

Broil King®

INTELIGENTY TERMOMETR iQue™ - 61939

DO UŻYTKU Z MODELAMI BROIL KING® WYPOSAŻONYMI W PALNIK
ROŻNA ORAZ INNYMI KOMPATYBILNYMI GRILLAMI

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO.....	2
INTELIGENTNY TERMOMETR iQue™.....	3
ELEMENTY URZĄDZENIA.....	4
INSTALACJA	6
APLIKACJA	10
PAROWANIE Z APLIKACJĄ.....	11
USTAWIENIA I AKTUALIZACJE	12
OBSŁUGA.....	13
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	15

BEZPIECZEŃSTWO

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA ZAPOZNAJ SIĘ Z TREŚCIĄ NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.

SPECYFIKACJA:

NAPIĘCIE ZASILANIA: 5 V  500 mA

STOPIEŃ WODOODPORNOŚCI: IPX4

FCC ID: 2AC7Z-ESPWROOMU

IC: 21098-ESPWROOMU

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BATERII:

Akumulator może stwarzać ryzyko wycieku, wybuchu oraz obrażeń ciała.

- NIE próbuj wymieniać ani otwierać akumulatora.
- Niewłaściwe obchodzenie się z akumulatorem może spowodować pożar lub oparzenia chemiczne.
- NIE demontuj urządzenia ani nie narażaj go na kontakt z materiałami przewodzącymi, wilgocią, cieczami lub temperaturą przekraczającą 55°C (130°F) ani niższą niż -50°C (-58°F). Nie narażaj urządzenia na ekstremalnie niskie ciśnienie powietrza poniżej 80 kPa ani na wysokość przekraczającą 2000 m n.p.m.
- NIE używaj ani nie ładuj urządzenia, jeżeli akumulator wykazuje oznaki wycieku lub odbarwienia.
- NIE doprowadzaj do zwarcia akumulatora.
- NIE pozostawiaj rozładowanego akumulatora nieużywanego przez dłuższy czas. Żywotność akumulatora zależy od sposobu użytkowania. Urządzenie należy przechowywać i transportować w temperaturze otoczenia 10–55°C (50–130°F).

OSTRZEŻENIE:

- Zastosowanie akumulatora niewłaściwego typu ładowarki może spowodować utratę zabezpieczeń urządzenia.
- Wrzucenie akumulatora do ognia lub gorącego pieca, a także jego mechaniczne zgniatanie lub przecinanie może doprowadzić do wybuchu.
- Pozostawienie akumulatora w miejscu o bardzo wysokiej temperaturze, np. na słońcu, w pobliżu ognia lub gorącej powierzchni, może spowodować wybuch lub wyciek łatwopalnej cieczy bądź gazu.
- Narażenie akumulatora na bardzo niskie ciśnienie powietrza może spowodować wybuch lub wyciek łatwopalnej cieczy bądź gazu.

UWAGA! Ryzyko pożaru lub wybuchu w przypadku zastosowania akumulatora niewłaściwego typu.



Opakowania, akumulatory, sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz akcesoria **nie mogą być wyrzucane razem z odpadami komunalnymi**. W miarę możliwości należy je segregować i przekazywać do odpowiednich punktów zbiórki w celu recyklingu. Pomaga to ograniczyć negatywny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzi.

INTELIGENTNY TERMOMETR iQue™

Korzystanie z **inteligentnego termometru iQue™** to doskonały sposób na sprawdzenie, czy potrawa osiągnęła zalecaną temperaturę wewnętrzną przed podaniem. Po sparowaniu z aplikacją **iQue™** możesz monitorować przebieg grillowania podczas przygotowywania innych potraw lub spędzania czasu z gośćmi.

Podczas przygotowywania większych kawałków mięsa możesz monitorować ich temperaturę wewnętrzną bez konieczności otwierania pokrywy grilla. Dzięki temu wewnątrz grilla utrzymywana jest odpowiednia temperatura i wilgotność, co przekłada się na szybsze oraz bardziej efektywne grillowanie.

