

Gladkokken

MEAT THERMOMETER



CONTENTS

English	3
Norwegian	24

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my
quality products to complete
your collection at selected
grocery stores, hardware
stores and online.

Best regards

Gladkokken



Gladkokken - Meat thermometer

User manual

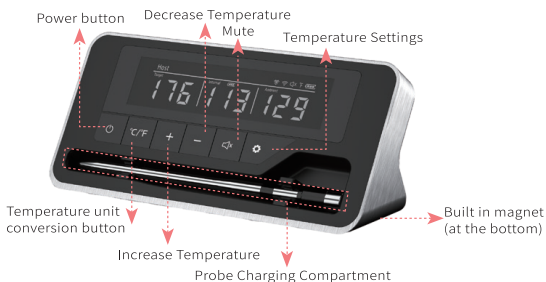


Product Diagram

Host/Signal Amplifier

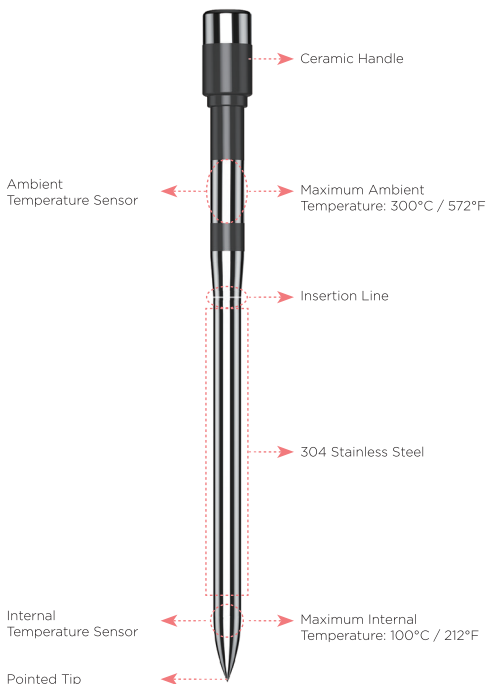
PRODUCT DIAGRAM

Product diagram: Main unit / Signal amplifier



PRODUCT DIAGRAM

Temperature Probe

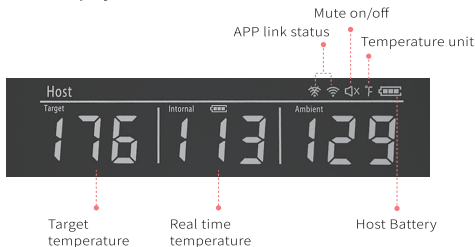


BOTTON CONTROL

Button	Function	Operation
	Power on/off	Press for 3 seconds
	Turn screen light on/off	Press
	Toggle sound	Press
	Enter temperature setting / Save and exit	Press
	Restore default settings (52°C)	Press for 2 seconds
+	Increase temperature	Press
-	Decrease temperature	Press
°C / °F	Toggle between Fahrenheit and Celsius	Press

DISPLAY INDICATORS

Screen Display



PRODUCT PARAMETERS

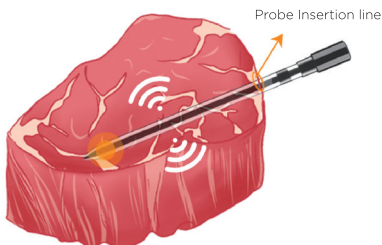
Bluetooth version:	5.2
App name:	CHEFBBQ
Wireless range:	Up to approx. 244 metres (800 feet)
Probe charging time:	30 minutes
Host charging time:	2 hours
Probe working time:	Over 24 hours (low-temperature roasting) Over 10 hours (regular roasting)
Host working time:	Over 120 hours
Internal temperature range:	-20°C to 100°C / -4°F to 212°F
Ambient temperature range:	0°C to 300°C / 32°F to 572°F
Waterproof rating:	IP67 (probe only)

OPERATION NOTES

1. Charge the host device for 2 hours before first use, ensuring the probe is placed in the charging compartment.
2. Before each use, charge the probe for at least 10 minutes to ensure it operates for over 24 hours.
3. The host's indicator light will be red while charging and blue once fully charged.
4. If the probe's battery is low, the host will emit an alarm. Please recharge the probe promptly.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Attentions



Probe Insertion

Insert the probe into the thickest part of the meat. Ensure the notch on the probe is completely covered by meat, and the tip is fully inserted.



WIRELESS RANGE

With grill lid open



Up to 91 m (300 ft)

With grill lid closed



Up to 10 m (33 ft)



Maximum range:
152 m (500 ft)



Note: The above distances were tested in open outdoor spaces within visual range. Actual performance may vary depending on your phone and environmental factors such as walls, metal obstructions, or indoor settings. If the connection between the host and probe frequently disconnects, place the host within 1.5 metre (5 feet) of the probe.

