Hehku

smart wireless meat thermometer

Hehku Duo

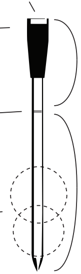
English

READ BEFORE USE

- If using foil, keep the probe handle outside the foil.
- Do not place the dock on a hot or wet surface.
- Do not place a hot probe directly in cold water.
- Do not use in a microwave oven or pressure cooker.
- Do not expose the chamber sensor cable to prolonged direct flame.
- Do not immerse the chamber temperature sensor in water or place it in a dishwasher.
- Do not exceed the probe's temperature limits: measuring end 105°C, high-temperature end 500°C.

Having issues connecting the probe or the dock?
Try the troubleshooter in the app:
Support -> Troubleshooting

THERMOMETER OPERATION



High-temperature resistant handle
The upper part of the probe can withstand temperatures up to 500°C.

Connection
Bluetooth 5.2.
Range typically around 50 meters with the repeater dock.

Safety mark
Always insert the probe up to the safety mark if the cooking environment exceeds 110°C.

Temperature sensors
Multiple temperature sensors ensure accurate measurements.

Temperature probe
To prevent damage, do not expose the probe below the safety mark to temperatures above 105°C.

Support: hehkumeat.com/support

1 GETTING STARTED

1. Remove the product from the packaging.
2. Use scissors to remove the attention sticker highlighting the safety mark before charging.
3. Wash the probe gently with soap and water before use.
4. Connect the charging dock to a USB power source using the included USB cable.

2 DOWNLOAD THE APP

Start by downloading the app from the app store.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

USING THE THERMOMETER

3 The dock

Always place the dock next to the cooking area.
The dock acts as a signal repeater.

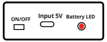
The probe charges only when the dock is turned off. Bluetooth connection to the probe is unavailable while charging.

● **Solid red light:** Probe is charging.

● **Solid green light:** Probe is connected to the repeater dock.
Flashing green light: No connection to the probe.

Charging port USB-C

Dock power switch

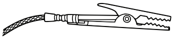


Battery LED

4 Cooking chamber temperature sensor

Plug the ambient sensor cable into the dock's USB-C port. Clip the sensor inside the cooking chamber. The probe can also be used without the ambient sensor.

Do not immerse in water or place in a dishwasher.



5 Connecting

Charge the probe for at least 5 minutes before use. If the dock has power and the red light does not turn on, the probe is fully charged.

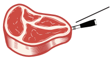
Turn on the dock. The Hehku probe does not need to be switched on separately; it is ready for use immediately.

Open the Hehku app on your phone or tablet. Follow the connection wizard to connect the detected probe and/or dock.

If the app does not detect the devices:
1. Go to the devices page and search for devices.
2. Place the probe back in the dock while the dock is turned off to reset it.
3. Turn on the dock and wait until the green light stays steady.

6 Placing the meat probe

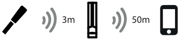
Insert the probe into the thickest part of the meat at an angle, ensuring it reaches the safety mark. This prevents the probe from being damaged by excessive heat.



Safety mark
Always insert the probe into the meat up to the safety mark if the cooking area exceeds 110°C.

7 Placement of the dock

Always place the dock next to the cooking area.
The dock acts as a signal repeater.
The repeater significantly increases the range of the meat thermometer. The meat thermometer connects to the repeater dock, and the dock connects to the phone or tablet.



8 Cooking

Select *Start Cooking*, choose the dish, and set the desired doneness.

The app will estimate the ideal temperature for removing the food from the heat, ensuring it reaches the target temperature after resting.

You will receive an alert when the target temperature is reached. Remove the food from the heat.

9 Resting

Set the meat to rest in a warm place.
If desired, loosely cover it with aluminum foil, but do not wrap it completely. The app will notify you when the resting time is complete.

Remove the probe, and if desired, quickly sear the surface over high heat.

10 Cleaning

Wash the probe with soap and water, or in a dishwasher after use. Store the probe in the dock when not in use.

The probe cannot be turned off separately.
Charge the dock as needed. The dock's battery lasts a long time on a single charge.

QUESTIONS?

Do you have questions about the product? Visit our support page at: https://hehkumeat.com/support/

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Ceramic end max.
500°C

Internal temp sensor max.
105°C

Ambient temp sensor
measures up to 350°C
withstands up to 380°C
short peaks up to 600°C

Temp Sensor Accuracy
Probe: ±0.3°C
Chamber sensor: ±1°C

Thermometer charging time
5 min for cooking 2 hrs,
20 min for full charge

Thermometer battery life
36 hours

Thermometer waterproofing
IP68 (dishwasher safe)

Package contents
dock, 2 x Hehku meat probes, ambient temperature sensor, USB cable and manual

Connection
Bluetooth 5.2 (backwards compatible)

Range
3m between probe and dock.
About 50m between dock and phone.

