

EASY CHECK DUAL

Bedienungsanleitung

1. SICHERHEITSHINWEISE

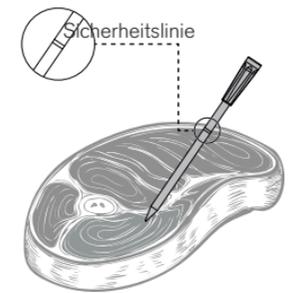
- Die Sonde ist nur für die Verwendung in Fleisch ausgelegt.
- Passieren Sie immer die Sicherheitslinie, wenn Sie die Sonde in das Fleisch einführen.
- Verwenden Sie die Sonde nicht in der Mikrowelle oder im Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie die Sonde nicht auf offener Flamme und halten Sie die Ofentemperatur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

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. BETRIEBUNG MIT DER APP

SCHRITT 1

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

Name der App: EASY CHECK



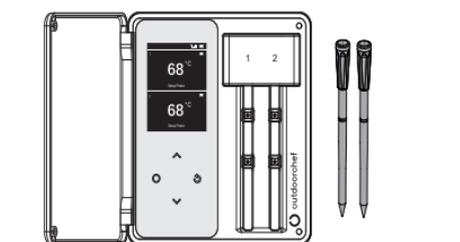
SCHRITT 2



Starten Sie die EASY CHECK APP

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 das Symbol, um die Schnittstelle für den Kochvorgang aufzurufen.

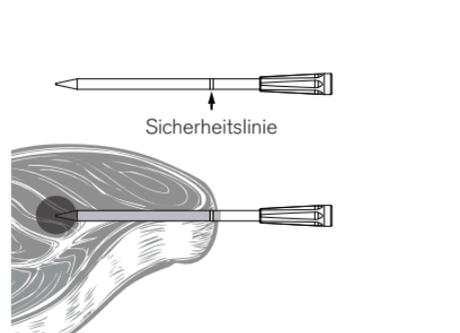
SCHRITT 7

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



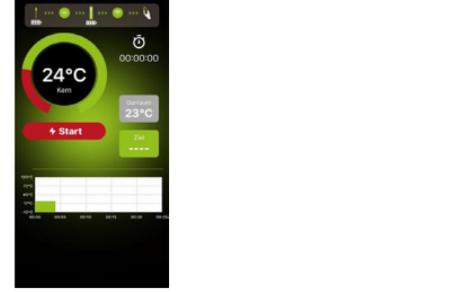
SCHRITT 8

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.



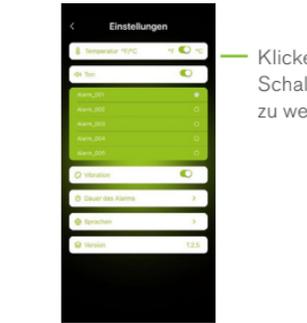
5. HAUPTANSICHT KOCHEN



- zurück
- aktuelle Kerntemperatur
- Ausgewähltes Fleischstück
- Linie Zieltemperatur
- Temperatur/Zeit-Diagramm
- Einstellungen
- Status Verbindung und Ladestand
- Zeitangabe
- Temperatur anpassen
- Garraum Temperatur
- Zieltemperatur
- Beenden des Kochvorgangs

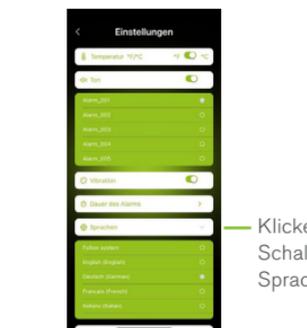
6. GRUNDEINSTELLUNGEN

TEMPERATUREINHEIT



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

SPRACHAUSWAHL

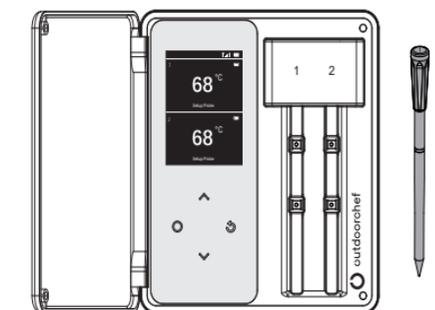


Klicken Sie auf diese Schaltfläche, um die Sprache auszuwählen.

