

WIRELESS SMART MEAT THERMOMETER



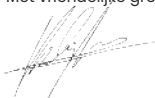
CONTENTS

English	3
Nederlands	24

Dank u voor uw aankoop.
Ik hoop dat u tevreden zult
zijn met het product.

U kunt meer van mijn kwaliteits-
producten vinden om uw collectie
compleet te maken bij geselecteerde
supermarkten, bouwmarkten en online.

Met vriendelijke groet

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to be 'H. J. J. J.', written over a series of horizontal dashed lines.

ENG

A

Meat Thermometer

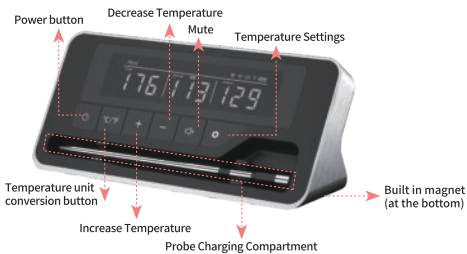
User Manual



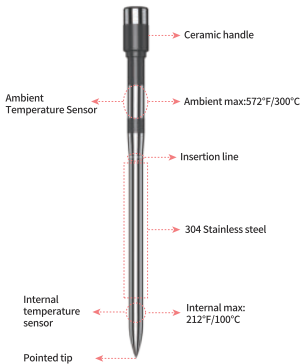
Product Diagram

Host/Signal Amplifier

Product diagram: Main unit / Signal amplifier



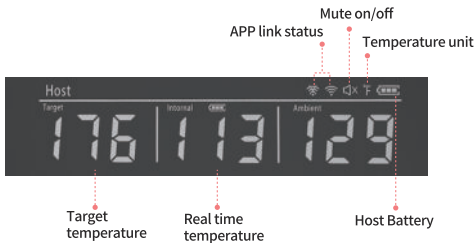




Button Control

Button	Function	Operation
	On/Off Screen light on/off	Press for 3s Press
	Mute/Unmute	Press
	Enter temperature setting/Save and exit Restore default settings (52°C)	Press Press for 2s
+	Temperature up	Press
-	Temperature down	Press
°F/°C	Toggle between Fahrenheit and Celsius	Press

Screen Display



Product Parameters

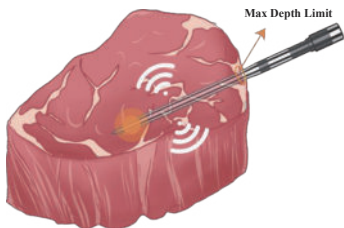
Bluetooth Version: 5.2	Internal temperature: -20-100°C/-4-212°F
------------------------	--

APP name: CHEFBQB	Ambient temperature: up to 0-300°C/32 - 572°F
Wireless distance: Max 800 feet	Waterproof: IP67 (probe)
Probe charging time: 30 minutes	Host Charging Time: 2 hours
Probe working time: >24H (Low temperature roasting) >10H (Regular roasting)	Host working time: >120 hours

Operation Note:

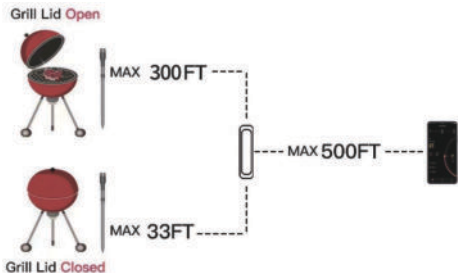
1. Before use, please charge the host for 2 hours and ensure that the probe is inside the host charging compartment.
2. Please charge the probe for 10 minutes before each use to ensure it can work for over 24 hours.
3. The indicator light is red when the host is charging, and green when fully charged.
4. When the probe is detected battery low, the host will ring an alarm. Please charge the probe in time.

Attentions



Insert the probe into the thickest part of the meat, ensuring that the notch on the probe is fully covered by the meat, while the tip of the probe is inside the meat.