Za pomocą uchwytu do rożna możesz zamontować **inteligentny termometr iQue™** na pręcie rożna. Takie rozwiązanie umożliwia odczyt temperatur podczas obracania się rożna. Samopoziomujący ekran pozwala odczytywać temperaturę bezpośrednio na urządzeniu lub na sparowanym smartfonie albo tablecie.

Inteligentny termometr iQue™ może być również używany jako standardowy termometr stacjonarny, obsługujący maksymalnie **4 sondy**.

POMIAR TEMPERATURY

Wbij końcówkę sondy w najgrubszą część mięsa, omijając kości oraz większe skupiska tłuszczu. Końcówka sondy musi być zagłębiona w mięsie na co najmniej **12 mm**. Gdy uznasz, że sonda znajduje się w najgrubszej części mięsa, powoli wysuwaj ją, obserwując wzrost temperatury w miarę zbliżania się do powierzchni. Pozwoli to upewnić się, że pomiar został wykonany w najgrubszym miejscu mięsa.

RESTING (ODPOCZYWANIE)

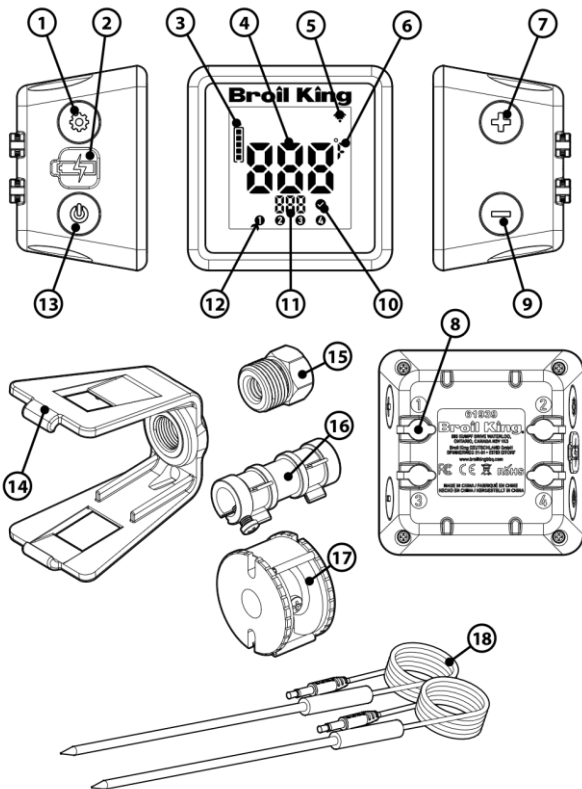
Pamiętaj, że po zdjęciu mięsa z grilla proces jego przygotowywania nadal trwa podczas etapu **Resting**. Szefowie kuchni często zalecają zdjęcie mięsa z grilla, gdy jego temperatura jest o **5–7°C (10–15°F)** niższa od docelowej, a następnie pozostawienie go na **3–5 minut**, aby temperatura wewnętrzna mogła dalej wzrastać.

Przykład: Jeżeli docelowa temperatura wynosi **63°C (145°F)**, zdejmij mięso z grilla przy **58°C (135°F)** i pozostaw je na **5 minut**. Po zakończeniu etapu **Resting** sprawdź temperaturę wewnętrzną mięsa, aby upewnić się, że osiągnęło oczekiwany stopień przygotowania. Pamiętaj, że zalecane bezpieczne temperatury wewnętrzne potraw mogą różnić się w zależności od kraju.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Inteligentny termometr iQue™ wyświetla wyłącznie temperaturę. To użytkownik odpowiada za ocenę, czy potrawa osiągnęła bezpieczną temperaturę wewnętrzną.

ELEMENTY URZĄDZENIA



ELEMENTY URZĄDZENIA

- 1. PRZYCISK USTAWIEŃ**
- 2. PORT ŁADOWANIA USB TYPU C**
- 3. WSKAŹNIK POZIOMU NAŁADOWANIA AKUMULATORA**
- 4. GŁÓWNY WYŚWIETLACZ TEMPERATURY**
- 5. IKONA POŁĄCZENIA BEZPRZEWODOWEGO**

Wskazuje, że termometr jest połączony z siecią Wi-Fi 2,4 GHz.

