otorgar a la aplicación los siguientes permisos:

- Acceso a Bluetooth
- Escaneo de dispositivos cercanos
- Permiso de notificación (para alarmas/alertas).

Paso 3: Agregar el dispositivo en la aplicación (conexión Bluetooth)

Toque el icono "Agregar dispositivo" o + en la pantalla de inicio de la aplicación, seleccione su modelo la aplicación se emparejará automáticamente con el dispositivo.

Nota: Emparejar a través de la aplicación, no a través de la configuración de Bluetooth de su teléfono.

Paso 4: Configuración de conexión WiFi

Después del primer emparejamiento Bluetooth, es necesario hacer clic manualmente para buscar WiFi. Seleccione su red, introduzca la contraseña correcta y pulsa "Conectar" para verificar. Aparecerá "Conexión Exitosa" una vez conectado con éxito.



También puede omitir este paso y configurarlo más tarde en "Ajustes del dispositivo" → "Configuración WiFi".

*Nota:

1. Solo se admite WiFi de 2.4GHz (no 5GHz).
2. Pulse "Añadir red" para agregar manualmente si no encuentra su WiFi.
3. Verifique la precisión de la contraseña para evitar problemas.
4. Mantenga el dispositivo cerca del enrutador para conexión estable.

Paso 5: Cargar completamente el dispositivo y la sonda

Presione el botón de encendido durante 2 segundos para encender la base del dispositivo.

Luego, coloque la sonda en la ranura del compartimento de carga durante al menos 10 minutos. Durante la carga, el nivel de la batería se mostrará en la pantalla LCD del dispositivo.

Paso 6: Verificación de la conexión sonda-dispositivo

La sonda se emparejará automáticamente con el dispositivo. Después de quitar la sonda de la base del dispositivo, se mostrarán la temperatura y el icono de señal en la pantalla LCD.

Si la sonda pierde la conexión, verifique lo siguiente:

- Acerque la base del dispositivo a la sonda.
- No sumerja la sonda en líquido ni use tapas de horno gruesas. Mantenga el dispositivo host fuera de áreas de alta temperatura (>50°C/122°F).
- Verifique la batería de la sonda — una carga baja puede causar desconexión.

Paso 7: Verificación de la conexión dispositivo-teléfono

Después de emparejar el dispositivo con su teléfono en el Paso 3, la aplicación mostrará temperaturas en tiempo real y preajustes — ¡preparémonos para cocinar!

Paso 8: Empezar a cocinar

Inserte la sonda completamente en la carne, asegúrese de que la línea de seguridad de la sonda esté totalmente cubierta por la carne.



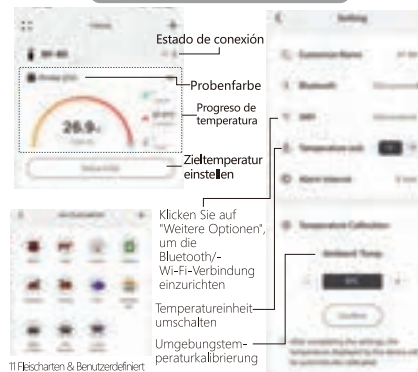
Establezca la temperatura deseada de la carne o seleccione el tipo de carne y el grado de cocción en la aplicación.

Una alarma sonará tanto en la aplicación como en la base del dispositivo una vez alcanzada la temperatura objetivo. Puede presionar el botón de selección o el botón de encendido para apagarla.

Paso 9: Limpieza, almacenamiento y carga

Después de cocinar, limpie la sonda con un paño o en la lavavajillas. Séquela completamente antes de almacenarla/cargarla en el compartimento.

