

EASY CHECK PRO SINGLE

Bedienungsanleitung

1.SICHERHEITSHINWEISE

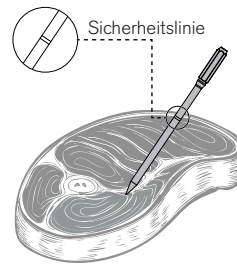
- Die Sonde ist nur für die Verwendung in Fleisch ausgelegt.
- Passieren Sie immer die Sicherheitslinie, wenn Sie die Sonde in das Fleisch einführen.
- Verwenden Sie die Sonde nicht in der Mikrowelle oder im Schnellkochtopf.
- Halten Sie die Innentemperatur der Sonde unter 100°C
- Die Ladestation ist nicht wasserdicht, bitte spülen Sie die Ladestation nicht mit Wasser ab.
- Berühren Sie die Sonde während des Gebrauchs nicht direkt mit Ihrer Hand, die Sonde ist sehr heiss, Sie können sich verbrennen.
- Tauchen Sie die Sonde nach dem Kochen nicht in kaltes Wasser. Warten Sie, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie sie waschen.
- Umwickeln Sie die Sonde nicht mit Alufolie.
- Wenn Sie die Sonde nicht benutzen, setzen Sie sie wieder in die Ladestation ein und lagern Sie das Produkt an einem trockenen und kühlen Ort.
- Vorsicht mit der Spitze der Sonde.
- Das Thermometer ist kein Spielzeug, bitte halten Sie es von Kindern fern.

2.BEDIENUNG

Vor der Verwendung, laden Sie bitte den Repeater vollständig auf und stellen Sie sicher, dass die Sonde im Ladefach des Repeaters sitzt. Stellen Sie sicher, dass auch die Sonde vollständig geladen ist.

HINWEIS: Sobald eine niedrige Batterieleistung erkannt wird, wird der Repeater Benachrichtigungen an das angeschlossene Mobiltelefon senden und die App wird einen Alarm auslösen.

Führen Sie die Sonde in die dickste Stelle des Fleisches ein und achten Sie darauf, dass Sicherheitslinie an der Oberseite vollständig vom Fleisch bedeckt ist. Gleichzeitig befindet sich die Spitze der Sonde im Inneren des Fleisches.



3. APP HERUNTERLADEN

Scannen Sie den Code, um die App herunterzuladen.



HINWEIS: Die Abbildungen der Bildschirme in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Diagramme als Referenz. Aufgrund von Aktualisierungen und Upgrades der App kann das tatsächliche Layout geringfügig von dieser Darstellung abweichen, bitte beziehen Sie sich auf das tatsächliche Layout in der App.

4.BEDIENUNG DER APP

SCHRITT 1

Laden Sie die App aus dem Apple Store oder Google Play herunter.

Name der App: EASY CHECK

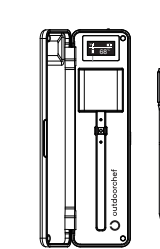


SCHRITT 2



Starten Sie die EASY CHECK APP

SCHRITT 3



Entfernen Sie die Sonde aus der Ladestation, um das Gerät zu starten

SCHRITT 4



Fügen Sie das Gerät zur App hinzu (Verbindung mit dem Repeater)

SCHRITT 5



Fügen Sie das entsprechende Gerät in die Tabelle „Gefundene Geräte“ ein.

SCHRITT 6



Nachdem Sie das Gerät hinzugefügt haben, klicken Sie auf auf das Symbol, um die Schnittstelle für den Kochvorgang aufzurufen.

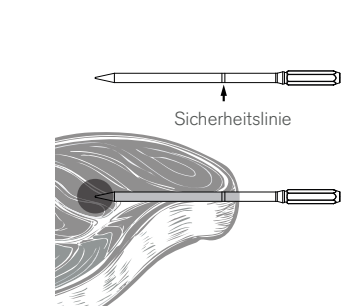
SCHRITT 7



Klicken Sie auf die gewünschte Verbindung, um die Oberfläche für die Temperatureinstellung zu öffnen.

SCHRITT 8

Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.



SCHRITT 9



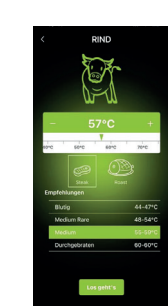
Klicken Sie auf Start.