Usage Precautions

1. Do not carry the host around while moving between rooms, as this may interrupt the signal between the host and probe.
2. Aluminium foil can interfere with the wireless signal. Do not fully wrap the probe in foil—keep the handle exposed.
3. Do not place the host directly on hot cooking surfaces or expose it to high temperatures.
4. Recommended ambient operating temperature for the host: -20°C to +60°C.

USAGE INSTRUCTIONS

Follow the steps below to set up your smart thermometer:

Step 1: Download the CHEFBBBQ App

Scan the QR code below or search for CHEFBBBQ in the App Store (for iOS devices) or Google Play Store (for Android devices). Download and install the app on your smartphone or tablet.



Available on the
App Store



Get it on
Google Play



Compatible with:

- iOS 12.0 or later
- Android 6.0 or later

Step 2: Enable Bluetooth

Enable Bluetooth on your smart device via the Settings menu. If Bluetooth is already enabled, you may skip this step.

For Android users: Ensure that both Bluetooth and Location Services are enabled, as they are linked.

- This app does not collect user data and operates as a local tool without cloud servers.
- Enable notifications to receive alerts and pop-up messages.

Important: Pair the CHEFBBBQ device directly within the app, not through your phone's Bluetooth settings.

Step 3: Charge the Host and Probe

USAGE INSTRUCTIONS

Fully charge the host and probe before use.

1. Insert the probe tip into the notch of the charging compartment and place it fully inside the host.
2. The host's indicator light will be red while charging and blue when fully charged.
3. The battery status of both the host and probe will appear on the LCD screen.

Step 4: Probe-to-Host Connection

The probe will automatically pair with the host.

You can view the connection status in the top left corner of the LCD screen.

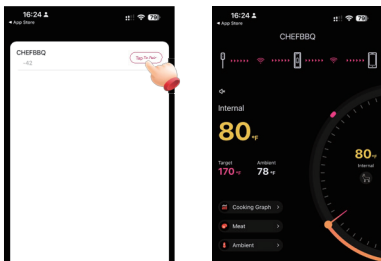
If the probe loses connection:

- Move the host closer to the probe.
- Avoid signal interference:
 - Do not submerge the probe in liquid.
 - Thick oven lids may block the signal.
 - Do not place the host in the oven or any environment over 49°C (120°F).
- Check the battery levels of both host and probe at the top of the LCD screen.

USAGE INSTRUCTIONS

Step 5: Pair Host with App

1. Open the CHEFBBQ app and enable notifications, if prompted.
2. Tap “Enter the App”, then click “Tap to pair” in the top-right corner.
3. The app will connect to the host automatically and display real-time temperature readings (internal and ambient) and preset options.



Step 6: Start Cooking

1. Insert the probe fully into the food, ensuring the tip is completely inside the meat.
Note: The tip must not be exposed — it is only heat resistant up to 100°C (212°F).
2. Use the app to set your desired temperature, or choose meat type and preferred doneness. You may also customise preset options.
3. An alarm will sound on the app or host once the target temperature is reached.

USAGE INSTRUCTIONS

Step 7: Cleaning, Storage & Charging

After cooking:

1. Clean the probe using a soft wipe or place it in a dishwasher.
2. Ensure the probe is completely dry before returning it to the charging compartment for storage and recharging.

DISPOSAL OF THE ELECTRONIC APPLIANCE

This electronic appliance should not be disposed of with normal household waste. Please dispose of the unit at an approved facility or your local recycling centre. Observe current local regulations regarding electronic waste disposal. If in doubt, contact your local council for guidance.

Protecting the environment



This symbol indicates the separate collection of electrical and electronic equipment. The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment. When it is no longer in use, this appliance must not be disposed of together with other unsorted municipal waste. The user is responsible for delivering it free of charge to the selective collection facilities available for that

purpose. Pieces of equipment that are no longer in use can also be taken back at points of sale, by purchasing new pieces of equipment that are equivalent and have the same functions. For more detailed information on collection points, please contact your City Council or a point of sale for this equipment.

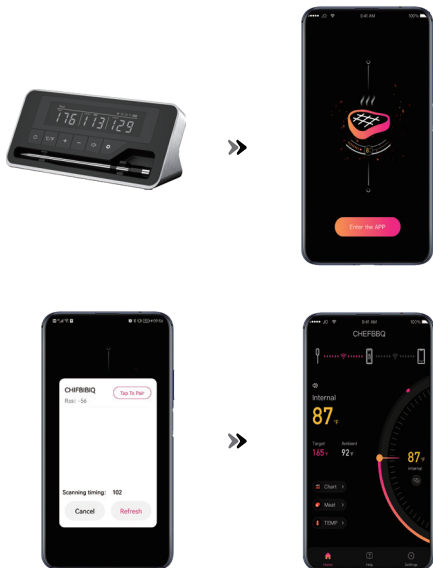
APP SETUP

1. Enable Bluetooth on your phone.
For Android users: Ensure both Bluetooth and Location Services are enabled, as both are required for proper operation.
2. Enable Notification Services, including alarms and pop-up icons, to receive alerts during use.