5. Descripción de la aplicación



6. Precaución

1. Dado que las sondas contienen componentes electrónicos sofisticados y delicados, es esencial insertarlas profundamente en la carne para que la muestra de las sondas quede completamente cubierta.
2. No use este dispositivo en el microondas, ya que no está diseñado para ese propósito.
3. Después de usar, evite tocar directamente las sondas. Para prevenir quemaduras, se recomienda usar guantes aislantes al manipular las sondas.
4. Después de cada uso, limpie las sondas con una toalla de cocina húmeda o un trapo. Enjuague las sondas solo cuando se hayan enfriado a una temperatura normal. Enjuagarlas mientras aún están calientes puede causar daños.
5. Una vez limpias, coloque siempre las sondas de vuelta en la estación base del dispositivo para cargarlas y almacenarlas.
6. No sumerja la estación base del dispositivo en agua, ya que no es impermeable.
7. Mantenga las sondas alejadas del contacto directo con una llama encendida, ya que puede dañarlas.
8. Asegúrese siempre de que las sondas se coloquen correctamente en la estación base del dispositivo.

Support

Si tiene alguna pregunta sobre nuestros productos, póngase en contacto con nuestro equipo de soporte al cliente con su plataforma de compra y número de pedido, para que podamos atenderle mejor. ¡Gracias!

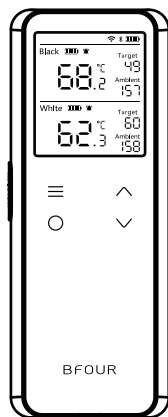
Correo electrónico de soporte al cliente: support@szbfour.com

Responderemos dentro de 24 horas

BFOUR

Brugermanual

V1.0



BF-80

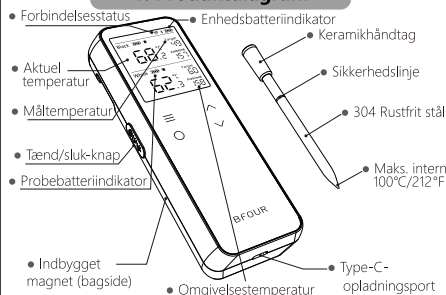
Trådløst kødtermometer

Kundeservice: support@szbfour.com

Fabrikant: Shenzhen Lanxun Intelligent Technology Co., Ltd.
 Adresse: D5-23, Gangshen International Center, Xinnu Community,
 Longhua District, Shenzhen City, China



1. Produktdiagram



2. Knapfunktion

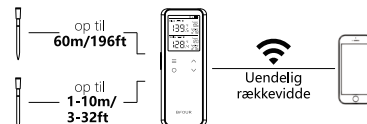
Knap	Funktion	Betjening
≡ Indstillingsknap	Gå ind i indstillingsmenuen	Tryk
○ Bekræftknap	Bekræft dine valgmuligheder	Tryk
^ Temperatur-op-knap	Forhøj temperaturindstillingen	Tryk
∨ Temperatur-ned-knap	Nedsæt temperaturindstillingen	Tryk
⏻ Strøm & °C/°F-knap	Slå apparatet til eller fra	Tryk og hold i 2 sekunder
	Vælg mellem Celsius og Fahrenheit	Dobbelt-klik

Bemærk: Temperaturskiftknappen virker kun, når skærmen tænder.

3. Specifikationer

Model:	BF-80
Indre temperatur:	0°C til 100°C (32°F til 212°F)
Maksimaltemperatur for keramikhåndtag:	400°C/752°F
Temperaturpræcision:	±1°C/±1.8°F
Trådløs forbindelsesområde:	100m/328ft
Sondeopladningstid:	10 Min
Sondebrugs tid:	33 timer
Enhedsbasis brugs tid:	24 timer
Sondemateriale:	SUS304, Zirkonia
Sondevandtæt klasse:	IP67
Batteri:	2600 mAh
Pakke:	Sonde x2, Enhedsbasis x1, Type-c-kabel x1, Brugermanual x1
Kompatibelt system:	En smartphone eller tablet med iOS 8.0 (eller nyere) eller Android 4.3 (eller nyere)

Grilllæg åbent (Uden forhindringer)



Grilllæg lukket

(Metal eller forhindringer kan reducere signalområdet)

Indsæt sonden ud over sikkerhedslinjen.
 Udsæt den ikke for ekstremt høje temperaturer.



