

EASY CHECK DUAL

Mode d'emploi

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

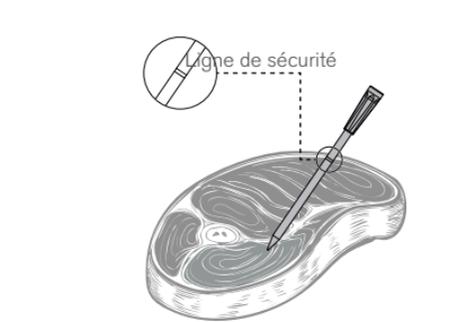
- La sonde est conçue pour être utilisée uniquement dans la viande.
- Passez toujours la ligne de sécurité lorsque vous introduisez la sonde dans la viande.
- N'utilisez pas la sonde dans un four à micro-ondes ou un autocuiseur.
- N'utilisez pas la sonde sur une flamme nue et maintenez toujours la température du four en dessous de 300°C.
- Maintenez la température interne de la sonde en dessous de 100°C.
- La station de recharge n'est pas étanche, veuillez ne pas la rincer à l'eau.
- Ne touchez pas directement la sonde avec votre main pendant l'utilisation, elle est très chaude, vous risquez de vous brûler.
- Ne plongez pas la sonde dans l'eau froide après l'avoir fait bouillir. Attendez qu'elle refroidisse avant de la laver.
- N'enveloppez pas la sonde avec du papier d'aluminium.
- Si vous n'utilisez pas la sonde, remettez-la dans le chargeur et stockez le produit dans un endroit sec et frais.
- Attention à la pointe de la sonde.
- Le thermomètre n'est pas un jouet, veuillez le tenir hors de portée des enfants.

2 UTILISATION

Avant de l'utiliser, veuillez charger complètement le Repeater et vous assurer que la sonde est placée dans le compartiment de charge du Repeater. Assurez-vous que la sonde est également complètement chargée.

REMARQUE : Dès qu'une batterie faible est détectée, le Repeater envoie des notifications au téléphone portable connecté et l'application déclenche une alarme.

Introduisez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande en veillant à ce que la ligne de sécurité sur le dessus soit entièrement recouverte par la viande.



3 TÉLÉCHARGER L'APP

Scannez le code pour télécharger l'application



REMARQUE : Les illustrations des écrans dans ce mode d'emploi sont des diagrammes schématiques de référence. En raison des mises à jour et des mises à niveau de l'application, la mise en page réelle peut être légèrement différente de cette représentation, veuillez vous référer à la mise en page réelle dans l'application.

4 UTILISATION AVEC L'APP

ÉTAPE 1

Téléchargez l'application sur l'Apple Store ou Google Play.

Nom de l'application : EASY CHECK



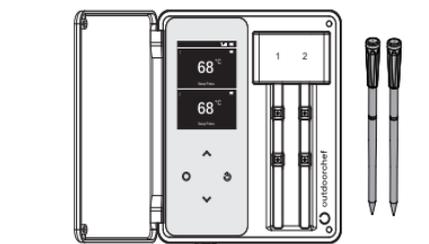
ÉTAPE 2



Lancez l'APP EASY CHECK

ÉTAPE 3

Retirez la sonde de la station de charge pour démarrer l'appareil.



ÉTAPE 4



Ajoutez l'appareil à l'APP (connexion avec le Repeater).

ÉTAPE 5

Ajoutez les appareils correspondants dans le tableau "Appareils détectés".



ÉTAPE 6



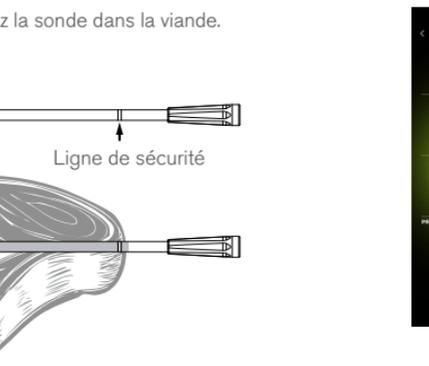
Après avoir ajouté l'appareil, cliquez sur l'icône pour accéder à l'interface de cuisson.

ÉTAPE 7

Cliquez sur le lien souhaité pour ouvrir l'interface de réglage de la température.



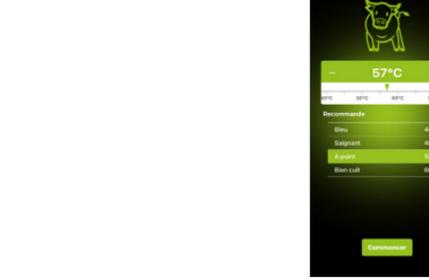
ÉTAPE 8



Introduisez la sonde dans la viande.

ÉTAPE 9

Cliquez sur Démarrer.



ÉTAPE 10



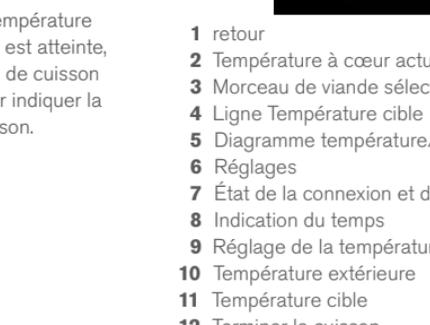
Saisissez le type de viande et sélectionnez la température cible prédéfinie. La température cible peut également être réglée individuellement.

