

**Enders®**

# CELSIO

BLUETOOTH® THERMOMETER



[www.enders-germany.com](http://www.enders-germany.com)

**881027**



Nr.	Bezeichnung
1	Kabelloser Edelstahlfühler
2	Keramik-Endkappe
3	Einstichbegrenzung
4	Always On LCD-Display
5	Verbindungssymbol
6	Batterieanzeige Thermometer
7	Batterieanzeige Edelstahlfühler

Nr.	Bezeichnung
8	Temperatureinheit
9	Kerntemperatur
10	Zielkerntemperatur
11	Umgebungstemperatur
12	An/Aus-Knopf
13	Ladevorrichtung für kabellosen Edelstahlfühler
14	USB-C Anschluss
15	Reset-Knopf
16	Aufstellbügel



QR-Code scannen  
und App downloaden



QR-Code scannen für  
mehr Infos zum Produkt

## ZEICHEN IN DIESER ANLEITUNG



Dieses Zeichen warnt Sie vor möglichen Verletzungen oder Sachschäden sowie Beschädigungen am Gerät.



### Konformitätserklärung

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

Die **EU-Konformitätserklärung** kann an der auf der Rückseite angegebenen Adresse angefordert werden.



The Bluetooth word mark and logos are trademarks owned by the Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by [license name] is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.



Gerät der **Schutzklasse III**  
Mit Sicherheitskleinspannung betriebenes Gerät, das selbst keine höheren Spannungen erzeugt.



10/2024

**WEEE** gekennzeichnete Geräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden und müssen getrennt gesammelt werden.



Hinweise aufmerksam durchlesen und Bedienungsanleitung aufbewahren. Bei Weitergabe des Artikels an jemand anderen auch diese Bedienungsanleitung mitgeben.



Mit Symbol **Geprüfte Sicherheit** gekennzeichnete Produkte entsprechen den Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

## **Bluetooth® THERMOMETER**

■ Lesen und beachten Sie vor der Benutzung des **Bluetooth®** Thermometers diese Bedienungsanleitung. Das Thermometer kann von Kindern, älter als 8 Jahre und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder Wissen bedient werden, wenn sie eine Unterweisung zur Bedienung des Gerätes bekommen haben oder beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Thermometer spielen. Reinigung und Wartung darf von Kindern nur unter Aufsicht erfolgen.

### **Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Enders Produkt.**

- 1.** Akkubetriebener, kabelloser Edelstahlfühler mit Keramik-Endkappe und 2 Messsensoren
- 2.** Keramik-Endkappe
- 3.** Einstichbegrenzung, Vorgabe bis wohin der Edelstahlfühler in das Fleisch gesteckt werden muss, um eine optimale Temperaturmessung vornehmen zu können
- 4.** Always On LCD-Display, für die Anzeige von gemessenen Temperaturen und der über die App

eingestellten Zielkerntemperatur. Display leuchtet hell bei der Betätigung des An/Aus-Knopfes und wechselt nach wenigen Sekunden in eine schwächere Hintergrundbeleuchtung

**5.** Verbindungssymbol, erscheint sobald eine Verbindung zwischen Thermometer und App auf einem Mobilgerät besteht

**6.** Batterieanzeige, zeigt den Akkuladestand des Thermometers an

**7.** Batterieanzeige, zeigt den Akkuladestand des Edelstahlfühlers an

**8.** °C/°F, gibt an in welcher Temperatureinheit die angezeigten Gradzahlen gemessen sind

**9.** Kerntemperatur, die angezeigte Zahl gibt die gemessene Gradzahl des Fleischinneren an

**10.** Zielkerntemperatur, die angezeigte Zahl zeigt die über die App ausgewählte, gewünschte Zielkerntemperatur des Fleisches an

**11.** Umgebungstemperatur, die angezeigte Zahl gibt die gemessene Gradzahl der Umgebung unterhalb der Keramik-Endkappe an

**12.** An/Aus Knopf

**13.** Ladevorrichtung für kabellosen Edelstahlfühler, neben Aufladung des Edelstahlfühlers auch zur Aufbewahrung des Edelstahlfühlers zu nutzen

**14.** USB-C Anschluss, zum Laden des Akkus mit Hilfe des mitgelieferten Kabels

**15. Reset-Knopf**

**16. Aufstellbügel, für einen sicheren Stand des Thermometers**

### VERWENDUNG DES Bluetooth®-THERMOMETERS

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Anwendung mit Grills, Smokern und Backöfen geeignet. Verwenden Sie es immer, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für die stetige Nutzung im Gewerbe geeignet. Für Schäden an Gegenständen oder Personen, die durch Nichtbeachtung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Verwenden Sie das Gerät nur innerhalb der spezifizierten Leistungs- und Temperaturbereiche.
- Das Produkt darf nicht zum Messen der Temperatur von Flüssigkeit oder Lebensmittel, welches sich in Flüssigkeiten befindet, verwendet werden.
- Der Sensor zum Messen der Fleischkerntemperatur befindet sich im Bereich der Spitze des Edelstahlfühlers.
- Der Sensor zum Messen der Umgebungstemperatur befindet sich im Bereich unterhalb der Keramik-Endkappe des Edelstahlfühlers.