- 1) Hvis temperaturen overstiger 100°C/212°F, vil enhedens bærebasis udløse en alarm. I sådanne tilfælde bør du straks stoppe med at opvarme kødet for at undgå at skade sondene.
- 2) Når du indsætter sondene i kødet, placer enhedsbasisens så tæt som muligt på køkkenapparatet og overvåg skærmen for temperaturvisningen. Hvis skærmen forbliver tom eller en alarm lyder, indikerer det en brudt forbindelse mellem sondene og enhedsbasisens. I sådanne tilfælde flyt enhedsbasisens tætte på sondene, indtil temperaturen vises korrekt og alarmen ophører.
- 3) Hvis enheden er i standby-tilstand, slukker enhedsbasisens automatisk efter 9 minutter, og du skal tænde den igen, når du bruger enheden.

4. Trin-for-trin startguide

Trin 1: Download BFOUR+ appen

Scan QR-koden eller søg efter "BFOUR+" i App Store (iOS) eller Google Play Store (Android).



AppStore (iOS)



GooglePlay (Android)



User Manuals (BFOUR+)

Kompatibel med iOS 12.0 eller nyere og Android 6.0 eller nyere.

Trin 2: Aktiver Bluetooth og bemyndigelse på din telefon

Slå din telefons Bluetooth til. Android-brugere skal give appen følgende tilladelser:

- Bluetooth-adgang
- Scanning af nærliggende enheder
- Notifikationstilladelse (for alarmer/advarsler).

Trin 3: Tilføj enheden i appen (Bluetooth-forbindelse)

Tryk på "Tilføj enhed" eller +-ikonet på appens startscreen, vælg din model – appen parres automatisk med enheden.

Bemærk: Par via appen, ikke din telefons Bluetooth-indstillinger

Trin 4: WiFi-forbindelsesopsætning

Efter første Bluetooth-parring scanner appen automatisk for nærliggende WiFi (op til 30 sekunder). Vælg dit netværk, indtast adgangskoden, og tryk på "Forbind" for at bekræfte. "Forbindelse lykkedes" vises ved succesfuld forbindelse.

Du kan også springe over nu og konfigurere det senere under "Enhedsindstillinger → WiFi-opsætning".

*Bemærk:

1. Kun 2.4GHz WiFi understøttes (ikke 5GHz).
2. Tryk "Tilføj netværk" for manuel tilføjelse, hvis WiFi ikke findes.
3. Kontroller nøjagtigt adgangskoden for at undgå fejl.
4. Placer enheden tæt på routeren for stabil forbindelse.

Trin 5: Lade enheden og sonden fuldt ud

Tryk på strømb knappen i 2 sekunder for at tænde enhedens base.

Placer derefter sonden i udkæringen af opladningsrummet i mindst 10 minutter. Under opladningen vises batteriniveauet på enhedens LCD-skærm.

Trin 6: Tjekke sonden-enhedsforbindelsen

Sonden parres automatisk med enheden. Efter at sonden er fjernet fra enhedens base vises temperaturen og signalniveauet på LCD-skærmen.

Shvis sonden mister forbindelsen, tjek følgende:

- Flyt enhedens base tættere på sonden.
- Undlad at dæmpe sonden i væske eller brugte tøj ovne låg.
- Hold værdsenheden uden for højtemperaturområdet (>50°C/122°F).
- Tjek sondens batteri – lav strøm kan forårsage afbrydelse.

Trin 7: Tjekke enhedens-telefonforbindelsen

Efter at du har parret enheden med din telefon i trin 3, vises appen realtids-temperaturer og forindstillinger – lad os gøre klar til at lave mad!

Trin 8: Start med at lave mad

Indsæt sonden fuldt ud i kødet, sørg for at sikkerhedslinjen på sonden er fuldt dækket af kødet.

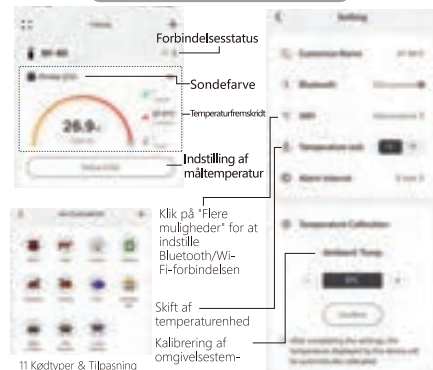
Indstil den ønskede kødtemperatur eller vælg kødtype og madniveau i appen.