Max. simultaneous devices per app
8 pcs

Dock charging port
USB-C

Dock battery and charging
2000mAh 0.9A 5V

Thermometer size
133x11mm
thickness 6mm

Warranty
2 years

Model
HCD003

Approvals
CE, ROHS

SUPPORT
hehkumeat.com
Email: support@hehkumeat.com

MANUFACTURER
Hehku Company Oy
FI32595934

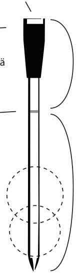
Suomi

HUOMAA SEURAAVAT SEIKAT

- Jos käytät foliota, jätä mittarin kahva folion ulkopuolelle.
- Älä aseta telakkaa kuumalle tai märälle pinnalle.
- Älä laita kuumaa paistomittaria suoraan kylmään veteen.
- Älä käytä mikroaaltouunissa tai painekattilassa.
- Älä altista paistotilan lämpötila-anturin johtoa pitkäaikaiselle suoralle liekille.
- Älä upota paistotilan lämpötila-anturia veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Älä ylitä paistomittarin lämpötilarajoja: mittaosa 105°C, kuumuutta kestävä pää 500°C.

Jos sinulla on yhteysongelmia voit kokeilla vianmääritystä:
Tuki -> Ohjattu vianmääritys

PAISTOMITTARIN TOIMINTA



Ylempi korkean lämpötilan osa
Mittarin ylempi osa kestää lämpötiloja 500°C asteeseen asti.

Yhteys
Bluetooth 5.2 versio.
Kantavuus tyypillisesti noin 50 metriä yhdistettynä toistintelakkaan.

Turvamerkki
Mikäli paistotilan lämpötila ylittää 110°C astetta, aseta paistomittari lihaan aina merkkiin asti.

Lämpötilasensorit
Useampi lämpötilasensori takaa tarkan mittaustuloksen.

Alempi mittaosa
Mittarin mittaosan korkein sallittu lämpötila on 105°C.

Tukisivusto: paistomittari.fi/tuki

KÄYTTÖÖNOTTO

1

1. Ota tuote pois pakkauksesta.
2. Leikkaa saksilla turvamerkin osoittava huomiotarra irti ennen lataamista.
3. Pese Hehku paistomittari ennen käyttöä kevyesti saippuavedellä.
4. Yhdistä lataustelakka mukana tulevalla USB-kaapelilla USB-virtalähteeseen.

LATAA SOVELLUS

2

Aloita lataamalla **Hehku - paistomittari** -sovellus sovelluskaupasta.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Telakan toiminta

3

Sijoita telakka aina paistotilan viereen.
Telakka toimii signaalin toistimena.

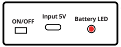
Paistomittari latautuu vain telakan ollessa poissa päältä (OFF-tilassa). Latauksen aikana paistomittariin ei saa yhteyttä.

🔴 **Punainen valo (tasainen):** Paistomittari latautuu (telakka OFF-asennossa).

🟢 **Vihreä valo (tasainen):** Paistomittari on yhdistetty toistintelakkaan.
Vihreä valo (vilkkuva): Paistomittari ei ole yhdistynyt telakkaan.

Latausliitin USB-C

Telakan virtakytkin



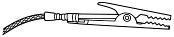
Telakan lataus
Latauksen merkkivalo

Paistotilan lämpötila-anturi

4

Kytke paistotilan lämpötila-anturin johto telakan USB-C-liitäntään ja kiinnitä anturi paistotilan sisälle. Paistomittaria voi käyttää myös ilman paistotilan lämpötila-anturia.

Älä upota veteen tai laita astianpesukoneeseen.



Yhdistäminen

5

Lataa paistomittaria vähintään 5 min ennen käyttöä. Jos telakassa on virtaa eikä punainen valo syty, paistomittari on latautunut täyteen.

Kytke telakkaan virta. Hehku paistomittaria ei tarvitse erikseen kytkeä päälle, vaan se on heti käyttövalmis.

Avaa Hehku-sovellus puhelimesta tai tabletista ja seuraa sovelluksen ohjeita laitteiden yhdistämiseksi.

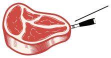
Mikäli sovellus ei löydä paistomittaria:

1. Siirry Laitteet-sivulle ja etsi paistomittareita.
2. Käynnistä paistomittari uudelleen asettamalla sen takaisin telakkaan, telakan ollessa OFF-asennossa ja odota kunnes punainen latausvalo syttyy.
3. Kytke telakka ON-asentoon ja odota, että vihreä LED-valo palaa tasaisesti.

Aseta paistomittari

6

Aseta paistomittari lihan paksuimpaan kohtaan sellaisessa kulmassa, että saat upotettua paistomittarin turvamerkkiin asti. Näin mittaosa ei vaurioidu liiasta kuumentumisesta.

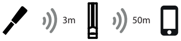


Turvamerkki
Aseta paistomittari lihaan aina turvamerkkiin asti (paistotila >110°).

Telakan paikka

7

Sijoita telakka aina paistotilan viereen.
Telakka toimii signaalin toistimena.
Toistin kasvattaa paistomittarin kantamaa merkittävästi.
Paistomittari yhdistyy ensisijaisesti toistintelakkaan ja telakka puhelimeen tai tablettiin.



Kypsennys

8

Valitse *Aloita kokkaus*, ruokalaji ja haluttu valmiusaste.

Sovellus arvioi sopivan lämpötilan, jolloin ruoka kannattaa ottaa pois lämmöstä, jotta vetäytymisen jälkeen saavutetaan kohdelämpötila.

