

# EASY CHECK SINGLE

## Bedienungsanleitung

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

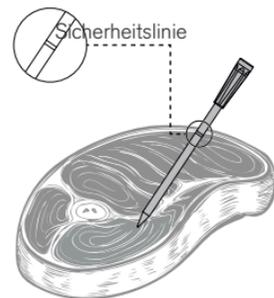
- Die Sonde ist nur für die Verwendung in Fleisch ausgelegt.
- Passieren Sie immer die Sicherheitslinie, wenn Sie die Sonde in das Fleisch einführen.
- Verwenden Sie die Sonde nicht in der Mikrowelle oder im Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie die Sonde nicht auf offener Flamme, und halten Sie die Ofentemperatur immer unter 300°C.
- 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

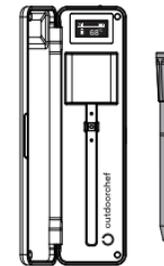


#### SCHRITT 2



Starten Sie die EASY CHECK APP von.

#### 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 die entsprechenden Geräte 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.

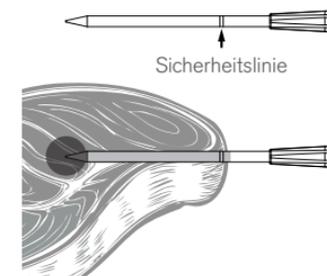
#### SCHRITT 7



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



Geben Sie den Fleischtyp ein und wählen Sie die voreingestellte Zieltemperatur. Die Zieltemperatur kann auch individuell eingestellt werden.

## SCHRITT 11



Stellen Sie die Zieltemperatur ein, und genießen Sie das Kochen.

## SCHRITT 12



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

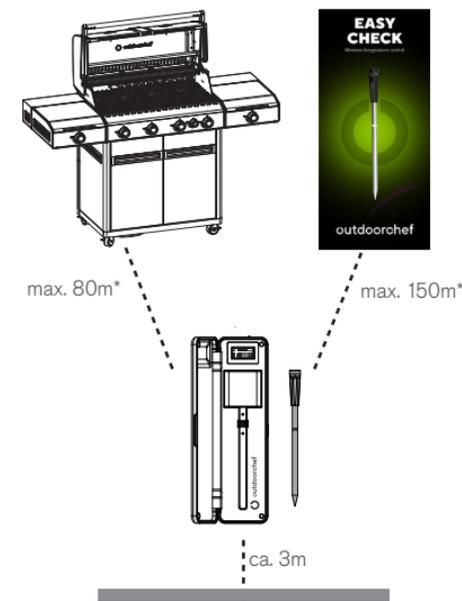
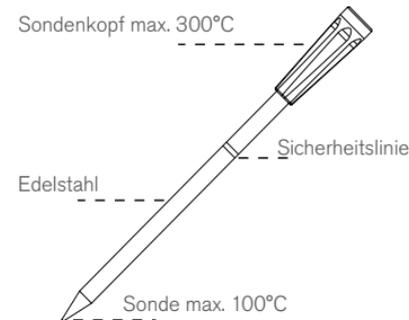
## 5. HAUPTANSICHT KOCHEN



- 1 zurück
- 2 aktuelle Kerntemperatur
- 3 Ausgewähltes Fleischstück
- 4 Linie Zieltemperatur
- 5 Temperatur/Zeit-Diagramm
- 6 Einstellungen
- 7 Status Verbindung und Ladestand
- 8 Zeitangabe
- 9 Temperatur anpassen
- 10 Garraum Temperatur
- 11 Zieltemperatur
- 12 Beenden des Kochvorgangs

## 6. 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 300°C
- Temperaturbeständigkeit: Sonde max. 100°C
- Sondenkopf max. 300°C
- Benutzungsdauer: > 30 Stunden
- Abmessungen: 125mm x 5mm
- Gewicht der Sonde: 18g
- Spülmaschinengeeignet



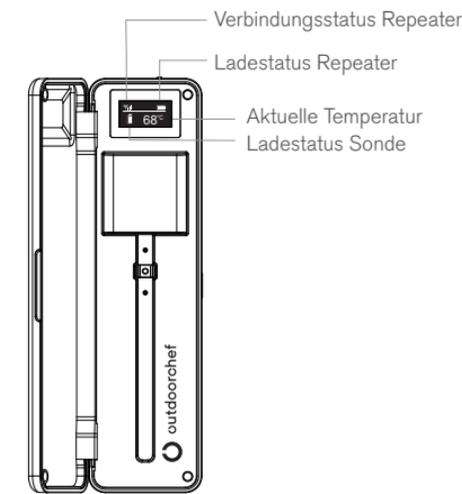
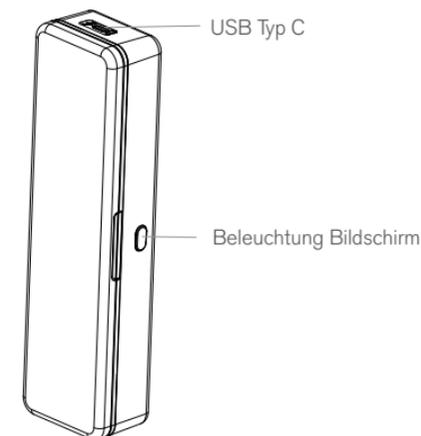
Für eine gute drahtlose Verbindung ohne Unterbrechung, empfehlen wir einen Abstand zwischen dem Repeater und der Sonde von ca. 50m\* und einem Abstand zwischen dem Mobiltelefon und dem Repeater von ca. 90m\*.

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

\* Richtwerte bei freien Flächen

## 7. TECH. INFORMATIONEN LADEGERÄT

- Aufladezeit des Repeaters: 2-3 Stunden
- Akkukapazität: 1000 mAh
- Benutzungszeit: >190 Stunden
- Material: ABS/PC
- Das Display zeigt den Batteriestatus des Ladegeräts und die Temperaturen der einzelnen Sonden an.
- Akku: Lithium-Ionen, 3.7 V, 1000mAh,
- Lademethode des Repeaters: USB zuType-C
- Abschaltung: Schaltet sich automatisch ab, nachdem die Sonde in den Repeater eingesetzt wurde.



## 8. 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](http://www.outdoorchef.com)

\* Einen Händlernachweis und weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website unter [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

# outdoorchef

**Outdoorchef AG** | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | [info@outdoorchef.com](mailto:info@outdoorchef.com)

**Outdoorchef Deutschland GmbH** | Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | [info@outdoorchef.com](mailto:info@outdoorchef.com)