- 6. JEDNOSTKA TEMPERATURY**

Wyświetla temperaturę w stopniach Celsjusza (°C) lub Fahrenheita (°F).

- 7. PRZYCISK “+”**

Służy do zmiany temperatury lub wyboru opcji.

- 8. GNIAZDO SOND 3.5 mm (1, 2, 3, 4)**

Podłącz sondę, aby odczytywać temperaturę. Po podłączeniu sondy wyświetlany jest numer odpowiadający danej sondzie. Gdy podłączonych jest kilka sond, termometr będzie automatycznie przełączał wyświetlanie aktywnych sond co 5 sekund.

- 9. PRZYCISK “-”**

Służy do zmiany temperatury lub wyboru opcji.

- 10. OSIĄGNIĘCIE TEMPERATURY DOCELOWEJ**

Symbol ✓ oznacza, że sonda osiągnęła ustawioną temperaturę docelową.

- 11. TEMPERATURA DOCELOWA**

- 12. AKTYWNA SONDA**

- 13. PRZYCISK ZASILANIA**

- 14. UCHWYT DO ROŻNA**

- 15. ADAPTER 3/8” DO ROŻNA**

Adapter z gwintem wewnętrznym 3/8-16. Pasuje do grilli Broil King® oraz większości standardowych prętów rożna.

- 16. SZPUŁA PRZEWODU**

- 17. TULEJA PROWADZĄCA**

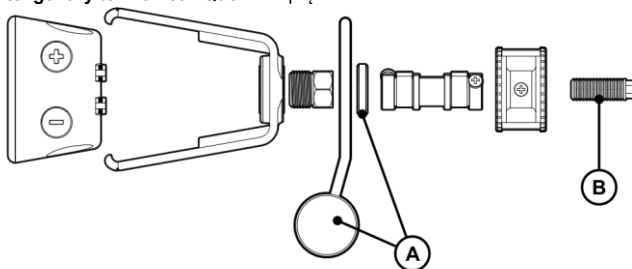
- 18. SONDY DO MIĘSA**

Dodatkowe 2 sondy (akcesorium Broil King® #61900) są sprzedawane oddzielnie.

INSTALACJA

KROK 1

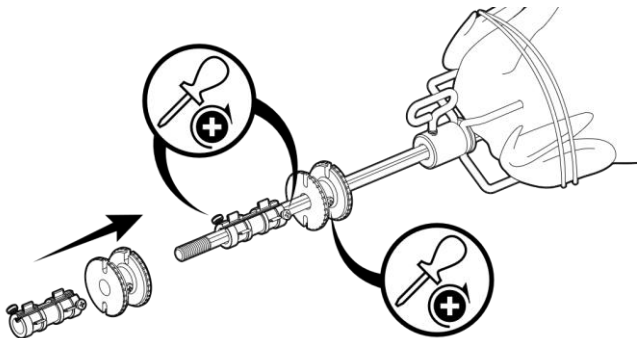
Postępuj zgodnie z poniższymi krokami montażu, aby zamocować inteligentny termometr iQue™ na pręcie różna.



A. Istniejąca przeciwwaga różna oraz tuleja.

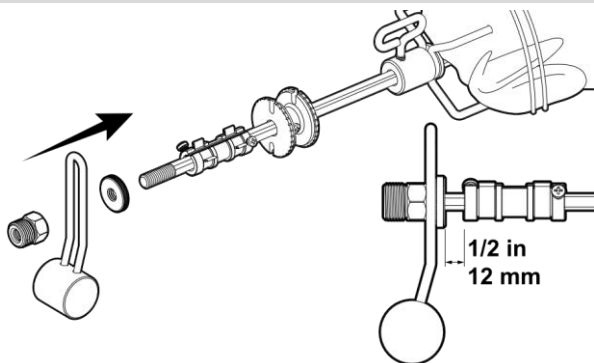
B. Istniejący pręt różna z gwintem 3/8-16.