CONNECTING THE HOST DEVICE

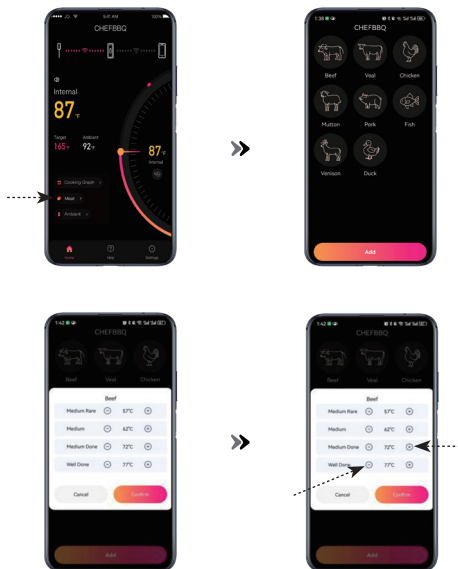
1. Open the CHEFBBBQ app.
2. Connect to the host, which will appear under the Bluetooth name "CHEFBBBQ".
3. Once connected, the settings and display from the app will be synchronised with the host device.



APP OPERATION GUIDE

Option 1: Meat Selection

- Tap on Meat Selection from the menu.
- Choose the ingredient (meat type) to be cooked.
- Tap the selected item to set the desired doneness (target temperature).

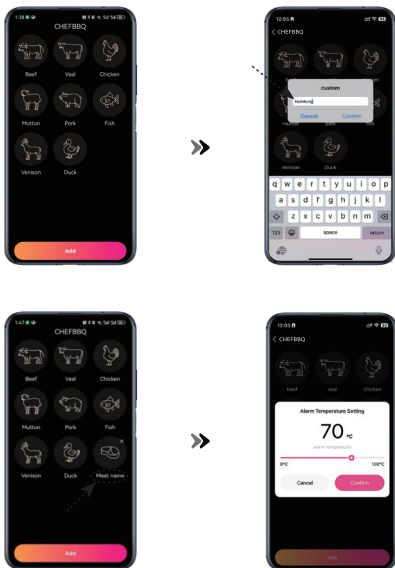


Option 2: Manual Temperature Adjustment

- If the preset target temperature is not suitable, adjust it using the + / - buttons to set your preferred value.

CUSTOM SETTINGS

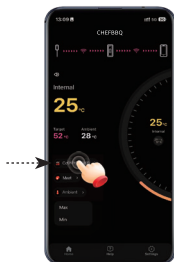
1. Tap Add to include new ingredients and give them custom names.
2. Set the desired doneness level (target temperature) for each one.



COOKING CURVE RECORDING

Tap Cooking Graph to record and review your cooking process in real time.

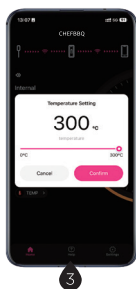
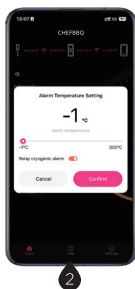
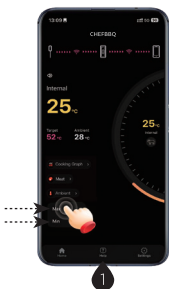
1. Tap Start Recording to begin logging the cooking process.
2. Tap Cooking Graph again to view the live cooking curve chart.
3. Tap History to access previously recorded cooking data.



AMBIENT TEMPERATURE ALARM SETTINGS

Tap Ambient to configure maximum and minimum temperature alarms for the cooking environment.

1. Tap Ambient to display the Max and Min settings.
2. Tap Max to set a high-temperature alarm.
3. Tap Min to set a low-temperature alarm.