■ Führen Sie nicht den gesamten Edelstahlfühler in das Fleisch ein, sondern nur bis zur eingearbeiteten Einstichbegrenzung.

■ Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Edelstahlfühler während oder kurz nach der Anwendung anfassen. Berühren Sie ihn nicht mit bloßen Händen, es besteht Verbrennungsgefahr.

■ Halten Sie den Edelstahlfühler und insbesondere das Thermometer fern von direkter Flamme oder Hitze, dies kann zu irreparablen Schäden führen.

■ Setzen Sie das Thermometer keiner Hitze (über 50 °C) und/oder Kälte (unter 0 °C) aus. Insbesondere die Platzierung auf dem Seitentisch eines Grillgerätes mit geschlossener Haube kann Temperaturen > 50 °C erzeugen und so das Gerät irreparabel beschädigen.

■ Der untere Teil des Edelstahlfühlers mit der Spitze ist bis zur Einstichbegrenzung bis 100 °C (212 °F) hitzebeständig, der obere Teil über der Einstichbegrenzung ist bis 300 °C (572 °F) hitzebeständig.

■ Schützen Sie das Gerät und alle Bestandteile vor Feuchtigkeit.

■ Tauchen Sie keine Bestandteile unter Wasser.

■ Defekte Geräte oder defekte

## DEUTSCH

Einzelteile des Gerätes dürfen ausschließlich durch autorisierte Personen repariert und ausgetauscht werden.

- Der Edelstahlfühler muss vor der Reinigung vollständig auskühlen. Er wird während der Anwendung sehr heiß.
- Achtung! Die Spitze des Edelstahlfühlers ist sehr spitz.
- Die verwendeten Töne in der App stammen von [notificationsounds.com](http://notificationsounds.com)



### SICHERHEITSHINWEISE

- Das Thermometer muss sicher auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Es darf nicht herunterfallen, Kinder können sich verletzen.
- Bewahren Sie das Thermometer generell außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Hitzebeständigkeit variiert bei den verschiedenen Teilen des kabellosen Edelstahlfühlers.
- Halten Sie den Edelstahlfühler nicht direkt in die Flamme und achten Sie immer darauf, dass die maximal zulässigen Temperaturen für die einzelnen Komponenten des Edelstahl-

fühlers nicht überschritten werden.

- Platzieren Sie die Edelstahlfühler zum Laden nur im gereinigten Zustand in der Ladevorrichtung auf der Rückseite des Thermometers um einen Kurzschluss zu vermeiden.
- Nutzen Sie das Thermometer nicht um die menschliche Körpertemperatur zu ermitteln.
- Die Edelstahlfühlerspitze ist sehr spitz. Daher muss vorsichtig mit ihr umgegangen werden. Wir empfehlen den Edelstahlfühler bei Nichtgebrauch in die Haltervorrichtung auf der Rückseite des Thermometers einzulegen und den Bügel zu schließen, um das Risiko eines versehentlichen Kontaktes mit der Spitze zu minimieren.

### APP DOWNLOADEN

- Suchen Sie im Apple App Store oder im Google Play Store nach dem Suchbegriff „Enders Heat Me Zone“ oder scannen Sie den QR-Code auf der letzten Seite der Anleitung mit ihrem Mobilgerät.
- Die Installation der App ist kostenlos.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Mobilgerät folgende Anforderungen erfüllt:

- iOS-Geräte mit der Version 12.0 oder höher
- Android-Geräte mit der Version 5.0 oder höher
- **Bluetooth®** 4.0 oder höher

### INBETRIEBNAHME

- Entnehmen Sie zum Einschalten des Thermometers den Edelstahlfühler aus der Ladevorrichtung.
- Öffnen Sie die App auf Ihrem Mobilgerät und folgen Sie dort den Anweisungen, um Ihr Thermometer mit Ihrem Mobilgerät zu koppeln und um es der App hinzuzufügen.
- Platzieren Sie den Edelstahlfühler zurück in der Ladevorrichtung auf der Rückseite des Thermometers, um die Kopplung des Edelstahlfühlers mit dem Thermometer zu starten. Sobald ein akustisches Signal erfolgt, war die Kopplung erfolgreich, der Edelstahlfühler kann entnommen werden und das Thermometer ist betriebsbereit.

### EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN/ANWENDUNG

- Entnehmen Sie zum Einschalten des Thermometers den Edelstahlfühler aus der Lade-

vorrichtung.

- Alternativ lässt sich das Thermometer über den An/Aus-Knopf einschalten, sofern der Edelstahlfühler zuvor entnommen wurde, andernfalls schaltet sich das Thermometer umgehend wieder aus.

- Um Ihr Thermometer mit Ihrem Mobilgerät zu verbinden, stellen Sie sicher, dass an Ihrem Mobilgerät **Bluetooth®** aktiviert ist.

- Öffnen Sie auf Ihrem Mobilgerät die Enders® "Heat Me" App.

- Sofern die Kopplung von Ihrem Thermometer mit der App auf Ihrem Mobilgerät und die Kopplung des Edelstahlfühlers mit dem Thermometer bereits durchgeführt wurde, ist ihr Produkt betriebsbereit.

- Sobald Ihr Thermometer einmal mit Ihrem Mobilgerät verbunden war, verbindet es sich automatisch erneut, wenn es eingeschaltet wird und sich ihr Mobilgerät in der Nähe befindet, ohne dass Sie erneut eine Kopplung durchführen müssen.

### GUT ZU WISSEN

- Messbereich des Sensors für die Fleischkerntemperatur: 0 °C - 100 °C
- Messbereich des Sensors für

## DEUTSCH

die Umgebungstemperatur:

50 °C - 300 °C

- Abgestrahlte maximale Sendeleistung: 7 dBm
- Sendefrequenz: 2400MHz ~ 2483.5MHz
- Input: 5V  max. 1,0A
- Batterie: Li-Ion 1.000 mAh
- Schutzklasse Thermometer: IP00
- Schutzklasse Edelstahlfühler: IP55
- Reichweite Edelstahlfühler - Thermometer: max. 90 Meter
- Reichweite Thermometer - App (auf Mobile Device): max. 80 Meter
- Genutzte **Bluetooth®** Version: Bluetooth 5.4

### AKKUS AUFLADEN

- Vermeiden Sie das Herunterfallen der Bauteile. Der intern verbaute Akku könnte beschädigt werden und sich entzünden.
- Prüfen Sie vor dem Ladevorgang das Ladekabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie keine defekten Ladekabel!
- Verbinden Sie das beiliegende Ladekabel mit dem USB-C Anschluss Ihres Thermometers. Der Ladevorgang wird durch eine blinkende Batterie (6) dargestellt.
- Nutzen Sie weiter ein Netzteil mit einem USB-Port, um die andere Seite des beiliegenden Kabels damit zu verbinden, und um es an das Stromnetz anzuschließen.

anschließen.

- Auf dem LCD-Display des Thermometers zeigt ein Batterie-Symbol den aktuellen Ladestatus an, 3 Striche innerhalb der Batterie bedeuten eine volle Batterie.
- Um ein Software Update für das Thermometer durchzuführen muss es zu mindestens 50% geladen sein.
- Laden Sie den Edelstahlfühler auf, indem Sie ihn in die Ladevorrichtung auf der Rückseite des Thermometers einsetzen. Er sitzt korrekt in seiner Position, wenn das Thermometer umgehend nach dem Einsetzen eigenständig ausschaltet.

### REINIGUNG/AUFBEWAHRUNG

- Einzelne Bauteile können scharfe Kanten haben. Bitte achten Sie bei der Reinigung darauf und tragen Sie nach Möglichkeit schnittfeste Handschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Edelstahlfühler gründlich nach jedem Gebrauch nachdem er abgekühlt ist.
- Nutzen Sie heißes Wasser und ein mildes Spülmittel, um mit einem Lappen den Edelstahlfühler zu reinigen. Anschließend trocknen Sie ihn mit einem Geschirrtuch ab.
- Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie eine weiche Bürste.

ungen können Sie eine Mischung aus Backpulver und weißem Essig auf einem Lappen auftragen und die betroffenen Stellen damit abwischen.

- Das Thermometer und der Edelstahlfühler sind nicht wasserdicht und nicht spülmaschinenfest. Tauchen Sie beides nicht in Wasser ein und reinigen Sie auch das Thermometer ausschließlich mit einem feuchten Lappen.

## PROBLEMBEHANDLUNG

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Verbinden Sie es per Ladekabel mit dem Stromnetz und lassen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten laden, bevor Sie es erneut versuchen einzuschalten.

- Kopplung der Edelstahlfühlers mit Thermometer nicht möglich: Der Akkuladestand des Edelstahlfühlers ist niedrig. Setzen Sie ihn in die Ladestation ein. Bitte warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie es erneut.