Sovellus hälyttää, kun kohdelämpötila on saavutettu. Ota kokkaus pois lämmöstä.

Vetäytyminen

9

Aseta kokkaus lämpimään paikkaan vetäytymään. Halutessasi voit kevyesti levittää alumiinifoliota kokkauksen päälle, mutta älä kääri kokkausta kokonaan folioon. Sovellus hälyttää, kun kokkaus on vetäytynyt.

Poista nyt paistomittari ja halutessasi paista vielä pinta nopeasti kuumassa.

Peseminen

10

Pese paistomittari käytön jälkeen saippuavedellä tai astianpesukoneessa. Säilytä paistomittaria telakassa. Näin paistomittari on aina käyttövalmiina.

Paistomittaria ei voi erikseen kytkeä pois päältä. Lataa telakka tarvittaessa. Telakan akku kestää pitkään yhdellä latauksella.

KYSYTTÄVÄÄ?

Onko sinulla kysyttävää tuotteesta? Katso tukisivu osoitteessa: https://paistomittari.fi/tuki/

TEKNISET TIEDOT

Sisälämpöanturi max.
105°C

Keraaminen pää max.
500°C

Paistotilan lämpötila-anturi
mittaa 350°C asti
kestää 380°C asti
hetkellisesti jopa 600°C

Anturien tarkkuus
Paistomittari: ±0,3°C
Paistotilan anturi: ±1°C

Paistomittarin latausaika
2h kokkaukseen 5 min,
täyteen 20 min

Paistomittarin akun kesto
36 tuntia

Paistomittarin vedenpitävyys
IP68 (kestää astianpesukoneen)

Paistomittarin koko
133x11mm
paksuus 6mm

Yhteys
Bluetooth 5.2 (alaspäin yhteensopiva)

Kantavuus
paistomittarin ja telakan välillä 3m, telakan ja puhelimen välillä noin 50m

Yhtäaikaisia paistomittareita
8kpl

Telakan latausliitäntä
USB-C

Telakan virta
2000mAh 0.9A 5V

Pakkauksessa
telakka, 2 x Hehku paistomittari, paistotilan lämpötila-anturi, USB-kaapeli ja ohjekirja

Takuu
2 vuotta

Malli
HCD003

Hyväksynnät
CE, ROHS

YHTEYSTIEDOT
paistomittari.fi
hehkumeat.com
Email: support@hehkumeat.com

VALMISTAJA
Hehku Company Oy
FI32595934

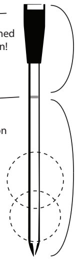
Svenska

OBS!
LÄS DETTA INNAN ANVÄNDNING

- Om du använder folie, lämna termometerns handtag utanför folien.
- Placera inte dockan på en varm eller våt yta.
- Placera inte en het termometer direkt i kallt vatten.
- Använd inte i mikrovågsugn eller tryckkokare.
- Utsätt inte sensorkabeln för långvarig direkt låga.
- Sänk inte ned sensorn i vatten eller lägg den i diskmaskinen.
- Överskrid inte termometerns temperaturgränser: mätande 105°C, högtemperaturände 500°C.

Om du har anslutningsproblem, prova felsökning i appen:
Support -> Felsökning

SÅ FUNKAR DIN STEKTERMOMETER



Värmetåligt handtag
Den övre delen av termometern tål temperaturer upp till 500°C.

Anslutning
Bluetooth 5.2. Räckvidd ca. 50 meter med dockan – gott om svängrum vid grillen!

Säkerhetsmärke
För alltid in termometern upp till säkerhetsmärket om tillagningsmiljön överstiger 110°C.

Temperaturgivare
Termometern har flera temperaturgivare som ser till att du får exakta mätningar.

Temperatursonden
För att undvika skador, se till att delen under säkerhetsmärket inte utsätts för temperaturer över 105°C.

Supportsida: hehkumeat.com/support

1 KOM IGÅNG

1. Ta produkten ur förpackningen.
2. Klipp bort varningsetiketten vid säkerhets märket innan laddning.
3. Tvätta termometern försiktigt med tvålvatten innan användning.
4. Anslut laddningsdockan till en USB-strömkälla med hjälp av den medföljande USB-kabeln.

2 LADDA NER APPEN

Börja med att ladda ner Hehku-appen

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

SÅ ANVÄNDER DU TERMOMETERN

3 Dockans funktion

Placera alltid dockan bredvid matlagningsområdet.
Dockan fungerar som en signalförstärkare.

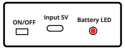
Termometern laddas endast när dockan är avstängd. Bluetooth-anslutning till termometern är inte möjlig under laddning.

🟥 **Fast rött ljus:** Termometern laddas.

🟩 **Fast grönt ljus:** Termometern är ansluten till repeater-dockan.
Blinkande grönt ljus: Ingen anslutning till termometern.

Laddningsport
USB-C

På/av-knapp

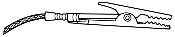


Batteri-indikator

4 Temperatursensor för tillagningsutrymme

Anslut kabeln till tillagningssensorn i dockans USB-C-port. Fäst sensorn i tillagningsutrymmet. Termometern kan även användas utan temperatursensorn för tillagningsutrymmet.