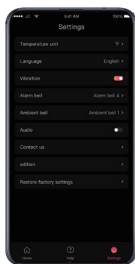


OTHER SETTINGS

1. Tap Help to view the operation guide and frequently asked questions (FAQs).
2. Tap Settings to configure:
 - Alarm ringtone
 - Language
 - Temperature unit ($^{\circ}\text{C}$ / $^{\circ}\text{F}$)
 - After-sales support email



1



2

IMPORTANT SAFETY TIPS

- Use the probe only for its intended purpose. It is designed for use with meat and other food items.
- To avoid the risk of electric shock, do not immerse the charging host in water or any other liquid.
- To prevent damage, ensure the probe is inserted at least up to the safety line when placed in meat.
- To maintain optimal performance, do not insert any part of the ceramic handle of the probe into the food.
- Do not use the probe in microwave ovens or pressure cookers.
- Do not expose the probe directly to open flames, and avoid dropping it onto hard surfaces.
- Ensure the probe is completely dry before placing it back into the host for charging or storage.
- While the probe is waterproof, it should not be immersed in water for extended periods.
- Take care around the sharp tip of the probe to avoid injury.
- During or immediately after cooking, the probe will be very hot. Do not touch it with bare hands.
- Do not immerse the hot probe in cold water after cooking. Allow it to cool down naturally.
- The probe is not a toy. Supervise children closely if the device is used around them.
- Do not use the thermometer outdoors in rain, thunderstorms, or other severe weather conditions.
- If the temperature reading is abnormally high or rises too quickly, check whether the probe is correctly inserted into the food.
- Reinsert the probe properly, ensuring the tip is positioned in the centre of the thickest part of the food. Avoid contact with bones or fatty areas for accurate readings.
- The maximum internal sensor temperature is 100°C (212°F). Exceeding this limit may damage the probe.
- The maximum temperature of the ceramic handle is 300°C (572°F). Exceeding this limit may also cause damage.
- When removing the probe, avoid applying force in any direction (side-ways, upward or downward) to the ceramic handle. Withdraw the probe straight and level.
- Consuming raw or undercooked meat, poultry, or seafood may pose a risk of foodborne illness. Always cook food to the recommended safe internal temperature.
- When not in use, store the probe in the host and remove the battery to preserve battery life and safety.
- Warning: Any unauthorised changes or modifications to this device may invalidate your legal right to operate it.

FCC COMPLIANCE

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

NOTE:

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device and its antenna(s) must not be co-located or operation in conjunction with any other antenna or transmitter.

Radiation Exposure Statement

To maintain compliance with FCC'S RF Exposure guidelines, this equipment should be installed and operated with minimum distance of 20cm from your body.

Manufacturer



SORTING GUIDE

Electrical and electronic equipment contains materials, components and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment when waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly.

Products labelled with a "crossed-out wheelie bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheelie bin symbol indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where you can hand in waste electrical and electronic equipment at recycling centres or other collection points or items collected directly from households.

Contact your local authority for further information.

