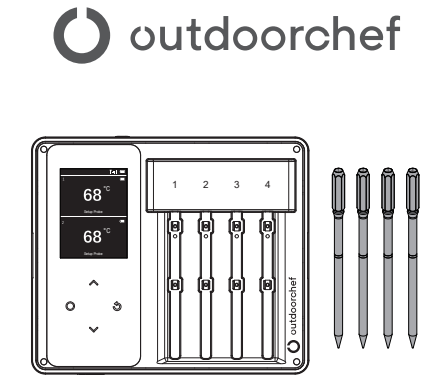




EASY CHECK PRO QUADRO Bedienungsanleitung

1. SICHERHEITSHINWEISE

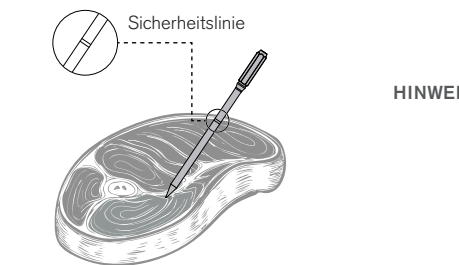
- Die Sonde ist nur für die Verwendung in Fleisch ausgelegt.
- Passieren Sie immer die Sicherheitslinie, wenn Sie die Sonde in das Fleisch einführen.
- Verwenden Sie die Sonde nicht in der Mikrowelle oder im Schnellkochtopf.
- Halten Sie die Innentemperatur der Sonde unter 100°C.
- Die Ladestation ist 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 die 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 MIT DER APP

SCHRITT 1

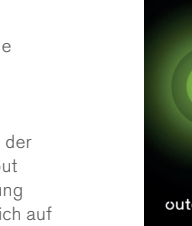
Laden Sie die App aus dem Apple Store oder Google Play herunter.

Name der App: EASY CHECK



SCHRITT 2

Starten Sie die EASY CHECK App.



5. BEDIENUNG MIT DER APP

SCHRITT 3

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



SCHRITT 4

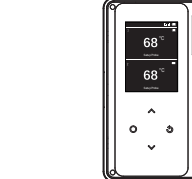
Fügen Sie das Gerät zur App hinzu (Verbindung mit dem Repeater).



6. BEDIENUNG MIT DER APP

SCHRITT 5

Fügen Sie die entsprechenden Geräte in die Tabelle „Gefundene Geräte“ ein.



SCHRITT 6

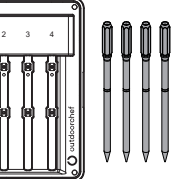
Nachdem Sie das Gerät hinzugefügt haben, klicken Sie auf das Symbol, um die Schnittstelle für den Kochvorgang aufzurufen.



7. BEDIENUNG MIT DER APP

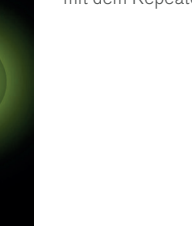
SCHRITT 7

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



SCHRITT 8

Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.



8. BEDIENUNG MIT DER APP

SCHRITT 9

Klicken Sie auf Start.



SCHRITT 10

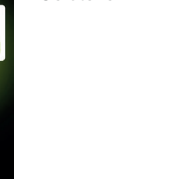
Wählen Sie den Fleischartyp.



9. BEDIENUNG MIT DER APP

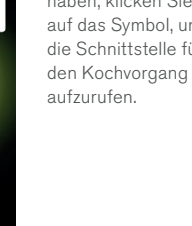
SCHRITT 11

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

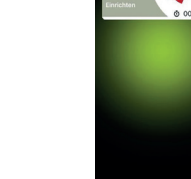
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint der Fertigstellungsbildschirm, um den Garvorgang zu beenden.



10. BEDIENUNG MIT DER APP

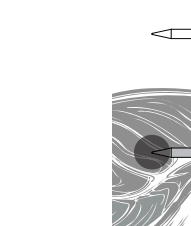
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

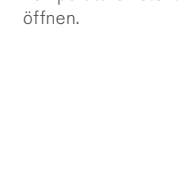
Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um °C / °F zu wechseln.