SCHRITT 10



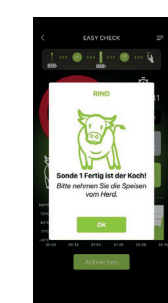
Wählen Sie den Fleischtyp. Für low&slow Gerichte wählen Sie bitte den „low&slow“ Button.

SCHRITT 11



Stellen Sie die Zieltemperatur ein und wählen Sie die Größe des Garstückes. Geben Sie beim Braten zusätzlich das ca. Gewicht an. Drücken Sie „Los geht's“

SCHRITT 12



Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint der Fertigstellungsbildschirm, um den Garvorgang zu beenden.

Sie erhalten 3min vor Ende der Garzeit einen Hinweis.

5. HAUPTANSICHT

1 Zurück

2 Aktuelle Kerntemperatur

3 Ausgewähltes Fleischstück

4 Temperatur Messfühler

5 Temperatur/Zeit-Diagramm

6 Einstellungen

7 Status Verbindung und Ladestand

8 Zeitangabe und Timer

9 Garraumtemperatur und Einstellung

10 Zieltemperatur Anzeige und Einstellung

11 ca. Garzeit bis Zieltemperatur

12 Beenden des Kochvorgangs

6. GARRAUMTEMPERATUR ÜBERWACHEN

Wünschen Sie eine Überwachung der Garraumtemperatur, können Sie diese über den grauen Button in der Hauptansicht einstellen.

1 Mindesttemperatur

2 Maximaltemperatur

3 Empfehlung

Sobald die Temperatur unter das Minimum fällt oder über das Maximum steigt, werden Sie per Alarm informiert.

7. ERWARTETE GARZEIT

Basierend auf Fleischgrösse, Umgebungs- und Kerntemperatur wird die erwartete Garzeit bis zur Erreichung der Zieltemperatur berechnet.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.

8. GRUNDEINSTELLUNGEN

TEMPERATUREINHEIT

Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um °C / °F zu wechseln.

SPRACHAUSWAHL

Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die Sprache auszuwählen.

9. TECHNISCHE INFORMATIONEN SONDE

- Edelstahl Sonde, IP67 wasserdicht
- Bluetooth-Bereich zwischen Sonde und Repeater: max. 80m* in Aussenbereich
- Bluetooth-Bereich zwischen Repeater und Mobiltelefon: max. 150m* im Aussenbereich
- Messgenauigkeit: ±1.0°C
- Interner Temperaturbereich: -10~100°C
- Umgebungstemperaturbereich 0°C bis 700°C
- Temperaturbeständigkeit: Sonde max. 100°C
- Sondenkopf max. 700°C
- Benutzungsdauer: > 30 Stunden
- Abmessungen: 125mm x 4.9mm
- Gewicht der Sonde: 15g
- Spülmaschinengeeignet

Für eine gute drahtlose Verbindung ohne Unterbrechung empfehlen wir einen Abstand zwischen dem Repeater und der Sonde von ca. 50m* und einem Abstand zwischen dem Mobiltelefon und dem Repeater von ca. 90m*.

⚠ WARNING: Stellen Sie den Repeater nicht in den Grill oder in einen Bereich mit hoher Temperatur.

* Richtwerte bei freien Flächen

10. TECH. INFORMATIONEN LADEGERÄT

- Aufladezeit des Repeaters: 2-3 Stunden
- Akkukapazität: 1000 mAh
- Benutzungszeit: >120 Stunden
- Material: ABS/PC
- Das Display zeigt den Batteriestatus des Ladegeräts und die Temperaturen der Sonde an.
- Akku: Lithium-Ionen, 3.7 V, 1000mAh,
- Lademethode des Repeaters: USB zuType-C
- Sendeleistung: 7 dB
- Sendefrequenz: 2.4 Ghz
- Abschaltung: Schaltet sich automatisch ab, nachdem die Sonde in den Repeater eingesetzt wurde.

11. GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) unter <https://www.outdoorchef.com/agb>

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert: Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Einen Händlernachweis und weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website unter www.outdoorchef.com



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com

Outdoorchef Deutschland GmbH | Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com