KROK 2

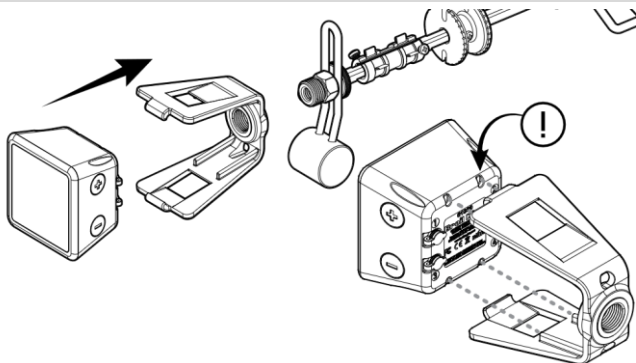


INSTALACJA

KROK 3

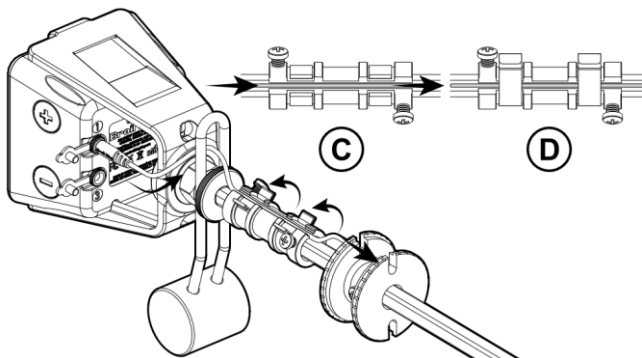


KROK 4

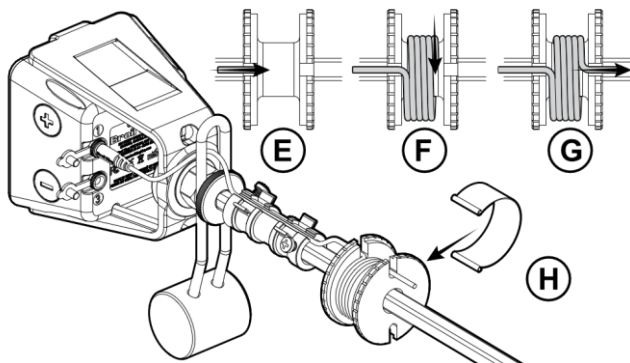


INSTALACJA

KROK 5

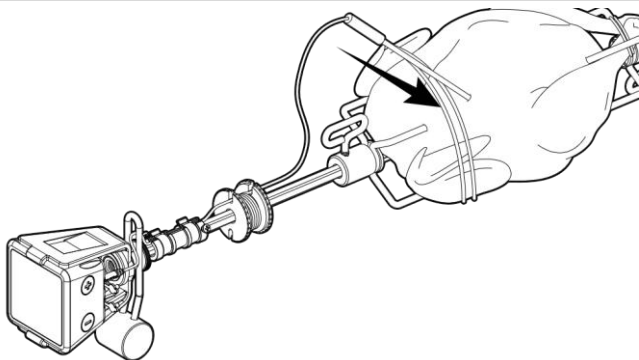


KROK 6

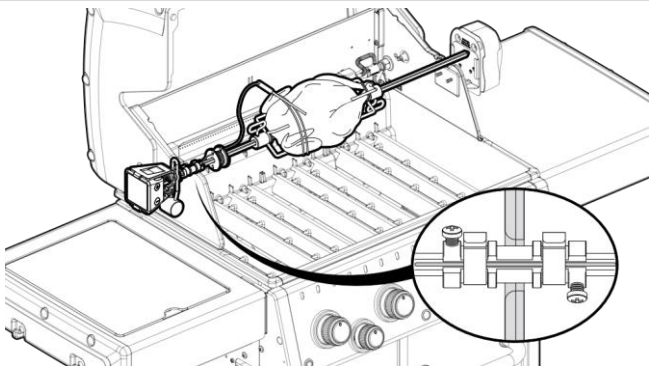


INSTALACJA

KROK 7



KROK 8



APLIKACJA

Inteligentnym termometrem iQue™ Broil King można sterować za pomocą urządzenia mobilnego. Połącz termometr z aplikacją Broil King iQue™ za pośrednictwem sieci Wi-Fi 2,4 GHz, wykonując poniższe czynności.