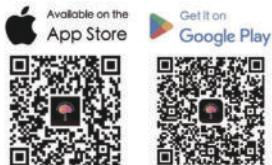
The distance above was tested outdoors and within visual range. This distance may be affected by the phone and the surrounding environment (indoor conditions or obstacles may impact wireless range). If the connection between the probe and the host is frequently disconnected, please place the host within 5 feet of the probe.

1. Do not carry the host machine around the room while moving, as this may cause signal interruptions between the host and the probe.
2. Tin foil can interfere with signal transmission. Please do not completely wrap the probe in tin foil; ensure that the handle of the probe remains exposed.
3. Do not place the host directly on the surface of cooking equipment or in a high-temperature environment. The safe ambient temperature for using the host is between -20°C and $+60^{\circ}\text{C}$.

Usage

Follow the simple steps below to set up your Smart Thermometer and enhance your home dining experience!

Step 1: Download and install the “CHEFBQB” App. Scan the QR code below or search for “CHEFBQB” on the Apple App Store for iOS devices or the Google Play Store for Android devices. Download the app and install it on your smart device.



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

Step 2:

Enable Bluetooth on your smart device under the settings section. If Bluetooth is already enabled, you can skip this step. For Android devices, ensure both Bluetooth and location services are enabled, as they are linked. Rest assured, we do not collect user information, and the app operates solely as a local tool without a server. Additionally, enable notification services, including alarms and pop-up icons.

Please note:

To pair your CHEFBQB device, add it directly through the app, not through the Bluetooth setting on your phone.

Step 3:

Fully charge the host and probe. Insert the probe tip into the notch of the charging compartment, then place it fully inside the host. The host battery indicator light will be red while charging and turn blue when fully charged. The battery status of both the host and the probe is displayed on the LCD screen.

Step 4:

The probe pairs automatically with the host. You will see the connection status in the top left corner of the LCD screen.

If the probe loses connection to the host, please check the following:

1. Move the host closer to the probe. Signal strength may weaken if the probe is submerged in liquid or if the oven lid is too thick for signal transmission. Do not leave the host inside the oven or any area above 120°F.
2. Check the top area of the LCD screen for both the probe and host battery status. The signal may weaken if either is low on battery.

Step 5:

Pair the host with your smart device. Open the app and choose whether to allow notifications. Click “Enter the App” in the top right corner, then click “Matching” to connect the app to the host automatically. The app will then display the device status page, showing real-time presets, internal, and ambient temperatures. Your Smart Thermometer is now ready to use.

**Step 6: Start Cooking**

1. Insert the probe fully into the food, ensuring the tip is covered within the meat. Do not expose the tip, as it can only withstand temperatures up to 212°F. The probe contains delicate electronics that could be damaged by high heat.
2. Set your desired temperature or select the meat type and doneness in the CHEFBQ App. Customize presets as needed.
3. An alarm will sound from the app or host once the target temperature is reached.

Step 7: Cleaning, storage and charging

After cooking, clean the probe by washing it by hand, the probe cannot be washed in a dishwasher. Ensure the probe is completely dry before placing it back in the charging compartment for storage and charging.

Disposal of the Electronic Appliance

This electronic appliance should not be disposed of with normal household waste. Dispose of the unit at an approved facility or at your local recycling center. Please observe the current rules and regulations when disposing of the appliance. Contact your local council if in doubt.



SORTING GUIDE:

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

Products marked with the "crossed-out bin" symbol are electrical and electronic equipment. The crossed-out bin indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but should be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where waste electrical and electronic equipment can be dropped off free of charge by residents at recycling stations or other collection points, or can be picked up directly from households. For more information, please contact the municipality's technical department.

B:

Set up the App

Turn on the Bluetooth on your phone (The Android system must have both bluetooth and location services enabled), as well as the notification services (notification includes alarm and pop-up icon).



Connect the host for use

Open the app and connect the host via Bluetooth using the name **CHEFBQ** as shown below. The settings and display of the app will then be synchronized with the host.





Option 1: Click on the Meat Selection in the menu, and then select the food that needs to be cooked. Click on the ingredient to set the desired flavor (target temperature).



Option 2: If the target temperature does not meet your needs, you can click the +/- keys to adjust the temperature you need.