11. BEDIENUNG MIT DER APP

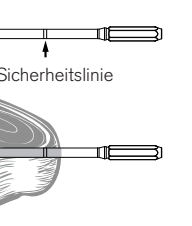
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

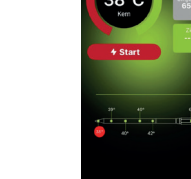
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



12. BEDIENUNG MIT DER APP

SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

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



13. BEDIENUNG MIT DER APP

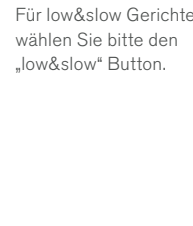
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

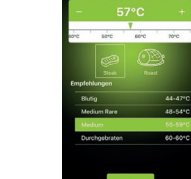
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



14. BEDIENUNG MIT DER APP

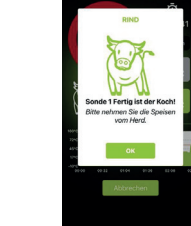
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

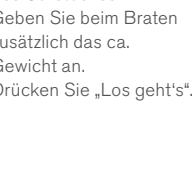
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



15. BEDIENUNG MIT DER APP

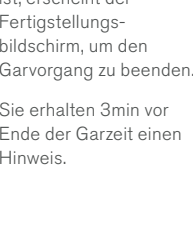
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

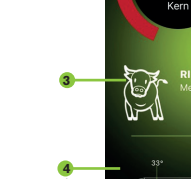
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



16. BEDIENUNG MIT DER APP

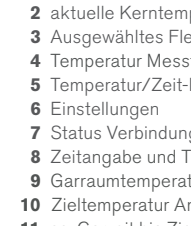
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

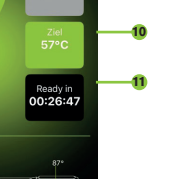
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



17. BEDIENUNG MIT DER APP

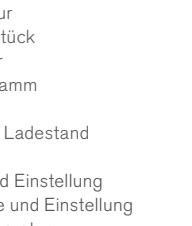
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

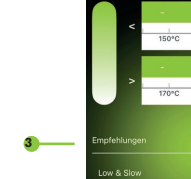
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



18. BEDIENUNG MIT DER APP

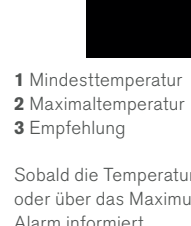
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

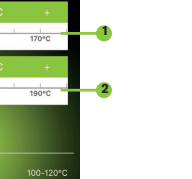
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



19. BEDIENUNG MIT DER APP

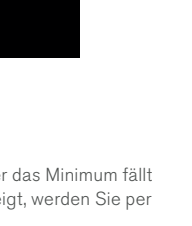
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

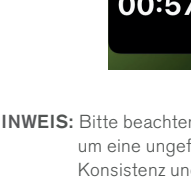
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



20. BEDIENUNG MIT DER APP

SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

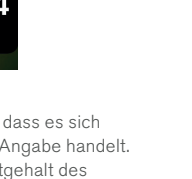
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



21. BEDIENUNG MIT DER APP

SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

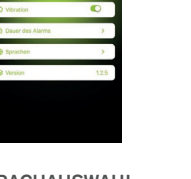
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



22. BEDIENUNG MIT DER APP

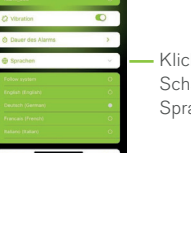
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

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



23. BEDIENUNG MIT DER APP

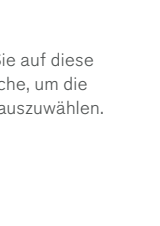
SCHRITT 1

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



SCHRITT 2

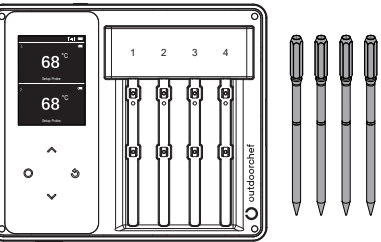
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich um eine ungefähre Angabe handelt. Konsistenz und Fettgehalt des Fleisches können die Garzeit zusätzlich beeinflussen.