POBIERANIE I INSTALACJA

- Pobierz aplikację Broil King iQue™ na swoje urządzenie mobilne.



KONFIGURACJA KONTA

- Przy pierwszym uruchomieniu aplikacji zostaniesz poproszony o utworzenie konta i zalogowanie się.
- Utwórz konto, podając unikalną nazwę użytkownika oraz hasło lub
- Zaloguj się przy użyciu istniejącego konta Apple®, Google™ lub Facebook™ powiązanego z Twoim urządzeniem mobilnym.

KONFIGURACJA

Aby połączyć **inteligentny termometr iQue™** z aplikacją mobilną:

- Zainstaluj aplikację Broil King iQue™.
- Przygotuj nazwę (SSID) oraz hasło do sieci Wi-Fi.
- W pełni naładuj termometr.
- Podczas parowania pozostaw inteligentny termometr iQue™ w pobliżu urządzenia z zainstalowaną aplikacją Broil King iQue™.

WYMAGANIA

Urządzenie mobilne z obsługą Wi-Fi i Bluetooth.

SYSTEM OPERACYJNY

- iOS® 14 (lub nowszy)
- Android™ 7.0 (lub nowszy)

SIEĆ BEZPRZEWODOWA

- Wi-Fi 2.4GHz

PAROWANIE Z APLIKACJĄ

1. Otwórz aplikację iQue™ i wybierz opcję „**Add Device**”. Następnie wybierz inteligentny termometr iQue™. Po wykonaniu tych czynności naciśnij „**Next Step**”.
2. Upewnij się, że termometr jest w pełni naładowany. Następnie naciśnij „**Next Step**”.
3. Upewnij się, że funkcja Bluetooth w urządzeniu mobilnym jest włączona. Następnie naciśnij „**Next Step**”.
4. Pamiętaj, że inteligentny termometr iQue™ może łączyć się wyłącznie z siecią Wi-Fi 2,4 GHz. Następnie naciśnij „**Next Step**”.
5. Przy włączonym urządzeniu poczekaj na zakończenie procesu parowania.
6. Po sparowaniu inteligentnego termometru iQue™ z urządzeniem mobilnym na ekranie pojawi się zielony symbol ✓. Następnie naciśnij „**Next Step**”.
7. Wprowadź nazwę, pod którą inteligentny termometr iQue™ będzie wyświetlany w aplikacji, aby ułatwić jego identyfikację. Następnie naciśnij „**Next Step**”.
8. Połącz inteligentny termometr iQue™ z siecią Wi-Fi. Z listy dostępnych sieci wyświetlonych w aplikacji wybierz swoją sieć Wi-Fi 2,4 GHz. Następnie naciśnij „**Next Step**”.
9. Wprowadź hasło do swojej sieci Wi-Fi. Następnie naciśnij „**Next Step**”.
10. Inteligentny termometr iQue™ rozpocznie nawiązywanie połączenia z siecią. Proces ten może potrwać kilka chwil. W tym czasie nie blokuj telefonu ani nie zamykaj aplikacji.
11. Po zakończeniu konfiguracji naciśnij „**Complete**”, aby zakończyć dodawanie urządzenia. Inteligentny termometr iQue™ będzie od tej pory widoczny na stronie „**My Devices**” w aplikacji.

AKTUALIZACJA

Inteligentny termometr iQue™ może wymagać aktualizacji oprogramowania układowego, aby zapewnić optymalną wydajność. Aby sprawdzić dostępność aktualizacji, kliknij ikonę **koła zębatego** obok nazwy **inteligentnego termometru iQue™** na stronie „My Devices” w aplikacji. Zostanie otwarta strona **Settings**.