Sänk inte ned i vatten och lägg inte i diskmaskin.



5 Anslutning

Ladda termometern i minst 5 minuter innan användning. Om dockan har ström och den röda lampan inte tänds, är termometern fulladdad.

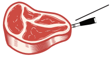
Slå på dockan. Termometern behöver inte slås på separat; den är redo att användas omedelbart.

Öppna Hehku-appen på din telefon eller surfplatta och följ anvisningarna i appen för att ansluta enheterna.

Om appen inte hittar termometern:
1. Gå till enhetssidan och sök efter termometern.
2. Starta om termometern genom att sätta tillbaka den i dockan med dockan avstängd, och se till att den röda laddningslampan tänds.
3. Slå på dockan och vänta tills LED-lampan lyser stadigt grönt.

6 Placera termometern

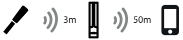
För in termometern i köttets tjockaste del i en vinkel, så att den når säkerhetsmärket. Detta skyddar termometern från att skadas av för hög värme.



Säkerhetsmärke
För alltid in termometern i köttet upp till säkerhetsmärket om tillagningsmiljön överstiger 110°C.

7 Placering av dockan

Placera alltid dockan bredvid matlagningsområdet.
Dockan fungerar som en signalrepeater.
Repeatern ökar avsevärt räckvidden för köttermometern.
Köttermometern ansluter till repeaterdockan, och dockan ansluter till telefonen eller surfplattan.



8 Tillagning

Välj *Börja laga mat*, välj maträtten och ställ in önskad stekgrad.

Appen beräknar den rätta temperaturen då maten bör tas bort från värmen, så att måltemperaturen uppnås efter att köttet har vilat.

Appen meddelar när måltemperaturen är uppnådd.

9 Vila

Låt köttet vila på en varm plats. Om du vill kan du täcka köttet löst med aluminiumfolie, men linda inte in det helt. Appen kommer att meddela när vilotiden är klar.

Nu kan du ta bort termometern, och om du vill, bryn ytan snabbt på hög värme.

10 Rengöring

Diska termometern för hand eller i diskmaskinen efter användning.

Termometern kan inte stängas av manuellt.
Ladda dockan vid behov. Dockans batteri räcker länge på en laddning.

FRÅGOR?

Har du frågor om produkten? Besök vår supportsida på: https://se.hehkumeat.com/support/

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Innertemperatursensor max.
105°C

Keramisk ände max.
500°C

Temperatursensor för tillagningsutrymmet
mäter upp till 350°C,
tål upp till 380°C
kortvarigt upp till 600°C

Sensornoggrannhet
Stektermometer: ±0,3°C
Tillagningssensor: ±1°C

Termometerns laddningstid
5 min för 2 timmars tillagning
20 min för full laddning

Termometerns batteritid
36 timmar

Termometerns vattentäthet
IP68 (tål diskmaskin)

Termometerns storlek
133x11mm
tjocklek 6mm

Anslutning
Bluetooth 5.2 (bakåtkompatibel)

Räckvidd
3 m mellan termometern och dockan.
Ca. 50m mellan dockan och telefonen.

Max. Samtidiga termometrar per app: 8 st

Dockans laddningsport
USB-C

Dockans batteri och laddning
2000mAh 0,9A 5V

Förpackningens innehåll
docka, 2 x Hehku-termometer, utrymmestemperatursensor USB-kabel och manual

Garanti
2 år

Modell
HCD003

Godkännanden
CE, RoHS

SUPPORT
se.hehkumeat.com
E-post: support@hehkumeat.com

TILLVERKARE
Hehku Company Oy
FI32595934

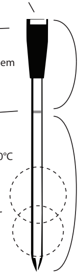
Deutsch

BITTE VOR DEM GEBRAUCH LESEN

- Wenn Sie Folie verwenden, lassen Sie den Griff der Sonde außerhalb der Folie.
- Platzieren Sie die Dockingstation nicht auf einer heißen oder nassen Oberfläche.
- Legen Sie eine heiße Sonde nicht direkt in kaltes Wasser.
- Nicht in der Mikrowelle oder im Schnellkochtopf verwenden.
- Setzen Sie das Kabel des Garraumtemperatursensors keiner langanhaltenden direkten Flamme aus.
- Tauchen Sie den Garraumtemperatursensor nicht in Wasser ein und legen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Überschreiten Sie nicht die Temperaturgrenzen der Sonde: Messende 105°C, Hochtemperatur-Ende 500°C.

Wenn Sie Verbindungsprobleme haben, versuchen Sie die Fehlerbehebung: ? *Support -> Fehlerbehebung*

BEDIENUNG DES THERMOMETERS



Hitzebeständiger Griff
Der obere Teil der Sonde kann Temperaturen von bis zu 500°C standhalten.

Verbindung
Bluetooth 5.2 Version. Reichweite typischerweise etwa 50 Meter mit dem Repeater-Dock.

Sicherheitsmarkierung
Führen Sie die Sonde stets bis zur Sicherheitsmarkierung ein, falls die Umgebungstemperatur beim Kochen 110°C überschreitet.

Temperatursensoren
Mehrere Temperatursensoren stellen präzise Messungen sicher.

