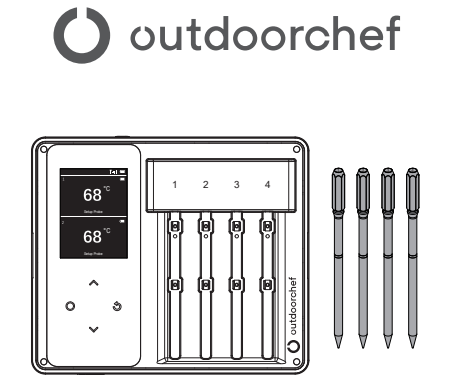




EASY CHECK PRO QUADRO Mode d'emploi

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

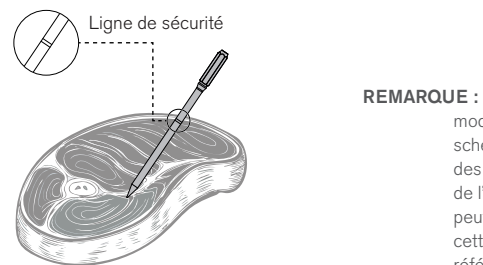
- La sonde est conçue pour être utilisée uniquement dans de la viande.
- Franchissez toujours la ligne de sécurité quand vous introduisez la sonde dans la viande.
- N'utilisez pas la sonde dans un four à micro-ondes ou un autocuiseur.
- Maintenez la température des grillades de la sonde en dessous de 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 que vous l'utilisez ; elle est très chaude et vous risquez de vous brûler.
- Ne plongez pas la sonde dans l'eau froide après la cuisson. Attendez qu'elle refroidisse avant de la laver.
- N'enveloppez pas la sonde dans du papier d'aluminium.
- Si vous n'utilisez pas la sonde, remettez-la dans la station de recharge et stockez le produit dans un endroit sec et frais.
- Faites attention à la pointe de la sonde.
- Le thermomètre n'est pas un jouet, veuillez le maintenir hors de portée des enfants.

2. UTILISATION

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

REMARQUE : Dès qu'une performance de batterie faible est détectée, le répéteur enverra des notifications au téléphone portable connecté et l'application déclenchera 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'APPLICATION

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 présentation réelle peut être légèrement différente de cette représentation ; veuillez vous référer à l'interface de l'application.

4. UTILISATION AVEC L'APPLICATION

ÉTAPE 1

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

Nom de l'application : EASY CHECK

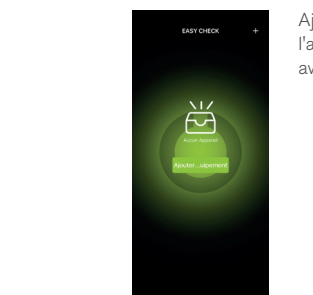


ÉTAPE 2

Lancez l'application EASY CHECK.

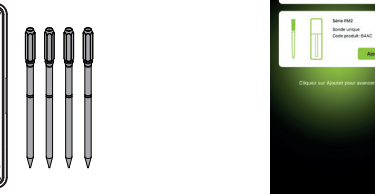


Ajoutez l'appareil à l'application (connexion avec le répéteur).



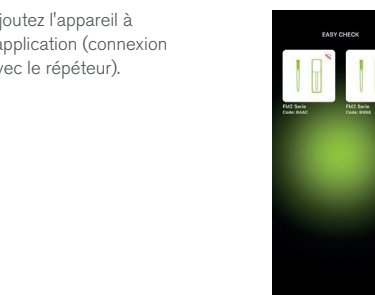
ÉTAPE 3

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



ÉTAPE 4

Ajoutez l'appareil à l'application (connexion avec le répéteur).



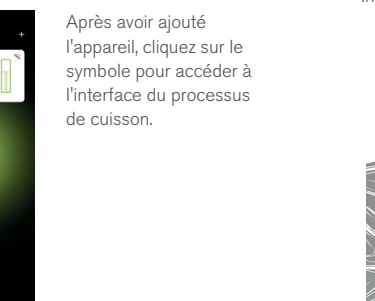
ÉTAPE 5

Ajoutez les appareils correspondants dans le tableau « Appareils trouvés ».



ÉTAPE 6

Après avoir ajouté l'appareil, cliquez sur le symbole pour accéder à l'interface du processus de cuisson.



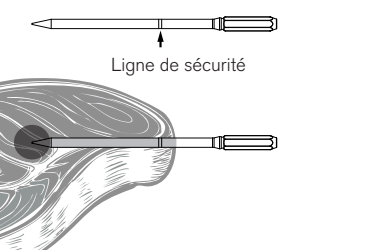
ÉTAPE 7

Cliquez sur la connexion souhaitée pour ouvrir l'interface de réglage de la température.



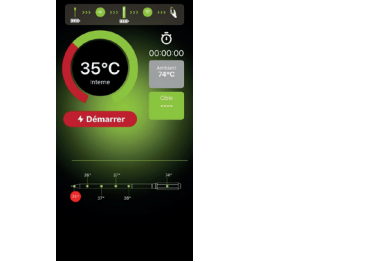
ÉTAPE 8

Insérez la sonde dans la viande.



ÉTAPE 9

Cliquez sur Démarrer.