Aby zmienić ustawienia, **inteligentny termometr iQue™** musi być włączony i aktywny (wybudzony).

Na stronie ustawień wyświetlony zostanie unikalny numer identyfikacyjny (ID) **inteligentnego termometru iQue™**.

PRZYKŁAD: BKH - 0123456.

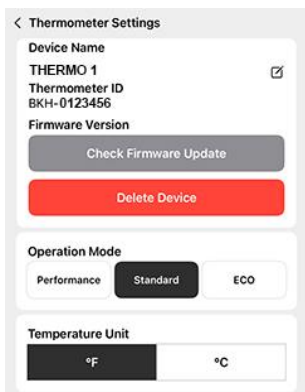
Wyświetlona zostanie również aktualna wersja oprogramowania.

Aby sprawdzić, czy dostępna jest aktualizacja oprogramowania, wybierz opcję „**Check Firmware**”. Jeżeli aktualizacja jest dostępna, wybierz „**Start Update**”.

Podczas aktualizacji oprogramowania nie blokuj telefonu i nie zamykaj aplikacji do momentu zakończenia procesu.

Po zakończeniu aktualizacji w aplikacji pojawi się symbol  oraz odpowiednie powiadomienie. Proces ten może potrwać kilka chwil.

Podczas ponownego uruchamiania aplikacji **inteligentny termometr iQue™** może się wyłączyć. Jest to normalny element procesu kończącego aktualizację oprogramowania.



OBSŁUGA

BATERIA

Inteligentny termometr iQue™ ma trzy tryby pracy: Performance, Standard i Eco.

Tryby te zmieniają częstotliwość odczytywania i przesyłania informacji przez inteligentny termometr. Im częściej termometr odczytuje i przesyła informacje, tym więcej energii baterii zużywa. W zależności od sposobu gotowania oraz częstotliwości korzystania z termometru wybierz tryb najlepiej odpowiadający Twoim potrzebom.

Tryb czuwania został zaprojektowany w celu oszczędzania baterii podczas dłuższego gotowania. Wyświetlacz będzie wyłączony. Temperatura będzie monitorowana w odstępach czasu podanych poniżej.

TRYB PERFORMANCE

Monitorowanie ciągle.

Wyświetlacz jest zawsze włączony.

Ciągły pomiar temperatury.

TRYB STANDARD

Monitorowanie co 10 minut.

Jeśli urządzenie się nie obraca, po 10 minutach przejdzie w tryb czuwania.

Następnie co 10 minut termometr wybudzi się, odczyta temperaturę i prześle informacje do aplikacji, po czym ponownie przejdzie w tryb uśpienia. Podczas tego procesu wyświetlacz nie będzie się włączał.

Gdy temperatura znajdzie się w zakresie 10 stopni od ustawionej temperatury docelowej, odczyty będą przesyłane co minutę.

TRYB ECO

Następnie co 10 minut termometr wybudzi się, odczyta temperaturę i prześle informacje do aplikacji, po czym ponownie przejdzie w tryb uśpienia. Podczas tego procesu wyświetlacz nie będzie się włączał.

Gdy temperatura znajdzie się w zakresie 10 stopni od ustawionej temperatury docelowej, odczyty będą przesyłane co minutę.

ŁADOWANIE

Podłącz termometr za pomocą przewodu USB-C do dowolnego portu ładowania zgodnego ze standardem USB-C.

PARAMETRY WEJŚCIOWE: 5 V □ 500 mA. Podczas ładowania można nadal korzystać z termometru, pod warunkiem że pozostaje on nieruchomy. Nie próbuj ładować termometru, gdy jest zamocowany na rożnie.