7. BEDIENUNG OHNE DER APP

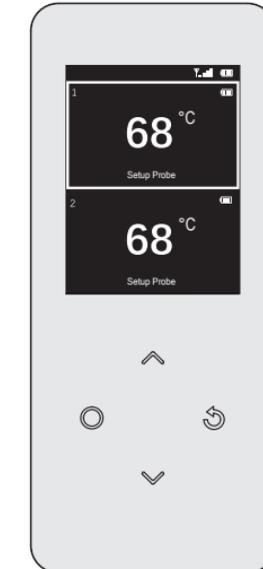
SCHRITT 1

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



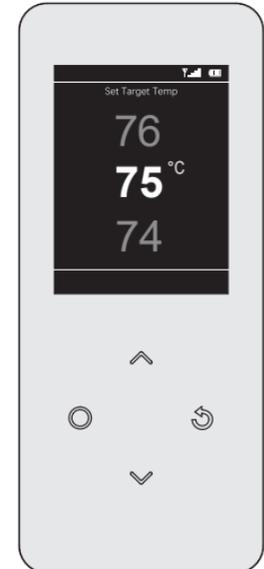
SCHRITT 2

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



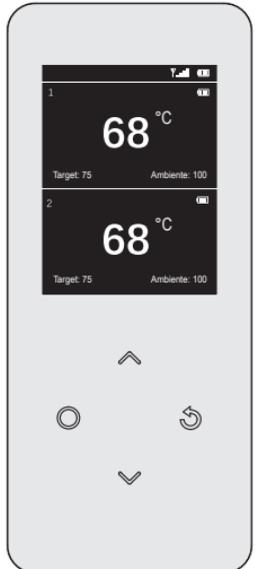
SCHRITT 3

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 und „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.

AKUSTISCHER ALARM

Die folgenden Ereignisse lösen einen Alarm aus:

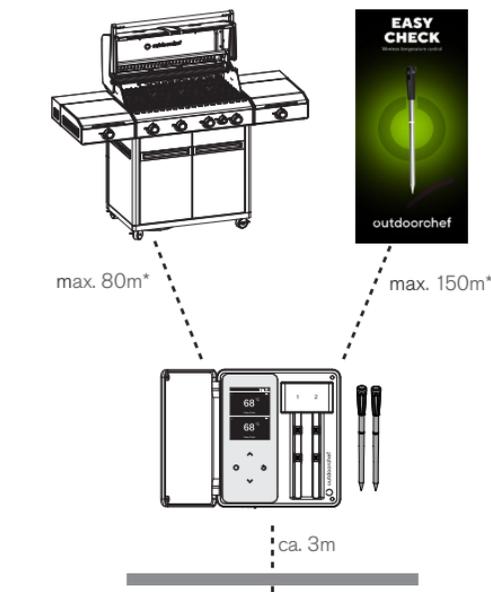
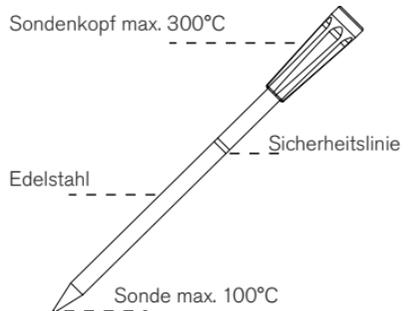
- Der Alarm wird ausgelöst, wenn die Fleischtemperatur die eingestellte Zieltemperatur erreicht.
- Der Alarm wird ausgelöst, wenn der Repeater und die Sonde nicht verbunden sind.

Alarm stoppen:

Nach 120 Sekunden ohne Bedienung wird der Alarm automatisch gestoppt; berühren Sie die Bestätigungs- (oder Rückkehr-) Taste, um den Alarm zu stoppen und zum Zustand der Sonde außerhalb des Repeaters zurückzukehren.

8. 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 pro Sonde: 18g
- Spülmaschinengeeignet



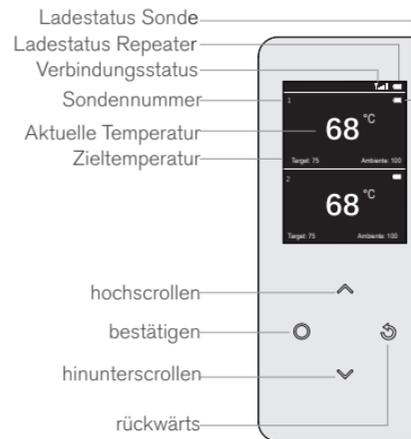
Für eine gute drahtlose Verbindung ohne Unterbrechung, empfehlen wir einen Abstand zwischen dem Repeater und der Sonde von ca. 50m*, und einem Abstand zwischen dem Mobiltelefon und dem Repeater von ca. 90m*.

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

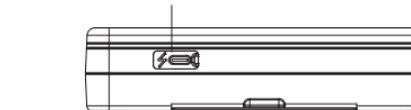
* Richtwerte bei freien Flächen

9. 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, 2000mAh,
- Lademethode des Repeaters: USB zuType-C
- Abschaltung: Schaltet sich automatisch ab, nachdem beide Sonden in den Repeater eingesetzt wurden.



USB Typ C



10. 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