ÉTAPE 11

Réglez la température cible et profitez de la cuisson.



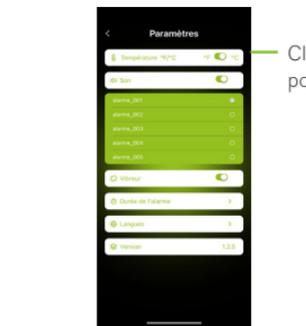
ÉTAPE 12



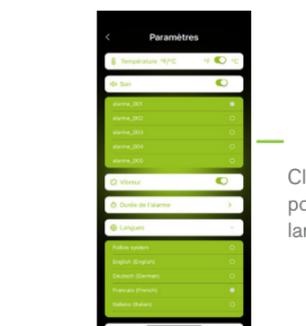
Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'écran de fin de cuisson s'affiche pour indiquer la fin de la cuisson.

5 VUE PRINCIPALE CUISSON

UNITÉ DE TEMPÉRATURE



CHOIX DE LA LANGUE



- retour
- Température à cœur actuelle
- Morceau de viande sélectionné
- Ligne Température cible
- Diagramme température/temps
- Réglages
- État de la connexion et du chargement
- Indication du temps
- Réglage de la température
- Température extérieure
- Température cible
- Terminer la cuisson

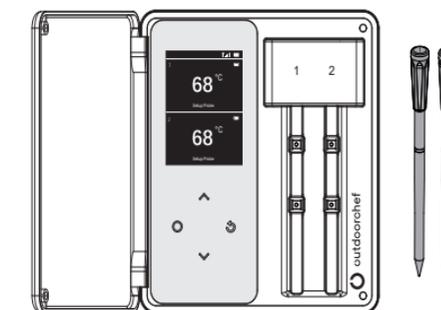
Cliquez sur ce bouton pour changer °C / °F.

Cliquez sur ce bouton pour sélectionner la langue.

7 UTILISATION SANS L'APP

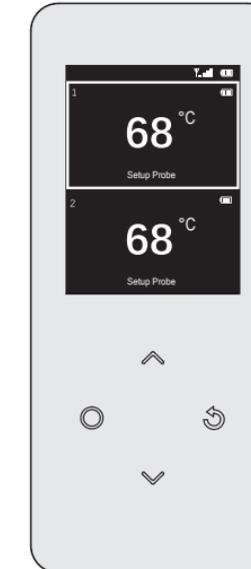
ÉTAPE 1

Retirez la sonde du chargeur pour la mettre en marche.



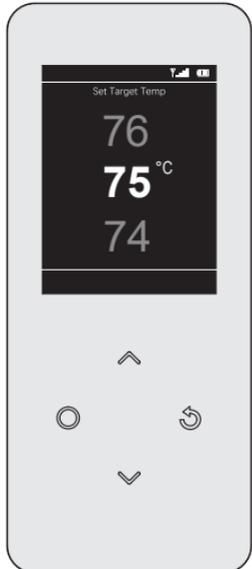
ÉTAPE 2

Cliquez sur le bouton de confirmation pour sélectionner la sonde. La sonde sélectionnée s'affiche dans une boîte blanche.



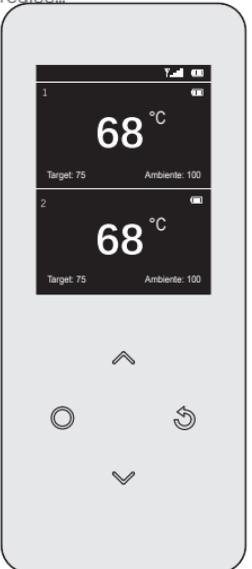
ÉTAPE 3

Touchez le bouton Confirmer pour accéder à la page de réglage de la température cible. Appuyez sur les boutons avant et arrière pour sélectionner la température cible. La température sélectionnée est mise en surbrillance.



ÉTAPE 4

Après avoir sélectionné la température cible, appuyez sur le bouton de confirmation pour enregistrer la température actuelle comme température cible et revenir à la page d'état de travail. Après l'enregistrement de la température cible, « Target: 75 » clignote : pendant 5 secondes pour rappeler à l'utilisateur que la température cible a été réglée...



ÉTAPE 5

Lorsque la température cible est atteinte, le symbole correspondant à la fin de la cuisson au grill s'affiche et "Cuisson terminée" clignote et l'alarme se déclenche. Confirmez pour arrêter l'alarme et revenir à l'état "Sonde hors service". L'alarme s'arrête automatiquement au bout de 120 secondes.



ANNULER LE RÉGLAGE

Sur la page de réglage de la température cible, appuyez brièvement sur le bouton de retour pour quitter l'état de réglage de la température cible sans enregistrer les paramètres actuels et revenir à l'état de travail avant le réglage.