En alarm lyder både i appen og i enhedens base, når måletemperaturen er nået. Du kan trykke på vælg-knappen eller strømb knappen for at slukke den.

Trin 9: Rengøring, opbevaring og opladning

Efter madlavningen, visk sonden af eller rengør den i opvaskemaskinen. Tør den fuldt ud, før du opbevarer/oplader den i rummet.

5. App-beskrivelse



6. Advarsel

1. Da sondene indeholder avancerede og delicate elektroniske komponenter, er det vigtigt at indsætte dem dybt i kødet, således at udkæringen på sondene er fuldt dækket.
2. Brug ikke denne enhed i mikrobølgeovnen, da den ikke er designet til dette formål.
3. Efter brug undlad at berøre sondene direkte. For at undgå brænder, anbefales det at bruge isolerede handsker, når du håndterer sondene.
4. Efter hver brug, rengør sondene med en ren køkkenklud eller klud. Rens sondene kun, når de er kølet ned til en normal temperatur. At rense dem, mens de stadig er varme, kan forårsage skader.
5. Når sondene er rengjorte, læg dem altid tilbage i enhedens basestation til opladning og opbevaring.
6. Dyk ikke enhedens basestation ned i vand, da den ikke er vandtæt.
7. Hold sondene væk fra direkte kontakt med en brændende flamme, da det kan beskadige dem.
8. Sørg altid for, at sondene er placeret korrekt tilbage i enhedens basestation.

Support

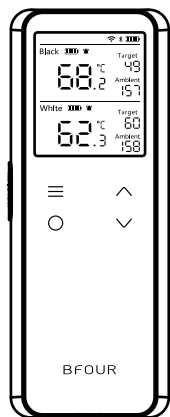
Hvis du har spørgsmål til vores produkter, bedes du kontakte vores kundesupportteam med din købsplatform og ordrenummer, så vi kan tjene dig bedre. Tak!

Kundesupport-e-mail: support@szbfour.com

Vi svarer inden for 24 timer

Användarmanual

V1.0



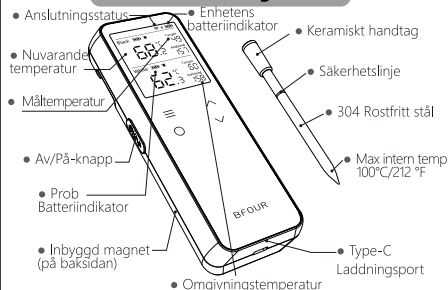
BF-80 Trådlös Kötttermometer

Kundservice: support@szbfour.com

Tillverkare: Shenzhen Lankeun Intelligent Technology Co., Ltd.
Address: D5-23, Gangshen International Center, Xinnu Community,
Longhua District, Shenzhen City, China



1. Produktdiagram



2. Knappfunktion

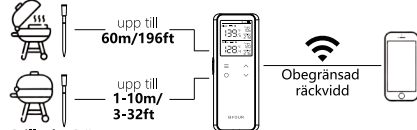
Knapp	Funktion	Operation
☰ Inställningsknapp	Inställningsknapp: Gå in i inställningsläget	Tryck
○ Bekräftelseknapp	Bekräftelseknapp	Tryck
^ Temperatur upp-knapp	Temperatur upp	Tryck
∨ Temperatur ner-knapp	Temperatur ner	Tryck
⏻ Av/På & °C/°F Knapp	Sätt på eller stäng av enheten Växla mellan Celsius och Fahrenheit	Tryck och håll ned i 2 sekunder Doble-clip

Obs: Temperaterväxlingsknappen fungerar endast när skärmen är upplöst.