9. BEDienung OHNE DER APP

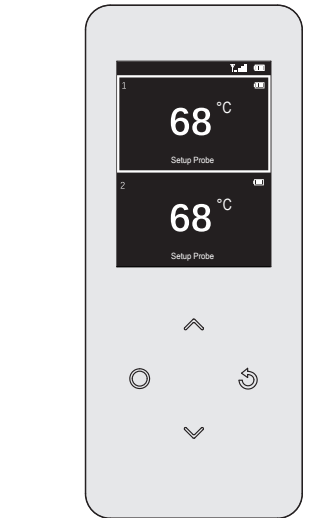
SCHRITT 1

Nehmen Sie die Sonde aus dem Ladegerät, um sie einzuschalten.



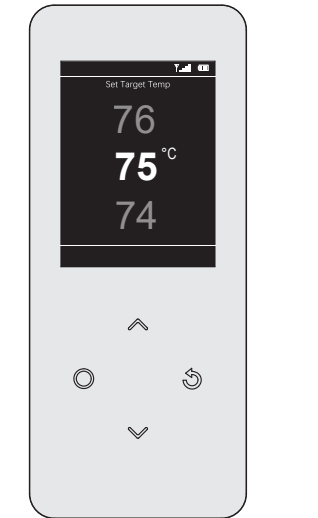
SCHRITT 2

Klicken Sie auf die Bestätigungsschaltfläche, um die Sonde auszuwählen. Die ausgewählte Sonde wird in einem weissen Kasten angezeigt.



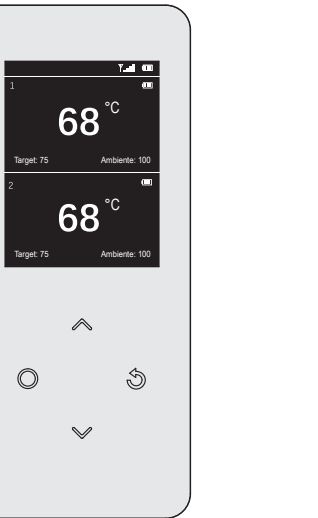
SCHRITT 3

Tippen Sie auf die Schaltfläche Bestätigen, um die Seite zum Einstellen der Zieltemperatur aufzurufen. Tippen Sie auf die Vorwärts- und Rückwärts-Tasten, um die Zieltemperatur auszuwählen. Die ausgewählte Temperatur wird hervorgehoben.



SCHRITT 4

Nach Auswahl der Zieltemperatur berühren Sie die Bestätigungstaste, um die aktuelle Temperatur als Zieltemperatur zu speichern und zur Arbeitsstatusseite zurückzukehren. Nach dem Speichern der Zieltemperatur blinkt „Target: 75“ 5 Sekunden lang, um den Benutzer daran zu erinnern, dass die Zieltemperatur eingestellt wurde.



SCHRITT 5

Wenn die Zieltemperatur erreicht ist erscheint das entsprechende Symbol für den Abschluss des Grillvorgangs, „Kochen abgeschlossen“ blinkt und der Alarm wird ausgelöst. Bestätigen Sie um den Alarm zu stoppen und in den Zustand „Sonde außer Betrieb“ zurückzukehren. Der Alarm endet nach 120 Sek. automatisch.



EINSTELLUNG ABBRECHEN

Drücken Sie auf der Seite für die Einstellung der Zieltemperatur kurz die Rückwärts-Taste, um den Status für die Einstellung der Zieltemperatur zu verlassen, ohne die aktuellen Einstellungen zu speichern, und zum Arbeitsstatus vor der Einstellung zurückzukehren.

AUFLADEN DER SONDE

Nach dem Einstecken der Sonde in den Repeater schaltet sich die Sonde automatisch ab und lädt sich auf. Das Ladesymbol blinkt und hört auf, wenn es vollständig aufgeladen ist.