Gladkokken - Meat thermometer

Bruksanvisning

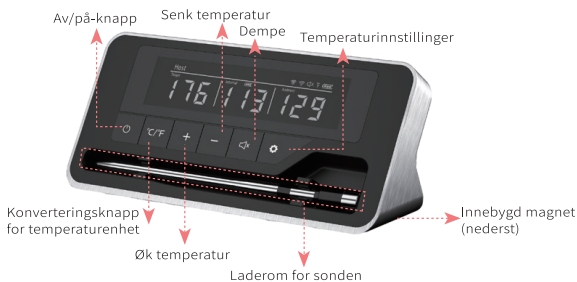


Produktdiagram

Hovedenhet/Signalforsterker

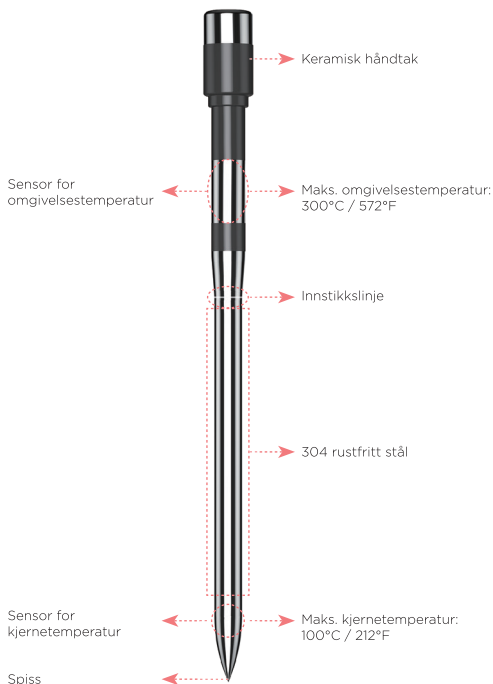
PRODUKTDIAGRAM

Produktdiagram: Hovedenhet / Signalforsterker



PRODUKTDIAGRAM

Temperaturprobe

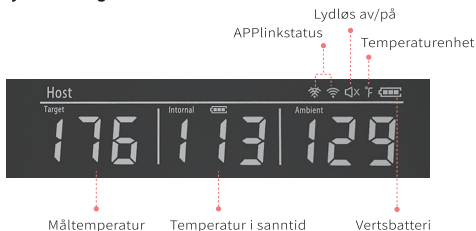


KNAPPESTYRING

Knapp	Funksjon	Bruk
	Slå enheten av eller på	Trykk i 3 sekunder
	Slå skjermlyset av/på	Trykk
	Slå lydsignal av eller på	Trykk
	Gå inn i temperaturinnstilling / lagre og avslutt	Trykk
	Gjenopprett standardinnstillinger (52°C)	Trykk i 2 sekunder
+	Øk temperaturen	Trykk
-	Senk temperaturen	Trykk
°C / °F	Bytt mellom Fahrenheit og Celsius	Trykk

SKJERMINDIKATORER

Skjermvisning



PRODUKTSPEKIFIKASJONER

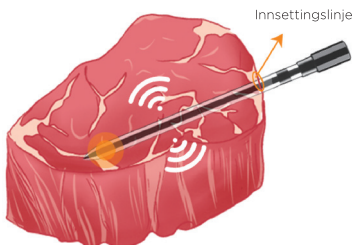
Bluetooth-versjon:	5.2
App-navn:	CHEFBBQ
Trådløs rekkevidde:	Opptil ca. 244 meter (800 fot)
Ladetid for probe:	30 minutter
Ladetid for base:	2 timer
Probes driftstid:	Over 24 timer (ved lavtemperursteking) Over 10 timer (vanlig steking)
Basens driftstid:	Over 120 timer
Indre temperaturområde:	-20°C til 100°C / -4°F til 212°F
Omgivelsestemperaturområde:	0°C til 300°C / 32°F til 572°F
Vanntetthetsgrad:	IP67 (kun probe)

BRUKSMERKNADER

1. Lad basen i 2 timer før første gangs bruk, og sørg for at proben er plassert i ladefakket.
2. Før hver bruk, lad proben i minst 10 minutter for å sikre at den fungerer i over 24 timer.
3. Basens indikatorlys lyser rødt under lading og blått når den er fulladet.
4. Dersom probens batteri er lavt, vil basen gi fra seg en alarm. Vennligst lad proben umiddelbart.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Viktige anvisninger



Innføring av probe

Sett proben inn i den tykkeste delen av kjøttet. Sørg for at hakket på proben er fullstendig dekket av kjøtt, og at spissen er helt innsatt.



TRÅDLØS REKKEVIDDE

Med grilllokket åpent



Opptil 91 meter (300 fot)



Maksimal rekkevidde:
152 meter (500 fot)



Med grilllokket lukket



Opptil 10 meter
(33 fot)

Merk: Avstandene ovenfor ble testet i åpne utendørsområder med fri sikt. Faktisk ytelse kan variere avhengig av mobiltelefon og miljøfaktorer som vegger, metallgjenstander eller innendørsforhold. Hvis tilkoblingen mellom basen og proben ofte brytes, plasser basen innen 1,5 meter (5 fot) fra proben.

Bruksforholdsregler

1. Ikke bær basen rundt når du beveger deg mellom rom, da dette kan forstyrre signalet mellom basen og proben
2. Aluminiumsfolie kan forstyrre det trådløse signalet. Ikke pakk proben helt inn i folie - la håndtaket være eksponert.
3. Plasser ikke basen direkte på varme kokeoverflater eller i omgivelser med høye temperaturer.
4. Anbefalt omgivelsestemperatur for basen: -20°C til +60°C

BRUKSANVISNING

Følg trinnene nedenfor for å sette opp ditt smarte steketermometer:

Trinn 1: Last ned CHEFBBQ-appen

Skann QR-koden nedenfor eller søk etter CHEFBBQ i App Store (iOS) eller Google Play Store (Android). Last ned og installer appen på smarttelefonen eller nettbrettet ditt.



Available on the
App Store



Get it on
Google Play



Kompatibel med:

- iOS 12.0 eller nyere
- Android 6.0 eller nyere

Trinn 2: Aktiver Bluetooth

Aktiver Bluetooth på enheten via Innstillinger.

Android-brukere: Sørg for at både Bluetooth og posisjonstjenester er aktivert, da disse er koblet sammen.

- Appen samler ikke inn brukerdata og fungerer lokalt uten skylagring.
- Aktiver varsler for å få alarmer og popup-meldinger.

Viktig: Koble til CHEFBBQ-enheten direkte i appen, ikke via telefonens Bluetooth-innstillinger.

BRUKSANVISNING

Trinn 3: Lad base og probe

Lad basen og proben fullstendig før bruk.