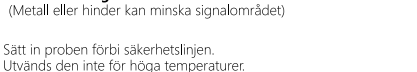
3. Specifikationer

Modell:	BF-80
Intern temperatur:	0°C till 100°C (32°F till 212°F)
Keramiskt handtag Max Temp:	400°C/752°F
Temperaturnoggrannhet:	±1°C/±1.8°F
Trådlöst anslutningsområde:	100m/328ft
Prob Laddningstid:	10 Min
Prob Användningstid:	33 horas
Enhetsbas Användningstid:	24 Timmar
Prob Material:	SUS304, Zirkoniumoxid
Prob Vattentålighetsgrad:	IP67
Batteri:	2600 mAh
Förpackning:	Prob x2, Enhetsbas x1, Type-C kabel x1, Användarmanual x1
Kompatibelt System:	En smartphone eller surfplatta med iOS 8.0 (eller senare) eller Android 4.3 (eller senare)

Grilllocke Öppet (Inga hinder)



Grilllocke Stängt (Metall eller hinder kan minska signalområdet)



- Om temperaturen överskrider 100°C/212°F kommer enhetsbasen att låta en alarm. I sådana fall bör du omedelbart sluta värma köttet för att undvika att skada propparna.
- När du sätter in propparna i köttet, placera enhetsbasen så nära tillagningseenheten som möjligt, och övervaka skärmen för temperaturvisningen. Om skärmen förblir tom eller en alarm låter, indikerar det en bruten anslutning mellan propparna och enhetsbasen. I sådana fall, flytta enhetsbasen närmare propparna tills temperaturen visas korrekt och alarmet upphör.
- Om enheten är i viloläge, kommer enhetsbasen att stängas av automatiskt efter 9 minuter, och du kommer att behöva sätta på den igen när du använder enheten.

4. Steg-för-steg-startguide

Steg 1: Ladda ner BFOUR+ App

Skanna QR-koden eller sök efter "BFOUR+" i App Store (iOS) eller Google Play Store (Android).



Kompatibel med iOS 12.0 eller högre och Android 6.0 eller högre.

Steg 2: Aktivera Bluetooth och bevilja behörigheter på din telefon
Slå på Bluetooth på din telefon. Android-användare måste bevilja appen följande behörigheter:

- Bluetooth-åtkomst
- Skanning av närliggande enheter
- Aviseringsbehörighet (för larm/avvisningar).

Steg 3: Lägg till enheten i appen (Bluetooth-anslutning)

Tryck på "Lägg till enhet" eller "+"-ikonen på appens startskärm, välj din modell så kommer appen automatiskt att parakoppla med enheten.

Obs: Para ihop via appen, inte via telefonens Bluetooth-inställningar.

Steg 4: WiFi-anslutningsinställningar

Efter första Bluetooth-parning, Behöver manuellt klicka för att söka efter WiFi. Välj ditt nätverk, ange rätt lösenord och tryck på "Anslut" för att verifiera. "Anslutning Lyckades" visas när anslutningen är lyckad.



Du kan också hoppa över för nu och konfigurera det senare under "Enhetsinställningar → WIFI"

*Obs:

- Endast 2.4GHz WiFi stöds (5GHz stöds inte).
- Tryck på "Lägg till nätverk" för att manuellt lägga till om ditt WiFi inte hittas.
- Dubbelkontrollera lösenordsnoggrannhet för att undvika problem.
- Håll enheten nära routern för stabil anslutning.

Steg 5: Ladda enheten och proben fullständigt

Tryck på av/på-knappen i 2 sekunder för att sätta på enhetsbasen. Placera sedan proben i urtaget i laddningsfacket i minst 10 minuter. Vid laddning kommer batteriindikatorn att visas på enhetens LCD-skärm.

Steg 6: Kontrollera anslutningen mellan prob och enhet

Proben är automatiskt parakopplad med enheten. Temperaturen och signalikonen kommer att visas på LCD-skärmen efter att proben tagits bort från enhetsbasen.

*Om proben tappar anslutning, vänligen kontrollera följande:

- Flytta enhetsbasen närmare proben.
- Undvik att förvara proben i vätska eller använda tjocka ugnslock.
- Håll hudenheten utanför områden med hög värme (>50°C/122°F).
- Kontrollera probens batteri – låg effekt kan orsaka fränkoppling.