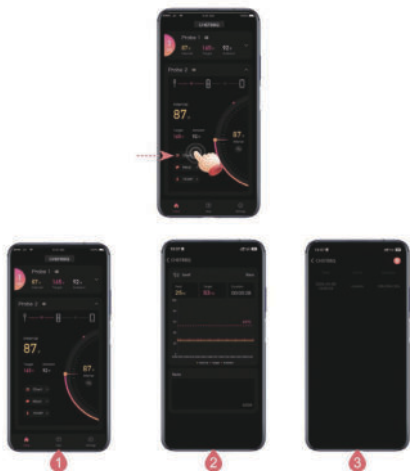
Custom ingredient/flavor settings (temperature setting)



Add new ingredients: Click ADD to add other ingredients and set their names. At the same time, you can set the taste (temperature) you need.

Cooking curve recording settings:

Click Chart to open the chart to record the cooking process and view the real-time cooking curve icon as well as historical cooking process records.



1. Click on the start recording to start recording.
2. Click on the Cooking Graph to view the real-time cooking chart.
3. Click on the historical cooking icon data.

Ambient temperature alarm settings:

Click on the TEMP to open the high and low temperature alarm temperature settings for the ambient



1. Click on the TEMP to display Max and Min.
2. Click on the Max to set an alarm for exceeding the set temperature (to prevent the furnace temperature from exceeding the required temperature).
3. Click Min to set an alarm below the set temperature (to prevent the furnace fire from extinguishing).

Other setting:



1. Click HELP to view the operation guide and FAQs.
2. Click on the Stings settings: alarm ringtone, language, °C/°F

Important safety tips

- Use the probe only for the intended purpose. The probe is designed for meat (food).
- To prevent the risk of electric shock, do not immerse the charging host in water or other liquid.

- To avoid damage to the probe, the probe must be inserted into the safety line in the meat.
- In order to maintain the best performance of the product, please do not insert any parts of the probe's ceramic handle into the meat.
- Do not use the probe in a microwave oven or pressure cooker.
- Do not expose the probe directly to flames. Do not drop the probe on hard surface.
- The probe cannot be washed in a dishwasher. Wash the probe before and after using, by hand.
- When putting it back into the host, make sure the probe is completely dry.
- The probe is waterproof, but it should not be immersed in water for a long time.
- Please pay attention to the tip of the probe to avoid injury.
- During the cooking process or just after cooking, the probe will be very hot, please do not touch it with bare hands.
- Do not immerse the probe in cold water after cooking. Wait until the probe cool down by itself.
- The probe is not a toy. Close supervision is required if you use it near children.
- Do not use this product outdoors in rain, thunderstorm or other severe weather conditions.
- If it shows that the temperature is too high or the temperature rises too fast, check whether the probe is inserted into the food or not. Please reinsert the probe into the food correctly and make sure that the probe is not exposed to flames. Please reposition the probe tip to the center of the thickest part of the food. Avoid it touching the bones or fatty areas.
- The maximum temperature of the sensor inside the probe is 212°F (100°C). Temperatures above the maximum temperature may damage the probe.
- The maximum temperature of the probe handle is 572°F (300°C). Temperatures higher than the maximum temperature may damage the probe.
- When removing the probe from the meat, avoid applying left/right/up/down pressure on the ceramic handle of the probe. Please move out the probe on the same level.
- Eating raw or undercooked meat, poultry or seafood may increase the risk of foodborne illness. To reduce the risk of disease, cook food to the safe temperature recommended by the U.S. Department of Agriculture.
- When the probe is not in use, please retract the probe to the host and take out the battery.
- Warning: Changes or modifications to this device that are not expressly approved by the party responsible for compliance may invalidate the user's authority to operate the device.

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



Warranty & Service

This product is covered with product and labor warranty for 12 months from the date of its original purchase.

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.