OBSŁUGA

USTAWIANIE TEMPERATURY DOCELOWEJ

- Podłącz sondę do mięsa do jednego z gniazd sond 3,5 mm.
- Naciśnij przycisk ustawień, aby wybrać numer sondy, lub poczekaj, aż ekran automatycznie przełączy się na wybraną sondę.
- Naciśnij przycisk "+" lub "-", aby ustawić żądaną temperaturę docelową dla tej sondy.
Możesz również użyć aplikacji iQue™ do ustawienia temperatury docelowej.

USUWANIE USTAWIONEJ TEMPERATURY

- Naciśnij przycisk ustawień, aby wybrać numer sondy.
- Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski "+" i "-" przez 3 sekundy, aby usunąć ustawioną temperaturę docelową.

ZMIANA JEDNOSTKI TEMPERATURY

Aby zmienić jednostkę temperatury ze stopni Fahrenheita na stopnie Celsjusza lub odwrotnie, naciśnij i przytrzymaj przycisk ustawień przez trzy (3) sekundy. Jednostka temperatury zostanie zmieniona. Możesz również zmienić jednostkę temperatury w aplikacji iQue™.

OBACZANIE WYŚWIETLACZA

Inteligentny termometr iQue™ jest wyposażony w wyświetlacz, który może obracać się podczas użytkowania na przęcie różna. Wyświetlacz automatycznie obróci obraz o 180°, dzięki czemu wskazania temperatury pozostaną czytelne.

PRZEŁĄCZANIE WSKAZAŃ SOND TEMPERATURY

Gdy podłączonych jest kilka sond temperatury, wyświetlacz będzie kolejno prezentował odczyty z każdej sondy w 5-sekundowych odstępach.

Aby ręcznie przejść do kolejnej sondy, naciśnij przycisk ustawień. Każde naciśnięcie powoduje przełączenie na następną podłączoną sondę.

CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu umyj sondy do mięsa ręcznie, używając łagodnego detergentu i wody.

NIE myj sond w zmywarce i **NIE** zanurzaj ich w wodzie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

P = Pytanie, O = Odpowiedź

P: Dlaczego po włączeniu termometru wyświetlacz temperatury nie wskazuje zera?

O: Po uruchomieniu termometru rozpoczyna on pomiar temperatury na końcówce sondy do mięsa. Po umieszczeniu sondy w mięsie wskazanie temperatury zacznie się zmieniać.

P: Dlaczego wskazanie temperatury nadal się zmienia?

O: Podczas gotowania termometr odczytuje zachodzące zmiany temperatury. Termometr jedynie mierzy temperaturę — nie zatrzymuje procesu gotowania.

P: Dlaczego temperatura wewnętrzna jest wyższa po zdjęciu mięsa z grilla?

O: Temperatura wewnętrzna upieczonego mięsa nadal wzrasta po zdjęciu go z grilla. Przykład: jeśli temperatura docelowa wynosi 63°C (145°F), spróbuj zdjąć mięso z grilla po osiągnięciu 58°C (135°F) i pozostawić je na 5 minut. Po upływie tego czasu sprawdź temperaturę wewnętrzną mięsa, aby ocenić stopień wysmażenia.

P: Jak dokładny jest termometr?

O: Termometr został skalibrowany tak, aby zapewniać najwyższą dokładność w zakresie 54–99°C (130–210°F). Poza tym zakresem dokładność pomiaru jest niższa.

P = Problem, R = Rozwiązanie

P: Nie pamiętasz hasła do aplikacji iQue™.

R: Naciśnij przycisk „Forgot Password?”. Wprowadź adres e-mail przypisany do konta i sprawdź skrzynkę odbiorczą w poszukiwaniu kodu potwierdzającego wysłanego z adresu: broilkingapp@omcbbq.com.

P: Urządzenie inteligentne znajduje się poza zasięgiem termometru.

R: Podczas pierwszego połączenia należy znajdować się w zasięgu Bluetooth wynoszącym 10 m (30').

P: Nie można znaleźć sieci Wi-Fi.

R: Inteligentny termometr iQue™ wykrywa wyłącznie sieci Wi-Fi 2,4 GHz. Upewnij się, że router nadaje sieć tego typu.