Steg 7: Kontrollera anslutningen mellan enhet och telefon

Efter att du parakopplat enheten med din telefon i steg 3, kommer appen att visa realtidstemperaturer och förinställningar—låt oss förbereda oss för att laga mat!

Steg 8: Börja laga mat

Sätt in proben helt i köttet och se till att probens säkerhetslinje är helt täckt av köttet.

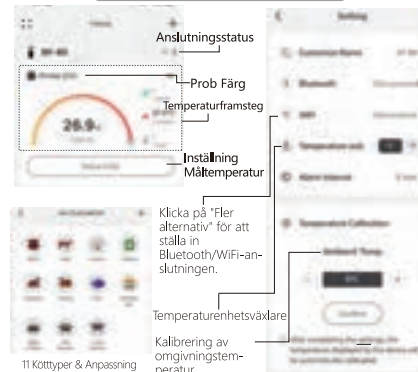


Ställ in önskad kötttemperatur eller välj kötttyp och stekningsgrad i appen. Ett larm kommer att låta från både appen och enhetsbasen när måltemperaturen har uppnåtts. Du kan trycka på väljarknappen eller av/på-knappen för att stänga av den.

Steg 9: Rengöring, förvaring & laddning

Efter matlagning, torka av proben eller rengör den i diskmaskinen. Torka den helt innan den förvaras/laddas i facket.

5. APP-beskrivning



6. Försiktighet

- Eftersom propparna innehåller sofistikerad och känslig elektronik är det viktigt att sätta in dem djupt i köttet så att urtaget på propparna är helt täckt.
- Använd inte denna enhet i mikrovågsugnen då den inte är designad för det ändamålet.
- Undvik att direkt röra propparna efter användning. För att förhindra brännskador rekommenderas det att bära isolerade handskar vid hantering av propparna.
- Efter varje användning, rengör propparna med en ren kokshandduk eller trasa. Skölj propparna endast när de har kylt ner till normal temperatur. Att skölja dem när de fortfarande är heta kan orsaka skador.
- När propparna är rengjorda, lägg alltid tillbaka dem i enhetsbasstationen för laddning och förvaring.
- Förvara inte enhetsbasstationen i vatten då den inte är vattentät.
- Håll propparna borta från direkt kontakt med öppen låga, då det kan skada dem.
- Se alltid till att propparna är korrekt placerade tillbaka i enhetsbasstationen.

Support

Om du har några frågor om våra produkter, vänligen kontakta oss med din köplplattform och ordernummer.

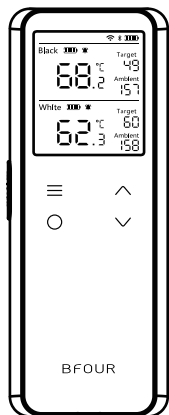
Kundsupport e-post: support@szbfour.com

Vi svarar inom 24 timmar

BFOUR

Uživatelský manuál

V1.0



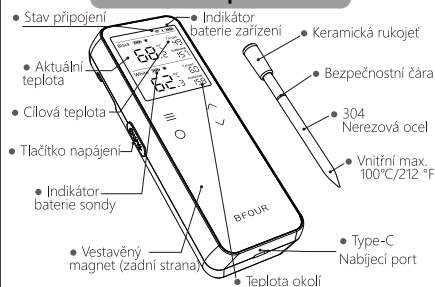
BF-80 Bezdrátový teploměr masa

Zákaznický servis: support@szbfour.com

Výrobce: Shenzhen Lanxun Intelligent Technology Co., Ltd.
Adresa: D5-23, Gangshen International Center, Xinnu Community,
Longhua District, Shenzhen City, China



1. Schéma produktu



2. Funkce tlačítek

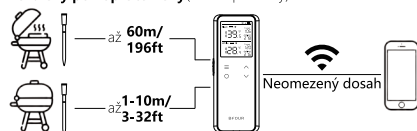
Tlačítko	Funkce	Operace
☰	Nastavovací tlačítko	Stisknout
○	Potvrzovací tlačítko	Stisknout
^	Tlačítko zvýšení teploty	Stisknout
∨	Tlačítko snížení teploty	Stisknout
⏻	Napájení & °C/°F Tlačítko	Zapnout nebo vypnout zařízení Přepínání mezi stupni Celsia a Fahrenheita
		Přidržit 2 sekundy Dvojklik

Poznámka: Tlačítko přepnutí teploty funguje pouze při rozsvícené obrazovce.