RECHARGE DE LA SONDE

Après avoir branché la sonde dans le Repeater, la sonde s'éteint et se recharge automatiquement. L'icône de charge clignote et s'arrête lorsqu'il est complètement chargé.

RECHARGER LE REPEATER

Répéteur Entrée de type C
L'icône d'alimentation du Repeater clignote et s'arrête lorsqu'il est complètement chargé.

ALARME SONORE

Les événements suivants déclenchent une alarme :

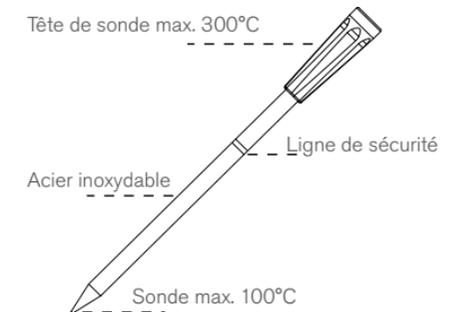
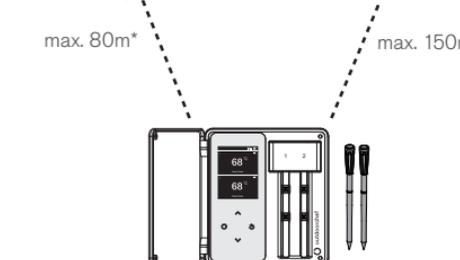
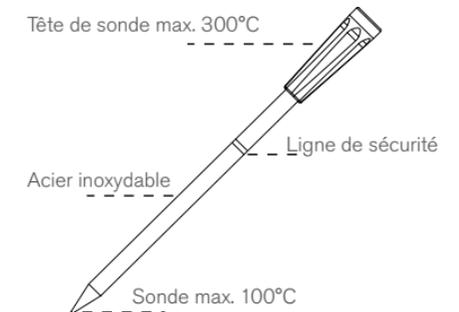
1. L'alarme se déclenche lorsque la température de la viande atteint la température cible définie.
2. L'alarme se déclenche lorsque le Repeater et la sonde ne sont pas connectés .

Arrêter l'alarme :

Au bout de 120 secondes sans manipulation, l'alarme s'arrête automatiquement ; touchez le bouton de confirmation (ou de retour) pour arrêter l'alarme et revenir à l'état de la sonde hors du Repeater.

8 INFORMATIONS TECHNIQUES SONDE

- Sonde en acier inoxydable, IP67 étanche
- Portée Bluetooth entre la sonde et le Repeater : max. 80m* en extérieur
- Plage Bluetooth entre le Repeater et le téléphone mobile : max. 150m* à l'extérieur
- précision de mesure:±1.0°C
- Plage de température interne : -10~100°C
- Plage de température ambiante de 0°C à 300°C
- Résistance à la température : Sonde max.100°C Tête de sonde max. 300°C
- Durée d'utilisation : > 30 heures
- Dimensions : 125mm x 5mm
- Poids par sonde : 18g
- Convient au lave-vaisselle



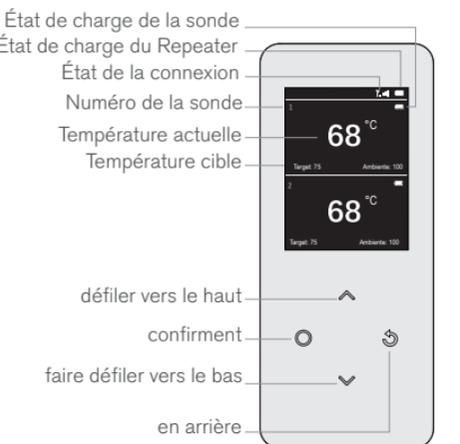
Pour une bonne connexion sans fil et sans interruption, nous recommandons une distance d'environ 50m* entre le Repeater et la sonde, et une distance d'environ 90m* entre le téléphone portable et le Repeater.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne placez pas le Repeater dans le grill ou dans une zone à température élevée.

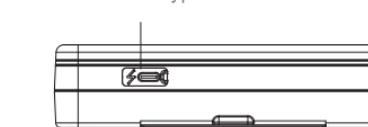
* Valeurs indicatives pour les surfaces libres

9 TECH. INFORMATIONS CHARGEUR

- Temps de recharge du Repeater : 2-3 heures
- Capacité de la batterie : 1000 mAh
- Durée d'utilisation : > 190 heures
- matériel : ABS/PC
- L'écran indique l'état de la batterie du chargeur et les températures des différentes sondes.
- Batterie rechargeable : Lithium-ion, 3,7 V, 2000mAh,
- Méthode de chargement du Repeater : USB vers Type-C
- Arrêt : S'éteint automatiquement après l'insertion des deux sondes dans le Repeater.



USB de type C



10. GARANTIE / GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie du consommateur / la garantie, nous vous renvoyons volontiers aux conditions générales de vente (CGV) sur <https://www.outdoorchef.com/agb>
La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

* Vous trouverez la liste des revendeurs et les autres langues de ce manuel sur notre site web www.outdoorchef.com.



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich | Suisse | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH | Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com