1. Sett probespissen inn i hakket i ladeplassen og plasser den helt inn i basen.
2. Basens indikatorlys lyser rødt under lading og blått når den er fulladet.
3. Batteristatus for både base og probe vises på LCD-skjermen.

Trinn 4: Koble probe til base

Proben parer seg automatisk med basen.

Du ser tilkoblingsstatusen øverst til venstre på LCD-skjermen.

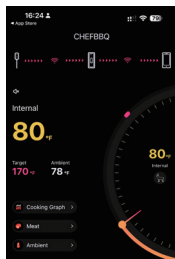
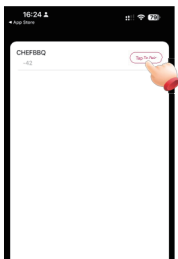
Hvis tilkoblingen brytes:

- Flytt basen nærmere proben
- Unngå signalforstyrrelser:
 - Ikke senk proben i væske
 - Tykke ovnsdører kan blokkere signalet
 - Ikke plasser basen i ovn eller i miljøer over 49°C (120°F).
- Sjekk batterinivået for begge enheter på toppen av LCD-skjermen.

BRUKSANVISNING

Trinn 5: Koble base til appen

1. Åpne CHEFBQB-appen og godta varsler hvis du blir bedt om det.
2. Trykk på "Enter the App", deretter "Tap to pair" øverst til høyre.
3. Appen kobler seg automatisk til basen og viser temperatur i sanntid (indre og omgivelsestemperatur), samt forhåndsinnstillinger.



Trinn 6: Start matlagingen

1. Sett proben helt inn i maten, slik at spissen er fullt nedsenket i kjøttet.
Merk: Spissen må ikke være eksponert – den tåler maks 100°C (212°F).
2. Bruk appen til å angi ønsket temperatur, eller velg kjøtttype og stekegrad. Du kan også tilpasse forhåndsinnstillingene.
3. En alarm vil høres i appen eller på basen når ønsket temperatur er nådd.

BRUKSANVISNING

Trinn 7: Rengjøring, lagring og lading

Etter bruk:

1. Rengjør proben med en myk klut eller legg den i oppvaskmaskinen.
2. Sørg for at proben er helt tørr før du legger den tilbake i ladeplassen for lagring og lading.

KASSERING AV ELEKTRONISK UTSTYR

Dette produktet skal ikke kastes sammen med husholdningsavfall. Lever enheten til godkjent mottaksstasjon eller kommunens gjenvinningsstasjon. Følg lokale forskrifter for kasting av elektronisk avfall. Kontakt din kommune dersom du er usikker.

Miljøvern



Dette symbolet viser at elektrisk og elektronisk utstyr skal samles inn separat. Hovedformålet med separat innsamling av dette avfallet er å redusere avfallsmengden, fremme gjenbruk, resirkulering og andre former for gjenvinning for å redusere de negative miljøeffektene. Når apparatet ikke lenger er i bruk, må det ikke kastes sammen med annet usortert husholdningsavfall. Brukeren er selv ansvarlig for å levere den kostnadsfritt til de selektive innsamlingsanleggene som er tilgjengelige for dette formålet.

Utstyr som ikke lenger er i bruk, kan også leveres tilbake til utsalgsstedene når du kjøper nytt utstyr som er likeverdig og har de samme funksjonene. For mer detaljert informasjon om innsamlingssteder, ta kontakt med kommunen din eller et salgssted for dette utstyret.

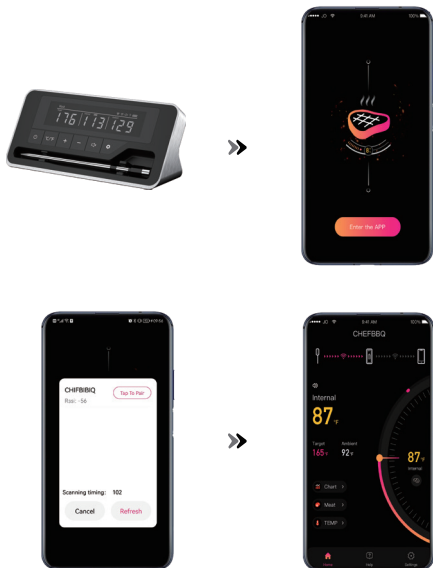
APPOPPSETT

1. Aktiver Bluetooth på telefonen.
Android-brukere: Sørg for at både Bluetooth og posisjonstjenester er aktivert.
2. Aktiver varsler, inkludert alarmer og popup-ikoner, for å få varslinger under bruk.