- Es werden keine Daten an das Mobilgerät übertragen: Prüfen Sie, ob das Thermometer eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob der Edelstahlfühler aus dem Thermometer entnommen wurde. Prüfen Sie die Berechtigungen der App.

Prüfen Sie, ob **Bluetooth®** in den Einstellungen Ihres Mobilgeräts aktiviert ist.

- Edelstahlfühler funktioniert nicht: Reinigen Sie ihn und versuchen Sie ihn zunächst aufzuladen bevor Sie die Funktion nochmals testen.

- Sollte das Thermometer nicht reagieren, kann es mit dem Reset-Knopf auf der Rückseite zurückgesetzt werden. Hierzu muss mit einem spitzen Gegenstand für mehrere Sekunden die tief-liegende Taste gedrückt werden. Nach dem Zurücksetzen müssen Sie unter Umständen den Kopp-lungsvorgang für den Edelstahl-fühler und / oder das Smartphone erneut durchführen.

## APP NUTZEN



Verbindungssymbol - wird ange-zeigt bei bestehender Verbindung



Akkustand Thermometer



Akkustand Edelstahlfühler

## DEUTSCH



Zugang Garstufenbibliothek



Auswahl Fleischsorte (z. B. Rind). In weiteren Schritten Auswahl des Fleischstückes und der gewünschten Garstufe



Aktuell durch den Edelstahlfühler gemessene Kerntemperatur (z. B. 27 °C). Durch die Anwahl ist die Zielkerntemperatur manuell einstellbar. Durch Anwahl der 27 °C während des laufenden Grillvorgangs ist der Temperaturverlauf aufrufbar



Ausgewählte Zielkerntemperatur (z. B. 60 °C). Wenn Zielkerntemperatur manuell ausgewählt wurde (und nicht über die Garstufenbibliothek) kann sie über Anwahl der 60 °C geändert werden



Anzeige der Dauer des laufenden Grillvorgangs



Einstellungen

**LOW**

Aktuell durch den Edelstahlfühler gemessene Umgebungstemperatur (wird erst ab 50 °C angezeigt). Sofern eine Temperatur von 50 °C erreicht ist kann manuell ein Temperaturbereich für den Umgebungstemperaturfühler eingestellt werden, der überwacht werden soll

**75 °C**

Aktuell durch den Edelstahlfühler gemessene Umgebungstemperatur, rückt in dieser Funktion in den Fokus (z. B. 75 °C). Durch Anwahl der 75 °C während des laufenden Grillvorgangs ist der Temperaturverlauf aufrufbar

**60 °C  
80 °C**

Ausgewählter Umgebungstemperaturbereich (z. B. 60 °C - 80 °C). Wenn der Umgebungstemperaturbereich manuell (und nicht über die Garstufenbibliothek) ausgewählt wurde, kann er über Anwahl der 60 °C/80 °C geändert werden

**38 °C**

Bei der Überwachung eines Umgebungstemperaturbereichs wird die gemessene Fleischkerntemperatur (z. B. 35 °C) verkleinert dargestellt



Übersicht abgeschlossener Grillvorgänge, inklusive der einzelnen Temperaturverläufe



Timer einstellen



Einstellung Edelstahlfühler zurücksetzen

#### TEMPERATUR WARNUNG

In den Einstellungen der App kann ausgewählt werden, ob die App keine Warnung oder eine Warnung 2, 5 oder 10 Grad vor Erreichen der eingestellten Zielkerntemperatur ausgeben soll

#### ENTSORGUNG

Dieses Produkt enthält wiederverwertbare Materialien. Werfen Sie es nicht in Ihren Hausmüll, sondern kontaktieren Sie zur umweltgerechten Entsorgung Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

#### GARANTIE

Wir übernehmen für 3 Jahre die Garantie auf diesen Artikel. Voraussetzung für die Garantieleistung ist eine ordnungsgemäße Behandlung und ein offizieller Nachweis des Kaufdatums. Für Schäden wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung

Hiermit erklärt die Enders Colman AG, dass das 881027 **Bluetooth®** Thermometer der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die EU-Konformitätserklärung kann auf der Homepage <https://www.enders-germany.com/Celsius-Bluetooth-Thermometer/> heruntergeladen werden.

#### SERVICE UND HERSTELLER

##### SERVICE:

<http://www.enders-germany.com>

##### HERSTELLER:

Enders Colman AG  
Brauck 1, D-58791 Werdohl  
Deutschland

# HERSTELLER

## **Enders Colzman AG**

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland

+ 49 (0) 2392 9782 30

**Zur Produktverbesserung behalten wir uns  
farbliche und technische Änderungen vor.**