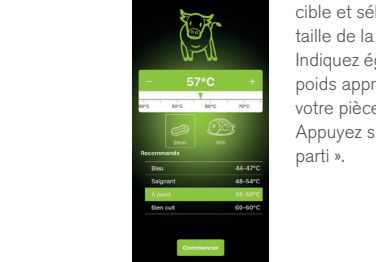
ÉTAPE 10

Sélectionnez le type de viande.



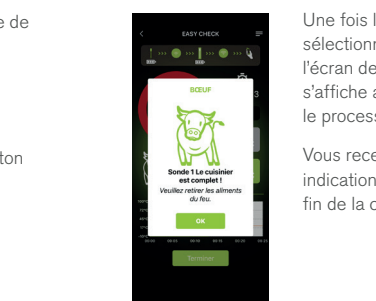
ÉTAPE 11

Réglez la température cible et sélectionnez la taille de la pièce. Indiquez également le poids approximatif lors de votre pièce de viande. Appuyez sur « C'est parti ».



ÉTAPE 12

Une fois la température sélectionnée est atteinte, l'écran de fin de cuisson s'affiche afin de terminer le processus de cuisson.



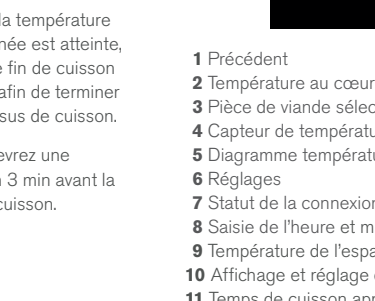
ÉTAPE 13

Cliquez sur la connexion souhaitée pour ouvrir l'interface de réglage de la température.



ÉTAPE 14

Une fois la température sélectionnée est atteinte, l'écran de fin de cuisson s'affiche afin de terminer le processus de cuisson.



5. VUE PRINCIPALE DE CUISSON

1 Précédent

2 Température au cœur actuelle

3 Pièce de viande sélectionnée

4 Capteur de température

5 Diagramme température/temps

6 Réglages

7 Statut de la connexion et du niveau de charge

8 Saisie de l'heure et minuterie

9 Température de l'espace de cuisson et réglage

10 Affichage et réglage de la température cible

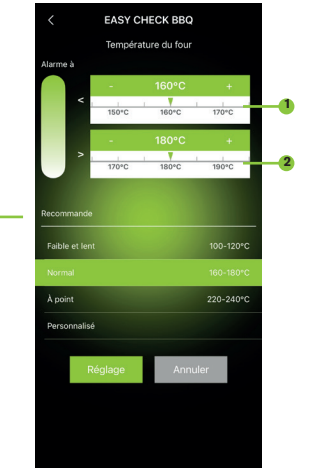
11 Temps de cuisson approx. jusqu'à la température cible

12 Fin de la cuisson



6. SURVEILLER LA TEMPÉRATURE DE L'ESPACE DE CUISSON

Si vous souhaitez régler la surveillance de la température de l'espace de cuisson, vous pouvez le faire en cliquant sur le bouton gris dans la vue principale.



1 Température minimale
2 Température maximale
3 Recommandation

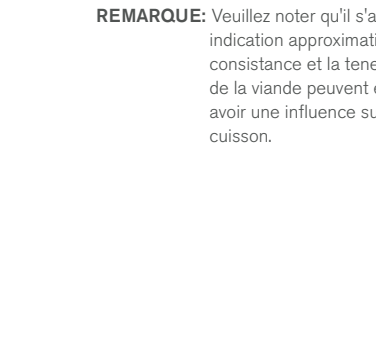
Une alarme vous informe dès que la température descend en dessous du minimum ou monte au-dessus du maximum.

7. TEMPS DE CUISSON ESTIMÉ

Le temps de cuisson estimé nécessaire pour atteindre la température cible est calculé en fonction de la taille de la pièce de viande, de la température ambiante et de la température au cœur.

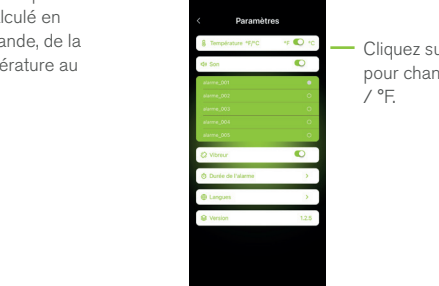


REMARQUE: Veuillez noter qu'il s'agit d'une indication approximative. La consistance et la teneur en graisse de la viande peuvent également avoir une influence sur la durée de cuisson.



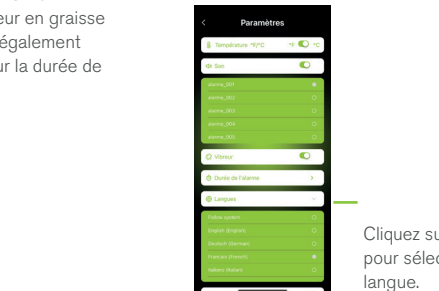
8. PARAMÈTRES DE BASE

UNITÉ DE TEMPÉRATURE



Cliquez sur ce bouton pour changer l'unité °C / °F.

CHOIX DE LA LANGUE



Cliquez sur ce bouton pour sélectionner la langue.