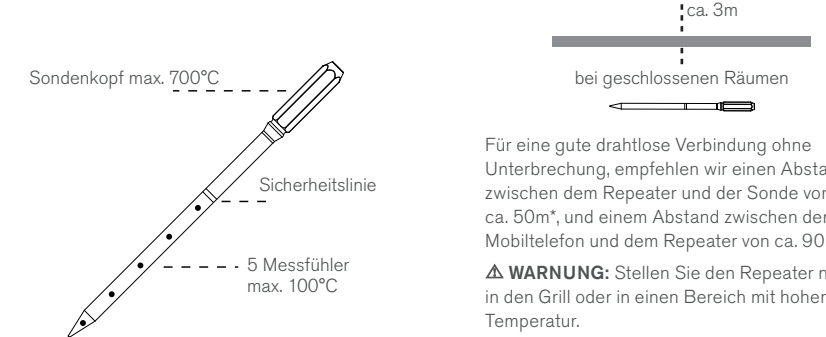
AUFLADEN DES REPEATER

Repeater Typ-C-Eingang. Das Stromsymbol des Repeaters blinkt und hört auf, wenn er vollständig geladen ist.



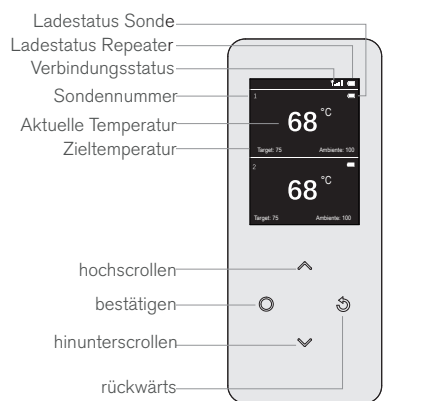
10. TECHNISCHE INFORMATIONEN SONDE

- Edelstahl Sonde, IP67 wasserdicht
- Bluetooth Bereich zwischen Sonde und Repeater: max. 80m* im Aussenbereich
- Bluetooth-Bereich zwischen Repeater und Mobiltelefon: max. 150m* im Aussenbereich
- Messgenauigkeit: $\pm 1.0^{\circ}\text{C}$
- Interner Temperaturbereich: $-10 \sim 100^{\circ}\text{C}$
- Umgebungstemperaturbereich 0°C bis 700°C
- Temperaturbeständigkeit: Sonde max. 100°C Sondenkopf max. 700°C
- Benutzungsdauer: > 30 Stunden
- Abmessungen: 125mm x 4.9mm
- Gewicht pro Sonde: 15g
- Spülmaschinengeeignet



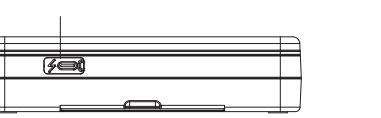
11. TECH. INFORMATIONEN LADEGERÄT

- Aufladezeit des Repeaters: 2-3 Stunden
- Akkukapazität: 2000 mAh
- Benutzungszeit: >160 Stunden
- Material: ABS/PC
- Das Display zeigt den Batteriestatus des Ladegeräts und die Temperaturen der einzelnen Sonden an.
- Akku: Lithium-Ionen, 3.7 V, 2000mAh,
- Lademethode des Repeaters: USB zuType-C
- Sendeleistung: 7 dB
- Sendefrequenz: 2.4 Ghz
- Abschaltung: Schaltet sich automatisch ab, nachdem alle vier Sonden in den Repeater eingesetzt wurden.



12. SONDENKENNZEICHNUNG

Für eine einfache Unterscheidung der Sonden liegen nummerierte Clips aus Edelstahl bei.



13. SONDEN PLATZIERUNG IM LADEGERÄT

Stellen Sie sicher, dass jede Sonde nach dem Gebrauch in die dafür vorgesehene Halterung eingesetzt wird (Sonde 1 in Halterung 1, Sonde 2 in Halterung 2). Eine falsche Zuordnung kann beim nächsten Einsatz zu Verbindungsproblemen führen.

Achten Sie außerdem darauf, dass die Sonde vollständig und korrekt in der Halterung sitzt. Nur so wechselt sie in den Standby-Modus, beendet die Funkübertragung und verhindert einen unnötigen Energieverbrauch.

14. 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