Temperaturfühler
Um Schäden zu vermeiden, setzen Sie den Bereich unterhalb der Sicherheitsmarkierung nicht Umgebungstemperaturen von über 105°C aus.

Support: hehku.de/support

1 ERSTE SCHRITTE

1. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Schneiden Sie mit einer Schere den Aufkleber ab, der die Sicherheitsmarkierung anzeigt, bevor Sie das Gerät aufladen.
3. Reinigen Sie die Hehku-Sonde vor dem Gebrauch vorsichtig mit Seifenwasser.
4. Verbinden Sie das Lade-Dock mithilfe des mitgelieferten USB-Kabels mit einer USB-Stromquelle.

2 LADEN SIE DIE APP HERUNTER

Beginnen Sie mit dem Herunterladen der App aus dem App Store.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

BENUTZUNG DES THERMOMETERS

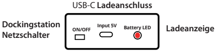
3 Funktionsweise des Docks

Stellen Sie das Dock immer neben den Kochbereich.
Das Dock fungiert als Signalverstärker.

Die Sonde wird nur geladen, wenn das Dock ausgeschaltet ist. Während des Ladevorgangs ist keine Bluetooth-Verbindung zur Sonde möglich.

🔴 **Dauerhaft rotes Licht:** Sonde wird geladen.

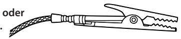
🟢 **Dauerhaft grünes Licht:** Sonde ist mit der Repeater-Dockingstation verbunden.
Blinkendes grünes Licht: Keine Verbindung zur Sonde.



4 Temperatursensor für den Garraum

Schließen Sie das Kabel des Garraumtemperatursensors an den USB-C-Anschluss des Docks an und befestigen Sie den Sensor im Garraum. Die Sonde kann auch ohne den Garraumtemperatursensor verwendet werden.

Nicht in Wasser eintauchen oder in die Spülmaschine geben.



5 Verbinden

Laden Sie die Sonde vor der Verwendung für mindestens 5 Minuten auf. Wenn das Dock Strom hat und die rote Leuchte nicht aufleuchtet, ist die Sonde vollständig geladen.

Schalten Sie das Dock ein. Die Hehku-Sonde muss nicht separat eingeschaltet werden; sie ist sofort einsatzbereit.

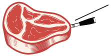
Öffnen Sie die Hehku-App auf Ihrem Smartphone oder Tablet und folgen Sie den Anweisungen in der App, um die Geräte zu verbinden.

Wenn die App die Sonde nicht erkennt:

1. Gehen Sie zur Geräteeinstellungen-Seite und suchen Sie nach Sonden.
2. Starten Sie die Sonde neu, indem Sie sie zurück in das Dock setzen, während das Dock ausgeschaltet ist. Stellen Sie sicher, dass die rote Ladeleuchte aufleuchtet.
3. Schalten Sie das Dock ein und warten Sie, bis die LED-Leuchte konstant grün leuchtet.

6 Platzierung der Fleischsonde

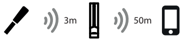
Setzen Sie die Sonde in den dicksten Teil des Fleisches in einem Winkel ein, sodass die Sicherheitsmarkierung erreicht wird. Dies verhindert, dass die Sonde durch übermäßige Hitze beschädigt wird.



Sicherheitsmarkierung
Stecken Sie die Sonde immer bis zur Sicherheitsmarkierung in das Fleisch, wenn die Umgebungstemperatur beim Kochen über 110°C hinausgeht.

7 Platzierung des Docks

Stellen Sie das Dock immer neben den Kochbereich.
Das Dock fungiert als Signalverstärker.
Der Verstärker erhöht die Reichweite des Fleischthermometers erheblich. Das Fleischthermometer verbindet sich mit dem Verstärkerdock und das Dock verbindet sich mit dem Telefon oder Tablet.



8 Kochen

Wählen Sie *'Kochen starten'*, wählen Sie das Gericht und legen Sie die gewünschte Garstufe fest.

Die App schätzt die ideale Temperatur, bei der die Speisen vom Herd/Grill oder aus dem Ofen genommen werden sollten, damit sie nach dem Ruhen die Zieltemperatur erreichen.

Sie erhalten eine Benachrichtigung, sobald die Zieltemperatur erreicht ist. Nehmen Sie das Essen dann vom Herd/ Grill oder aus dem Ofen.

9 Ruhephase

Lassen Sie das Fleisch an einem warmen Ort ruhen. Falls gewünscht, decken Sie es locker mit Alufolie ab, aber wickeln Sie es nicht vollständig ein. Die App wird Sie benachrichtigen, wenn die Ruhezeit beendet ist.

Entfernen Sie die Sonde und braten Sie, falls gewünscht, die Oberfläche kurz bei hoher Hitze an.

10 Reinigung

Reinigen Sie die Fleischsonde nach Gebrauch mit Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Bewahren Sie die Sonde im Dock auf, um sie einsatzbereit zu halten.

Die Sonde kann nicht separat ausgeschaltet werden. Laden Sie die Dockingstation bei Bedarf auf. Der Akku der Dockingstation hält lange mit einer einzigen Ladung.

FRAGEN?