KOBLE TIL BASEENHETEN

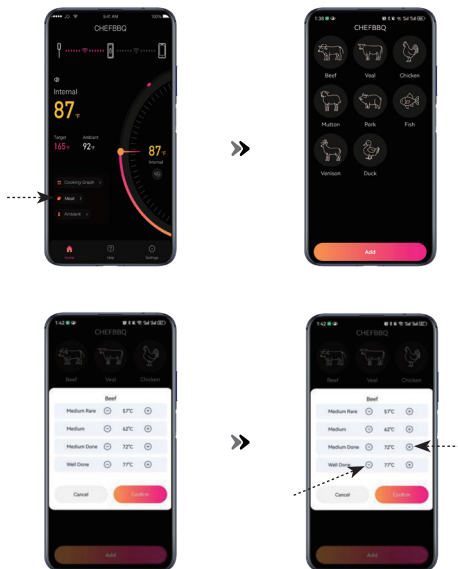
1. Åpne CHEFBBQ-appen.
2. Koble til basen, som vises med Bluetooth-navnet "CHEFBBQ".
3. Når tilkoblingen er opprettet, vil innstillingene og skjermen i appen synkroniseres med basen.



APP OPERATION GUIDE

Alternativ 1: Meat Selection

- Trykk på Meat Selection i menyen
- Velg kjøttypen som skal tilberedes
- Trykk på valgt kjøtt og angi ønsket stekegrad (måltemperatur)

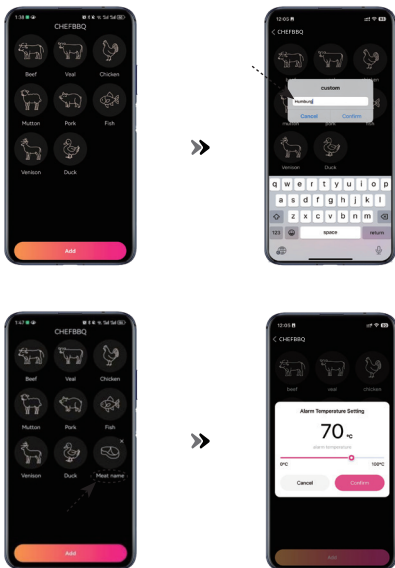


Alternativ 2: Manuell temperaturjustering

- Hvis forhåndsinnstilt temperatur ikke passer, juster ved hjelp av + / - knappene for å angi ønsket verdi.

EGENDEFINERTE INNSTILLINGER

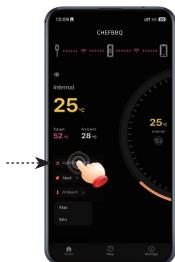
1. Trykk på LEGG TIL for å opprette nye ingredienser og navngi dem
2. Angi ønsket stekegrad (måltemperatur) for hver.



OPPTAK AV STEKEKURVE

Trykk på Cooking Graph for å logge og overvåke tilberedningen i sanntid.

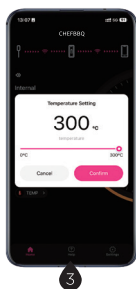
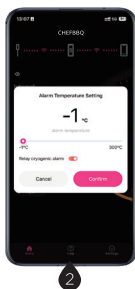
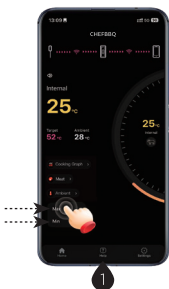
1. Trykk på Start Recording for å starte logging
2. Trykk på Cooking Graph igjen for å se kurvegrafen direkte
3. Trykk på History for å få tilgang til tidligere lagrede data



ALARM FOR OMGIVELSESTEMPERATUR

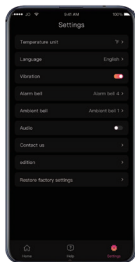
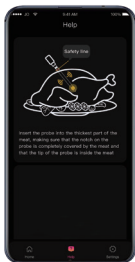
Tap Ambient to configure maximum and minimum temperature alarms for the cooking environment.

1. Trykk på Ambient for å åpne innstillinger
2. Trykk på Maks for å angi alarm for høy temperatur
3. Trykk på Min for å angi alarm for lav temperatur



ANDRE INNSTILLINGER

1. Trykk på Help for brukerveiledning og vanlige spørsmål (FAQ)
2. Trykk på Settings for å tilpasse:
 - Alarmlyd
 - Språk
 - Temperaturenhet ($^{\circ}\text{C}$ / $^{\circ}\text{F}$)
 - E-post for kundeservice etter kjøp