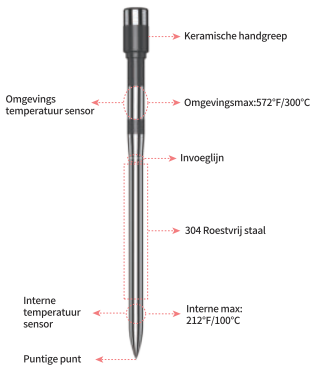
A

Meat Thermometer**Gebruikershandleiding**

Productdiagram: Hoofdeenheid / Signaalversterker



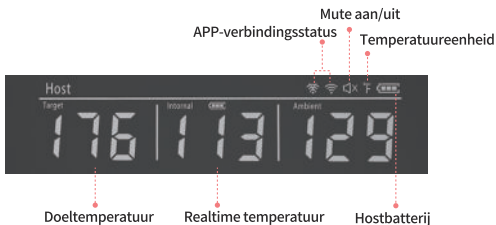




Tastenfuncties

Knop	Functie	Handhaving
	Aan/Uit Schermverlichting aan/uit	Druk en houd 3 seconden ingedrukt Druk
	Geluid aan/uit	Druk
	Ingang in de temperatuurinstellingen/Opslaan en afsluiten Standaardinstellingen herstellen (52°C)	Druk Druk en houd 2 seconden ingedrukt
+	Verhoog de temperatuur	Druk
-	Verlaag de temperatuur	Druk
°F/°C	Wissel tussen Fahrenheit en Celsius	Druk

Schermweergave

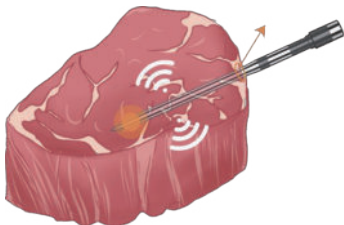


Productparameters

Bluetooth version: 5.2	Interne temperatuur: -20-100°C/-4-212°F
App naam: CHEFBQ	Omgevingstemperatuur: tot 0-300°C / 32-572°F
Draadloos bereik: Max. 800 voet	Waterdichtheid: IP67 (sensor)
Oplaadtijd sensor: 30 minuten	Oplaadtijd hoofdunit: 2 uur
Werkingsduur (sensor): • 24 uur (lage temperatuurkoken) • 10 uur (normaal koken)	Werkingsduur (hoofdunit): >120 uur

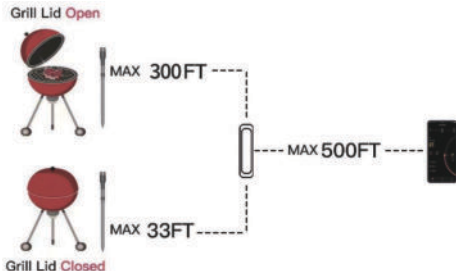
Gebruiksaanwijzing:

1. Laad het hoofdapparaat 2 uur op voordat u het gebruikt en zorg ervoor dat de sonde in het oplaadvak is geplaatst.
2. Laad de sonde 30 minuten op vóór elk gebruik om te garanderen dat deze meer dan 24 uur werkt.
3. Het indicatielampje brandt rood wanneer het hoofdapparaat wordt opgeladen en wordt groen wanneer het volledig is opgeladen.
4. Wanneer de sonde een laag batterijniveau heeft, geeft het hoofdapparaat een alarm. Laad de sonde onmiddellijk op.

Belangrijke aanwijzingen:**Maximale indringdiepte**

Plaats de sonde in het dikste deel van het vlees, zodat het gaatje van de sonde volledig door het vlees wordt bedekt en de punt van de sonde in het vlees zit.





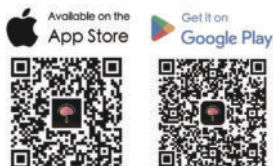
De afstand die hierboven is opgegeven, is buiten en in zicht getest. Deze afstand kan worden beïnvloed door de telefoon en de omgeving. (Binnenomstandigheden of obstakels kunnen het radiobereik). Als de verbinding tussen de probe en de host vaak wordt onderbroken, plaats de host dan binnen een straal van 5 meter van de probe.