3. Specifikace

Model:	BF-80
Vnitřní teplota:	0°C až 100°C (32°F až 212°F)
Keramická rukojeť Max Teplota:	400°C/752°F
Přesnost teploty:	±1°C/±1.8°F
Rozsah bezdrátového připojení:	100m / 328ft
Doba nabíjení sondy:	10 Min
Doba použití sondy:	33 Hodin
Doba použití základny zařízení:	24 Hodin
Materiál sondy:	SUS304, Oxid zirkoničtý
Odolnost sondy proti vodě:	IP67
Baterie:	2600 mAh
Balení:	Sonda x2, Základna zařízení x1, Kabel Type-C x1, Uživatelský manuál x1
Kompatibilní systém:	Chytrý telefon nebo tablet s iOS 8.0 (nebo novějším) nebo Androidem 4.3 (nebo novějším)

Vekařský poklod Otevřený (Žádné překážky)



Vekařský poklod Zavřený

(Kov nebo překážky mohou snížit dosah signálu)

Vložte sondu za bezpečnostní čáru.
Nevystavujte ji vysokým teplotám.



- 1) Pokud teplota překročí 100°C/212°F, základna zařízení vydá poplach. V takových případech byste měli okamžitě přestat zahřívát maso, abyste předešli poškození sondy.
- 2) Při vkládání sondy do masa umístěte základnu zařízení co nejblíže k vašemu spotřebiči a sledujte obrazovku kvůli zobrazení teploty. Pokud zůstane obrazovka prázdná nebo se ozve poplach, znamená to přerušení spojení mezi sondami a základnou zařízení. V takových případech přesuňte základnu zařízení blíže k sondám, dokud se teplota nezobrazí správně a poplach neprestane.
- 3) Pokud je zařízení v pohotovostním režimu, základna zařízení se automaticky vypne po 9 minutách a při příštím použití zařízení ji budete muset znovu zapnout.

4. Podrobný průvodce zahájením

Krok 1: Stáhnout aplikaci BFOUR+

Naskenujte QR kód nebo vyhledejte "BFOUR+" v App Store (iOS) nebo obchodě Google Play (Android).



Kompatibilní s iOS 12.0 nebo vyšším a Androidem 6.0 nebo vyšším.

Krok 2: Povolte Bluetooth a udělte oprávnění ve vašem telefonu

Zapněte Bluetooth ve vašem telefonu. Uživateli Androidu musí aplikaci udělit následující oprávnění:

- Přístup k Bluetooth
- Skenování blízkých zařízení
- Oprávnění k oznámením (pro alarmy/upozornění).

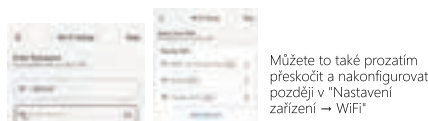
Krok 3: Přidat zařízení v aplikaci (Bluetooth připojení)

Klepněte na ikonu "Přidat zařízení" nebo "+" na domovské obrazovce aplikace, vyberte svůj model a aplikace se automaticky spáruje se zařízením.

Poznámka: Spárujte prostřednictvím aplikace, nikoli prostřednictvím nastavení Bluetooth vašeho telefonu.

Krok 4: Nastavení připojení WiFi

Po prvním spárování Bluetooth je třeba ručně klepnout a vyhledat WiFi. Vyberte svou síť, zadejte správné heslo a klepněte na "Připojit" pro ověření. Po úspěšném připojení se objeví "Připojení úspěšné".