Haben Sie Fragen zum Produkt? Besuchen Sie unsere Support-Seite unter: https://hehku.de/support/

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Kerntemperatursensor max.
105°C

Keramisches Sondenende max.
500°C

Garraum-Temperatursensor
misst bis 350°C,
hitzebeständig bis 380°C
kurzzeitig bis 600°C

Sensorgenauigkeit
Sonde: ±0,3°C
Garraumsensor: ±1°C

Ladezeit des Thermometers
5 Minuten für 2 Stunden Kochen,
20 Minuten für eine vollständige Ladung

Akkulaufzeit des Thermometers
36 Stunden

Wasserdichte des Thermometers
IP68 (spülmaschinenfest)

Packungsinhalt
dock, 2 x Hehku-Sonde,
Garraum-Temperatursensor
USB-Kabel und Handbuch

Größe der Sonde
133x11mm
Dicke 6mm

Verbindung
Bluetooth 5.2
(rückwärts kompatibel)

Reichweite
3m zwischen Sonde und Dock.
Etwa 50m zwischen Dock und Telefon

Max. gleichzeitige Sonden pro App
8 Stück

Dock Ladeanschluss
USB-C

Dock-Akku und Laden
2000mAh 0,9A 5V

Garantie
2 Jahre

Modell
HCD003

Genehmigungen
CE, ROHS

SUPPORT
hehku.de
E-Mail: support@hehkumeat.com

HERSTELLER
Hehku Company Oy
FI32595934

Eesti

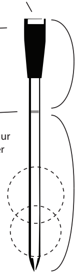
MÄRKUSED

- Kui kasutate fooliumi, jätke termomeetri käepide fooliumist välja.
- Ärge asetage dokki kuumale ega märjale pinnale.
- Ärge pange kuuma termomeetrit otse külma vette.
- Ärge kasutage mikrolaineahjus ega survepotis.
- Ärge jätke küpsetuskambri temperatuurianduri kaablit pikaks ajaks otsese leegi kätte.
- Ärge kastke küpsetuskambri temperatuuriandurit vette ega pange seda nõudepesumasinasse.
- Ärge ületage termomeetri temperatuuripiire: mõõteots 105°C, kõrge temperatuuri ots 500°C.

Kui teil on ühendusprobleeme, proovige tõrkeotsingut:

Tugi -> Tõrkeotsing

TERMOMEETRI TÖÖPÕHIMÕTE



Ülemine kõrge temperatuuri osa
Termomeetri ülemine osa talub temperatuure kuni 500°C.

Ühendus
Bluetooth 5.2 versioon.
Tüüpiline ulatus umbes 50 meetrit kordusdokkimisalusega.

Turvamärk
Kui küpsetuskeskkonna temperatuur ületab 110°C, asetage termomeeter alati turvamärgini lihasse.

Temperatuuriandurid
Mitmed temperatuuriandurid tagavad täpse mõõtmistulemuse.

Alumine mõõteosa
Termomeetri mõõteosa kõrgeim lubatud temperatuur on 105°C.

Tugisait: hehkumeat.com/support

1 KASUTUSELEVÕTT

1. Võtke toode pakendist välja.
2. Eemaldage ohutuskleebis kääridega enne laadimist.
3. Puhastage Hehku termomeeter enne kasutamist kergelt seebiveega.
4. Ühendage laadimisdokk kaasasoleva USB-kaabliga.

2 LAADI ALLA RAKENDUS

Alustamiseks laadige alla **Hehku termomeetri** rakendus rakendustepoest.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

TERMOMEETRI KASUTAMINE

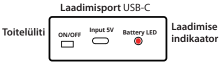
3 Dokkimisalus

Paigalda dokk alati küpsetamisala lähedusse.
Dokk toimib signaali kordistajana.

Termomeeter laetakse ainult siis, kui dokkimisalus on välja lülitatud (OFF). Laadimise ajal ei ole termomeetrile ühendust võimalik luua.

🔴 **Püsiv punane tuli:** Sond laeb.

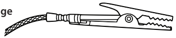
🟢 **Püsiv roheline tuli:** Sond on ühendatud kordusdokiga.
Vilkkuv roheline tuli: Ühendus sondiga puudub.



4 Küpsetuskambri temperatuuriandur

Ühendage küpsetuskambri temperatuurianduri juhe doki USB-C-porti ja kinnitage andur küpsetuskambrisse. Termomeetrit saab kasutada ka ilma küpsetuskambri temperatuurianduri.

Ärge kastke vette ega pange nõudepesumasinasse.



5

Ühendamine

Laadige termomeetrit vähemalt 5 minutit enne kasutamist. Kui dokkimisalusel on voolu ja punane tuli ei sütti, on termomeeter täielikult laetud.

Lülitage dokkimisalusele vool. Hehku termomeetrit ei ole vaja eraldi sisse lülitada, see on kohe kasutusvalmis.

Avage Hehku rakendus oma telefonis või tahvelarvutis ja järgige rakenduses kuvatavaid juhiseid seadmete ühendamiseks.

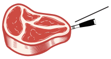
Kui rakendus ei tuvasta andurit:

1. Minge seadmete lehele ja otsige termomeetreid.
2. Taaskäivitage termomeeter, asetades see hetkeks tagasi dokkimisalusesse, kui dokkimisalus on väljalülitatud asendis, nii et punane laadimistuli süttib
3. Lülita dokk sisse (ON-asend) ja oota, kuni roheline LED süttib ühtlaselt.