VIKTIGE SIKKERHETSTIPS

- Bruk proben kun til sitt tiltenkte formål. Den er laget for bruk med kjøtt og andre matvarer.
- For å unngå fare for elektrisk støt, må du ikke senke basen i vann eller andre væsker.
- For å unngå skade, sørg for at proben settes inn minst opp til sikkerhetslinjen når den plasseres i kjøtt.
- For optimal ytelse, må ingen del av det keramiske håndtaket på proben settes inn i maten.
- Ikke bruk proben i mikrobølgeovn eller trykkoker.
- Ikke utsett proben for åpen flamme, og unngå å slippe den på harde overflater.
- Sørg for at proben er helt tørr før du setter den tilbake i basen for lading eller oppbevaring.
- Selv om proben er vanntett, bør den ikke være nedsenket i vann over lengre tid.
- Vær forsiktig med den spisse enden av proben for å unngå skader.
- Under og rett etter tilberedning vil proben være svært varm. Ikke ta på den med bare hender.
- Ikke senk den varme proben i kaldt vann etter bruk. La den avkjøles naturlig.
- Proben er ikke en leke. Hold barn under oppsyn dersom enheten brukes i deres nærhet.
- Ikke bruk termometeret utendørs i regn, tordenvær eller andre ekstreme værforhold.
- Hvis temperaturavlesningen er unormalt høy eller stiger for raskt, kontroller at proben er riktig satt inn i maten.
- Sett inn proben på nytt om nødvendig, og sørg for at spissen er plassert i midten av den tykkeste delen av maten. Unngå kontakt med bein eller fettrike områder for nøyaktige målinger.
- Maksimal temperatur for den interne sensoren er 100°C (212°F). Å overskride dette kan skade proben.
- Maksimal temperatur for det keramiske håndtaket er 300°C (572°F). Overskridelse kan også føre til skade.
- Når du fjerner proben, unngå å bruke kraft i sidelengs, oppover eller nedover retning. Trekk den rett og jevnt ut.
- Inntak av rått eller underkokt kjøtt, fjærkre eller sjømat kan medføre risiko for matbåren sykdom. Tilbered alltid mat til anbefalt trygg kjernetemperatur.
- Når enheten ikke er i bruk, oppbevar proben i basen og ta ut batteriet for å bevare batteriets levetid og sikkerhet.
- Advarsel: Uautoriserte endringer eller modifikasjoner på denne enheten kan gjøre bruken ulovlig.

FCC-SAMSVAR

Denne enheten overholder del 15 av FCC-reglene. Bruk er underlagt følgende to betingelser: (1) Denne enheten må ikke forårsake skadelig interferens, og (2) denne enheten må akseptere enhver interferens mottatt, inkludert interferens som kan forårsake uønsket bruk. Endringer eller modifikasjoner på denne enheten som ikke uttrykkelig er godkjent av ansvarlig part for samsvar, kan ugyldiggjøre brukerens rett til å bruke utstyret.

MERK:

Dette utstyret er testet og funnet å overholde grensene for en Klasse B digital enhet, i henhold til del 15 av FCC-reglene. Disse grensene er utformet for å gi rimelig beskyttelse mot skadelig interferens i en boliginstallasjon. Dette utstyret genererer, bruker og kan utstråle radiofrekvensenergi, og hvis det ikke installeres og brukes i samsvar med instruksjonene, kan det forårsake skadelig interferens på radiokommunikasjon. Det gis imidlertid ingen garanti for at interferens ikke vil oppstå i en bestemt installasjon.

Hvis dette utstyret forårsaker skadelig interferens på radio- eller TV-mottak, noe som kan fastslås ved å slå utstyret av og på, oppfordres brukeren til å prøve å rette interferensen med ett eller flere av følgende tiltak:

- Omplasser eller roter mottaksantennen.
- Øk avstanden mellom utstyret og mottakeren.
- Koble utstyret til en stikkontakt på en annen kurs enn den mottakeren er tilkoblet.
- Kontakt forhandleren eller en erfaren radio/TV-tekniker for hjelp. Denne enheten og dens antenne(r) må ikke plasseres sammen eller brukes i forbindelse med en annen antenne eller sender.

Strålingseksponeringspåstand

For å opprettholde samsvar med FCCs retningslinjer for RF-eksponering, bør dette utstyret installeres og brukes med en minimumsavstand på 20 cm fra kroppen.

Produsent



SORTERINGSVEILEDNING

Elektrisk og elektronisk utstyr inneholder materialer, komponenter og stoffer som kan være farlige og skadelige for menneskers helse og miljøet når EE-avfall ikke håndteres riktig. Produkter merket med overkrysset søppelbøtte er elektrisk og elektronisk utstyr.

Den overkryssede søppelbøtten symboliserer at EE-avfall ikke må kastes sammen med usortert husholdningsavfall, men skal samles separat. Til dette formålet har alle kommuner etablert innsamlingsordninger hvor EE-avfall gratis kan leveres av innbyggerne på gjenvinningsstasjoner eller andre innsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningene. Nærmere informasjon fås hos kommunens tekniske forvaltning.