1. Draag het hostapparaat niet door de kamer wanneer u beweegt, omdat dit kan leiden tot signaalonderbrekingen tussen de host en de probe. sonde.
2. Tinfoel kan de signaaloverdracht verstoren. Wikkel de probe niet helemaal in aluminiumfolie; zorg ervoor dat dat het handvat van de probe nog blootligt.
3. Plaats de host niet rechtstreeks op het oppervlak van kooktoestellen of in een omgeving met hoge temperaturen. De veilige omgevingstemperatuur voor het gebruik van de host ligt tussen -20°C en $+60^{\circ}\text{C}$.

Hoe te gebruiken :

Volg de eenvoudige stappen hieronder om je slimme thermometer in te stellen en je eetervaring thuis te verbeteren!

Stap 1: Download en installeer de "CHEFBQ" app. Scan de QR-code hieronder of zoek naar "CHEFBQ" in de Apple App Store voor iOS-apparaten of in de Google Play Store voor Android-apparaten. Download de app en installeer hem op je slimme apparaat.



Compatibel met iOS 12.0 of hoger en Android 6.0 of hoger.

Stap 2:

Schakel Bluetooth in op uw apparaat en activeer de locatievoorzieningen (vereist voor Android).

- Om uw CHEFBBQ-apparaat te koppelen, voegt u het direct toe via de app en niet via de Bluetooth-instellingen van uw telefoon.

Stap 3:

Laad het hoofdapparaat en de sensor volledig op. Het indicatielampje geeft de laadstatus aan.

Stap 4:

De verbinding tussen de sensor en het hoofdapparaat wordt automatisch tot stand gebracht. Controleer de status op het LCD-scherm.

Als de verbinding tussen de sensor en het hoofdapparaat wordt verbroken, controleer dan het volgende:

- Plaats het hoofdapparaat dicht bij de sensor. De signaalsterkte kan afnemen als de sensor in vloeistof is ondergedompeld of als de oven deur te dik is voor signaaloverdracht. Laat het hoofdapparaat niet in de oven of op plaatsen met temperaturen boven 120°C (490°F).
- Controleer de batterijstatus van de sensor en het hoofdapparaat in het bovenste gedeelte van het LCD-scherm. De signaalsterkte kan afnemen als een van de apparaten een lage batterijstatus heeft.

Stap 5:

Koppel de host met je slimme apparaat. Open de app en kies of je meldingen wilt toestaan. Klik op “Enter the App” in de rechterbovenhoek en klik vervolgens op “Matching” om de app automatisch te koppelen met de host. De app toont vervolgens de statuspagina van het apparaat met de vooraf ingestelde, interne en omgevingstemperaturen in realtime. Je slimme thermometer is nu klaar voor gebruik.

**Stap 6: Begin met koken**

1. Steek de sonde helemaal in het voedsel en zorg ervoor dat het uiteinde door het vlees wordt bedekt. Stel de punt niet bloot, want deze is alleen bestand tegen temperaturen tot 212°F. De sonde bevat delicate elektronica die beschadigd kan raken door hoge hitte.
2. Stel de gewenste temperatuur in of selecteer het soort vlees en de bereidingswijze in de CHEFBQB app. Pas de voorinstellingen aan als dat nodig is.
3. er klinkt een alarm via de app of host wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Stap 7: Reinigen, bewaren en opladen

Reinig de sonde na het koken door hem met de hand af te wassen, de sonde kan niet in de vaatwasser. Zorg ervoor dat de sonde volledig droog is voordat je hem terugplaatst in het oplaadcompartiment voor opslag en opladen.

Weggooiën van het elektronische apparaat

Dit elektronische apparaat mag niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Gooi het apparaat weg bij een erkende faciliteit of bij uw plaatselijke recyclingcentrum. Volg de geldende regels en voorschriften voor de afvoer van het apparaat. Neem contact op met uw gemeente als u twijfelt.



SORTEERGIDS:

Elektrische en elektronische apparaten bevatten materialen, componenten en stoffen die gevaarlijk en schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van mensen en het milieu als elektrisch en elektronisch afval (WEEE) niet op de juiste manier wordt afgevoerd. Producten die zijn gemarkeerd met het symbool van de "doorgestreepte afvalbak" zijn elektrische en elektronische apparaten. De doorgestreepte afvalbak geeft aan dat elektrisch en elektronisch afval niet samen met ongesorteerd huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar afzonderlijk moet worden ingezameld.