6

Asetage paistetermomeeter

Asetage termomeeter liha paksimasse kohta sellisesse nurka, et saaksite termomeetri turvamärgini sisse viia. Nii ei kahjusta kuumus mõõteosa.

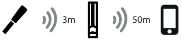


Turvamärk
Asetage termomeeter alati lihasse kuni turvamärgini
(küpsetamistemperatuur >110°).

7

Doki asukoht

Paigalda dokk alati küpsetamisala lähedusse.
Dokk toimib signaali kordistajana.
Kordisti suurendab oluliselt liha termomeetri ulatust. Liha termomeeter ühendub esmalt kordistidokkiga ja dokk ühendub telefoniga või tahvelarvutiga.



8

Puhkeaeg

Valige *Alusta küpsetamist*, toit ja soovitud valmisolekuaste.

Rakendus arvutab sobiva temperatuuri, millal toit tulelt eemaldada, et pärast puhkeaega saavutada sihttemperatuur.

Rakendus annab märku, kui sihttemper- atuur on saavutatud. Võtke küpsetis tulelt ära.

9

Puhkeaeg

Asetage küpsetussooja kohta puhkama.
Soovi korral võite küpsetise kergelt katta alumiiniumfooliumiga, kuid ärge mähkige seda täielikult. Rakendus annab märku, kui puhkeaeg on lõppenud.

Eemaldage nüüd termomeeter ja vajadusel pruunistage pind kiiresti kuumas.

10

Pesemine

Peske küpsetustermomeeter pärast kasutamist seebiveega või nõudepesumasinas.
Hoid keküpsetustermomeetrit dokkimisaluses, nii on küpsetustermomeeter alati kasutusvalmis.

Küpsetustermomeetrit ei saa eraldi välja lülitada. Laadige dokki vastavalt vajadusele. Doki aku kestab ühe laadimisega kaua.

KÜSIMUSI?

Kas teil on küsimusi toote kohta? Vaadake tugilehte aadressil: https://ee.hehkumeat.com/support/

TEHNILISED ANDMED

Sisetemperatuuri andur max.
105°C

Keraamiline ots max.
500°C

Küpsetuskambri temperatuuriandur
mõõdab kuni 350°C,
talub kuni 380°C
lühiajaliselt kuni 600°C

Andurite täpsus
Termomeeter: ±0,3°C
Küpsetuskambri andur: ±1°C

Termomeetri laadimisaeg
2h küpsetamiseks 5 min,
täielikult laetud 20 min

Termomeetri aku kestvus
36 tundi

Termomeetri veekindlus
IP68 (talub nõudepesumasinat)

Termomeetri mõõtmed
133x11mm
paksus 6mm

Ühendus
Bluetooth 5.2 (Allapoole ühilduv)

Kaugus
Termomeetri ja dokkimisaluse vahel 3m, dokkimisaluse ja telefoni vahel umbes 50m.

Üheaegseid termomeetreid
8 tk

Dokkimisaluse laadimisliide
USB-C

Dokkimisaluse aku ja laadimine
2000mAh 0,9A 5V

Pakendis
dokkimisalus, 2 x Hehku termomeer, küpsetuskambri temperatuuriandur, USB-kaabel ja juhend.

Garantii
2 aastat

Mudel
HCD003

Heakskiidud
CE, RoHS

KONTAKTANDMED
ee.hehkumeat.com
E-post: support@hehkumeat.com

TOOTJA
Hehku Company Oy
FI32595934

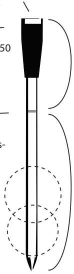
Dansk

OBS! LÆS DETTE INDEN BRUG

- Hvis du bruger folie, skal du lade termometerets håndtag være uden for folien.
- Placer ikke docken på en varm eller våd overflade.
- Placer ikke et varmt termometer direkte i koldt vand.
- Må ikke bruges i mikrobølgeovn eller trykkoger.
- Udsæt ikke kablet til temperaturføleren i tilberedningsrummet for langvarig direkte flamme.
- Nedsænk ikke temperaturføleren i tilberedningsrummet i vand, og læg den ikke i opvaskemaskinen.
- Overskrid ikke termometerets temperaturgrænser: måleende 105°C, højtemperaturende 500°C.

Hvis du har forbindelsesproblemer, kan du prøve fejlfinding:
Support -> Fejlfinding

SÅDAN FUNGERER DIT STEGETERMOMETER



Varmebestandigt håndtag
Den øvre del af termometeret tåler temperaturer op til 500°C.

Forbindelse
Bluetooth 5.2-version. Rækkevidde ca. 50 meter med docken – masser af bevægelsesfrihed ved grillen!

Sikkerhedsmærke
Indsæt altid termometeret op til sikkerhedsmærket, hvis tilberedningsmiljøet overstiger 110°C.

Temperaturfølere
Termometeret har flere temperaturfølere, som sikrer, at du får præcise målinger.

Temperatursonde
For at undgå skader skal du sørge for, at delen under sikkerhedsmærket ikke udsættes for temperaturer over 105°C.