*Poznámka:

1. Je podporována pouze WiFi 2.4GHz (5GHz není podporováno).
2. Klepněte na "Přidat síť" pro ruční přidání, pokud vaše WiFi není nalezeno.
3. Dvakrát zkontrolujte správnost hesla, abyste předešli problému.
4. Pro stabilní připojení udržte zařízení v blízkosti routeru.

Krok 5: Plně nabití zařízení a sondu

Stiskněte tlačítko napájení na 2 sekundy, abyste zapnuli základnu zařízení.

Poté umístěte sondu do zářezu nabíjecího oddělení alespoň na 10 minut. Při nabíjení se úroveň baterie zobrazí na LCD obrazovce zařízení.

Krok 6: Kontrola připojení mezi sondou a zařízením

Sonda je automaticky spárována se zařízením. Teplota a ikona signálu se zobrazí na LCD obrazovce po vyjmutí sondy ze základny zařízení.

Pokud sonda ztratí připojení, zkontrolujte prosím následující:

- Přesuňte základnu zařízení blíže k sondě.
- Vyvarujte se ponoření sondy do kapaliny nebo použití silných dveřek trouby.
- Uchovávejte hlavní zařízení mimo oblasti s vysokou teplotou (>50°C/122°F).
- Zkontrolujte baterii sondy – nízká hladina energie může způsobit

Krok 7: Kontrola připojení mezi zařízením a telefonem

Po spárování zařízení s vaším telefonem v Kroku 3 aplikace zobrazí teploty v reálném čase a předvolby – připravme se vařit!

Krok 8: Začínáme vařit

Zcela vložte sondu do masa a ujistěte se, že bezpečnostní čára sondy je zcela pokryta masem.

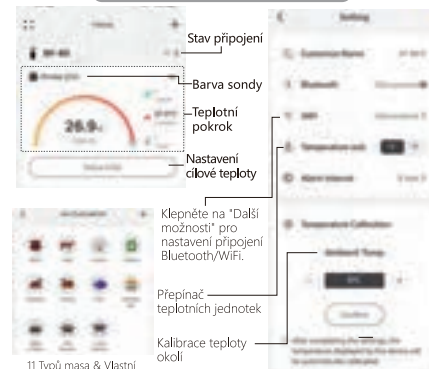
Nastavte požadovanou teplotu masa nebo vyberte typ masa a stupeň propečení v aplikaci. Jakmile bude dosaženo cílové teploty, zazní alarm jak z aplikace, tak ze základny zařízení. Pro jeho vypnutí můžete stisknout výběrové tlačítko nebo tlačítko napájení.

Krok 9: Čištění, uskladnění a nabíjení

Po uvaření otevřete sondu nebo ji umyjte v myčce nádob. Před uskladněním/nabíjením v příručce je důkladně vysušte.



5. Popis aplikace



6. Upozornění

1. Vzhledem k tomu, že sondy obsahují sofistikovanou a citlivou elektroniku, je nezbytné je hluboko vložít do masa, aby zářez na sondách byl zcela zakryt.
2. Toto zařízení nepoužívejte v mikrovlnné troubě, protože není pro tento účel navrženo.
3. Po použití se vyvarujte přímého dotyku se sondami. Aby nedošlo k popálení, doporučuje se při manipulaci se sondami nosit izolační rukavice.
4. Po každém použití sondy očistěte čistou kuchyňskou utěrkou nebo hadrem. Sonda oplachujte pouze poté, co vychladla na normální teplotu. Oplachování za horka může způsobit poškození.
5. Jakmile jsou sondy vyčištěny, vždy je vraťte zpět do základny zařízení k nabíjení a uskladnění.
6. Základnu zařízení nepouštějte do vody, protože není vodotěsná.
7. Chraňte sondu před přímým kontaktem s otevřeným ohněm, protože by je to mohlo poškodit.
8. Vždy se ujistěte, že jsou sondy správně umístěny zpět do základny zařízení.

Podpora

Pokud máte jakékoli dotazy týkající se našich produktů, kontaktujte nás a uveďte svou nákupní platformu a číslo objednávky.

E-mail zákaznické podpory: support@szbfour.com

Odpovíme do 24 hodin