Voor dit doel hebben alle gemeenten inzamelsystemen opgezet, waarbij elektrisch en elektronisch afval gratis door inwoners kan worden ingeleverd bij recyclingstations of andere inzamelpunten, of direct bij huishoudens kan worden opgehaald. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de technische afdeling van uw gemeente.

B:

Instellen van de app

Schakel Bluetooth in op uw telefoon (het Android-systeem moet zowel Bluetooth als locatievoorzieningen geactiveerd hebben) en ook de meldingsservices (meldingen omvatten alarmen en pop-up-icoon).



Hoofdapparaat verbinden voor gebruik

Open de app en verbind het hoofdapparaat via Bluetooth met de naam CHEFBBQ, zoals hieronder weergegeven. De instellingen en weergave in de app worden vervolgens gesynchroniseerd met het hoofdapparaat.





Optie 1: Klik op Sonde 1 of Sonde 2, klik vervolgens in het menu op "Vleeskeuze" en selecteer het voedsel dat u wilt bereiden. Klik op het ingrediënt om de gewenste smaak (meettemperatuur) in te stellen.



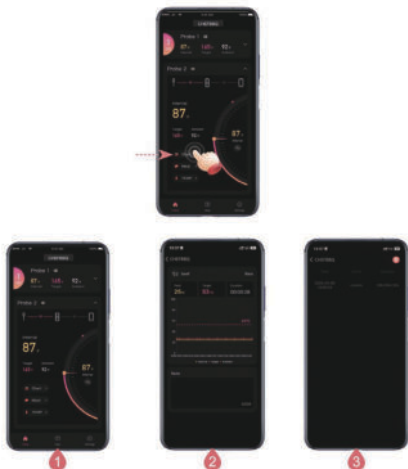
Optie 2: Als de meettemperatuur niet aan uw behoeften voldoet, kunt u op de +/- knoppen klikken om de gewenste temperatuur aan te passen.

Aangepaste ingrediënten-/smaakinstellingen (temperatuurinstelling)



Nieuwe ingrediënten toevoegen: Klik op TOEVOEGEN om extra ingrediënten toe te voegen en hun namen in te stellen. Tegelijkertijd kunt u de gewenste smaak (temperatuur) instellen.

Instellingen voor het opnemen van het kookdiagram: Klik op Diagram om het diagram te openen, het kookproces op te nemen, het realtime-kookcurvepictogram te bekijken en eerdere kookprocessen weer te geven.



1. Klik op "**Opname starten**" om de opname te starten.
2. Klik op "**Kookdiagram**" om het realtime-kookdiagram te bekijken.
3. Klik op het pictogram voor **historische kookgegevens**.

Instellingen voor omgevingsalarm:

Klik op "**TEMP**" om de instellingen voor hoge en lage temperatuurwaarschuwingen voor de omgevingstemperatuur te openen.



1. Klik op **"TEMP"** om Max en Min weer te geven.
2. Klik op **"Max"** om een alarm in te stellen wanneer de ingestelde temperatuur wordt overschreden (om te voorkomen dat de oventemperatuur de gewenste temperatuur overschrijdt).
3. Klik op **"Min"** om een alarm in te stellen wanneer de temperatuur onder de ingestelde temperatuur zakt (om te voorkomen dat de vlam van de oven uitgaat).