Supportside: hehkumeat.com/support

KOM I GANG

1

1. Tag produktet ud af emballagen.
2. Fjern advarselsmærkaten ved sikkerhedsmærket inden opladning.
3. Vask termometeret forsigtigt med sæbevand inden brug.
4. Tilslut docken til en USB-strømkilde ved hjælp af det medfølgende USB-kabel.

DOWNLOAD APPEN

2

Start med at downloade Hehku-appen.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

SÅDAN BRUGER DU TERMOMETERET

Dockens funktion

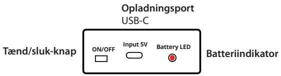
3

Placer altid docken tæt på tilberedningsområdet.
Docken fungerer som en signalforstærker.

Termometeret oplades kun, når docken er slukket. Bluetooth-forbindelse til termometeret er ikke mulig under opladning.

● **Fast rødt lys:** Termometeret oplades.

● **Fast grønt lys:** Termometeret er tilsluttet repeater-docken.
Blinkende grønt lys: Ingen forbindelse til termometeret.

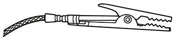


Temperaturføler til tilberedningskammeret

4

Sæt ambient-sensorens kabel i dockens USB-C-port. Fastgør sensoren i tilberedningskammeret. Termometeret kan også bruges uden temperaturføleren i tilberedningsrummet.

Må ikke nedsænkes i vand eller kommes i opvaskemaskinen.



Forbindelse

5

Oplad termometeret i mindst 5 minutter inden brug. Hvis docken har strøm, og den røde lampe ikke ænder, er termometeret fuldt opladet.

Tænd docken. Termometeret behøver ikke at blive tændt separat – det er klar til brug med det samme.

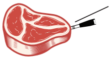
Åbn Hehku-appen på din telefon eller tablet, og følg vejledningen i appen for at tilslutte enhederne.

Hvis appen ikke finder termometeret:
1. Gå til enhedssiden og søg efter termometeret.
2. Genstart termometeret ved at sætte det tilbage i docken, mens docken er slukket, og sørg for, at den røde opladningslampe tænder.
3. Tænd docken og vent, indtil LED-lampen lyser konstant grønt.

Korrekt placering

6

Indsæt termometret i kødet i den tykkeste del i en vinkel, så det når sikkerhedsmærket. Dette beskytter termometret mod at blive beskadiget af for høj varme.

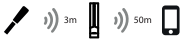


Sikkerhedsmærke
Sæt altid termometret ind i kødet op til sikkerhedsmærket, hvis tilberedningstemperaturen overstiger 110°C.

Placering af dock

7

Placer altid docken ved siden af madlavningsområdet.
Docken fungerer som en signalforstærker.
Forstærkeren øger betydeligt rækkevidden for kødtermometret. Kødtermometret forbinder til forstærkerdocken, og docken forbinder til telefonen eller tabletten.



Tilberedning

8

Start med at lave mad, vælg retten, og indstil den ønskede stegegrad.

Appen beregner den rigtige temperatur, hvor maden skal tages af varmen, så måltemperaturen nås efter, at kødet har hvilet.

Appen advarer, når måltemperaturen er nået. Tag maden af varmen.

Hvile

9

Lad kødet hvile på et varmt sted. Hvis du vil, kan du dække kødet løst med aluminiumsfolie, men pak det ikke helt ind.
Appen vil give besked, når hviletiden er afsluttet.

Nu kan du fjerne termometret, og hvis du ønsker det, brune overfladen hurtigt ved høj varme.

Rengøring

10

Vask termometret med opvaskemiddel og vand eller i opvaskemaskinen efter brug.

Termometret kan ikke slukkes manuelt.
Oplad docken efter behov. Dockens batteri holder længe på en opladning.

SPØRGSMÅL?

Har du spørgsmål om produktet? Besøg vores supportside på: https://dk.hehkumeat.com/support/

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Kernetemperaturføler max.
105°C

Keramisk ende max.
500°C

Temperaturføler til tilberedningskammer
måler op til 350°C
tåler op til 380°C
kortvarigt op til 600°C

Sensorernes nøjagtighed
Termometer: ±0,3°C
Kammerføler: ±1°C

Termometerens opladningstid
5 min for 2 timers tilberedning
20 min for fuld opladning

Termometerets batterilevetid
36 timer

Termometerets vandtæthed
IP68 (tåler opvaskemaskine)

Termometerens størrelse
133x11mm
Tykkelse: 6mm

Forbindelse
Bluetooth 5.2 (bagudkompatibel)

Rækkevidde
3 m mellem termometer og dock.
Ca. 50 m mellem dock og telefon.

Maks. samtidige termometre pr. app: 8 stk

Dockens opladningspor
USB-C

Dockens batteri og opladning
2000mAh 0,9A 5V

Indhold i pakken
dock, 2 x Hehku-termometer, kammertemperatursensor, USB-kabel og manual

Garanti
2 år

Model
HCD003

Godkendelser
CE, RoHS

SUPPORT
dk.hehkumeat.com
E-mail: support@hehkumeat.com

PRODUCENT
Hehku Company Oy
FI32595934

Thank you for choosing the Hehku - meat thermometer!

Hehku