Overige instellingen:



Belangrijke veiligheidsinstructies

- Gebruik de sonde alleen voor het beoogde doel. De sonde is ontworpen voor vlees (voedsel).
- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, dompel het laadstation niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Om schade aan de sonde te voorkomen, plaats de sonde tot aan de veiligheidslijn in het vlees.
- Voor optimale prestaties van het product mag geen enkel deel van het keramische handvat van de sonde in het vlees worden gestoken.
- Gebruik de sonde niet in een magnetron of snelkookpan.
- Stel de sonde niet bloot aan open vuur en laat deze niet op harde oppervlakken vallen.
- De sonde mag niet in de vaatwasser worden gewassen. Was de sonde met de hand vóór en na gebruik.
- Zorg ervoor dat de sonde volledig droog is voordat u deze terugplaatst in de hoofdunit.
- De sonde is waterdicht, maar mag niet langdurig onder water worden gehouden.
- Let op de punt van de sonde om letsel te voorkomen.
- Tijdens of direct na het koken wordt de sonde zeer heet. Vermijd aanraking met blote handen.
- Dompel de sonde niet in koud water na het koken. Laat de sonde vanzelf afkoelen.
- De sonde is geen speelgoed. Toezicht is vereist wanneer deze in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Gebruik dit product niet buitenshuis tijdens regen, onweer of andere extreme weersomstandigheden.
- Als de temperatuur te hoog lijkt of te snel stijgt, controleer dan of de sonde correct in het voedsel is geplaatst. Plaats de sonde correct in het dikste deel van het vlees en zorg ervoor dat deze niet in contact komt met botten of vetrijke delen.
- De maximale temperatuur van de sensor in de sonde is 212°F (100°C). Temperaturen boven deze limiet kunnen de sonde beschadigen.
- De maximale temperatuur van het handvat van de sonde is 572°F (300°C). Temperaturen boven deze limiet kunnen de sonde beschadigen.
- Bij het verwijderen van de sonde uit het voedsel, vermijd druk naar boven/beneden of links/rechts op het keramische handvat van de sonde. Verwijder de sonde horizontaal.
- Het consumeren van rauw of onvoldoende gekookt vlees, gevogelte of zeevruchten kan het risico op door voedsel overgedragen ziekten verhogen. Om dit risico te verminderen, kook voedsel tot de aanbevolen veilige temperaturen zoals aangegeven door het Amerikaanse ministerie van Landbouw (USDA).
- Als de sonde niet in gebruik is, verwijder deze dan uit de hoofdunit en haal de batterij eruit.
- **Waarschuwing:** Wijzigingen of aanpassingen aan dit apparaat die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de verantwoordelijke partij voor naleving, kunnen de gebruiksrechten van de gebruiker ongeldig maken.

FCC-naleving

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

1. Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken.
2. Dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken.

Opmerking:

Dit apparaat is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, volgens deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een woonomgeving. Dit apparaat genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en kan, indien niet correct geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, schadelijke interferentie veroorzaken met radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er in een specifieke installatie geen interferentie zal optreden. Als dit apparaat schadelijke interferentie veroorzaakt bij radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het apparaat uit en aan te zetten, wordt de gebruiker aangeraden de interferentie te verminderen door een of meer van de volgende maatregelen te nemen:

- Richt de ontvangstantenne opnieuw of verplaats deze.
- Vergroot de afstand tussen het apparaat en de ontvanger.
- Sluit het apparaat aan op een ander stopcontact dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

Dit apparaat en zijn antenne(s) mogen niet samen met een andere antenne of zender worden gebruikt of geplaatst.

Stralingsblootstelling:

Om te voldoen aan de FCC-richtlijnen voor RF-blootstelling, moet dit apparaat worden geïnstalleerd en gebruikt met een minimale afstand van 20 cm van uw lichaam

Fabrikant**Garantie & Service:**

Dit product wordt gedekt door een product- en arbeidsgarantie van 12 maanden vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop.

SORTEERGIDS

Elektrische en elektronische apparatuur bevat materialen, onderdelen en stoffen die gevaarlijk en schadelijk kunnen zijn voor de volksgezondheid en het milieu wanneer afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) niet op de juiste manier wordt verwijderd.

Producten met een “doorgestreepte vuilnisbak” zijn elektrische en elektronische apparaten. Het symbool van doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met ongesorteerd huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar apart moet worden ingezameld. Hiervoor hebben alle gemeenten inzamelsystemen opgezet waarbij u afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren bij recyclingcentra of andere inzamelpunten, of worden ze rechtstreeks bij huishoudens opgehaald.

Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

 **HERMAN DEN BLIJKER**