

EASY CHECK DUAL 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.
- N'utilisez pas la sonde sur une flamme nue, et maintenez toujours la température du four à moins de 300 °C.
- 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.

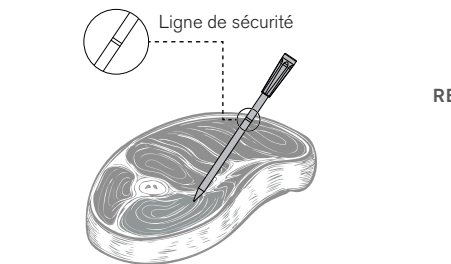
- Ne plongez pas la sonde dans l'eau froide après la cuisson. Attendez qu'elle refroidisse avant de la laver.
- N'enveloppez pas la sonde dans du papier d'aluminium.
- Si vous n'utilisez pas la sonde, remettez-la dans la station de recharge et stockez le produit dans un endroit sec et frais.
- Faites 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



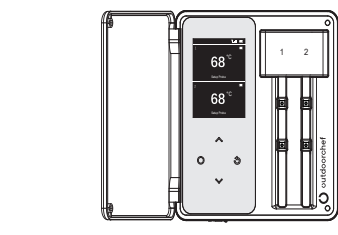
ÉTAPE 2

Lancez l'application EASY CHECK.



ÉTAPE 3

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



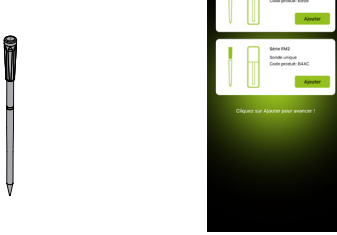
ÉTAPE 4

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



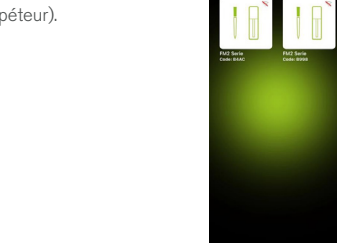
ÉTAPE 5

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



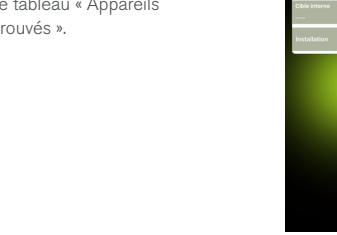
ÉTAPE 6

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.



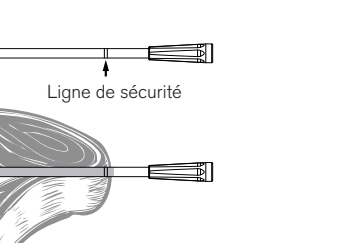
ÉTAPE 9

Cliquez sur « Démarrer ».



ÉTAPE 10

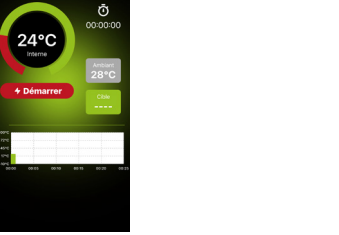
Sélectionnez le type de viande.



Pour les plats à cuisson lente et faible température, sélectionnez le bouton « low&slow ».

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 ».



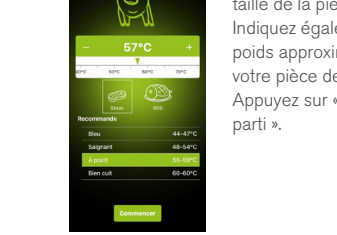
ÉTAPE 12

Une fois la température sélectionnée est atteinte, l'écran de fin de cuisson s'affiche afin de terminer le processus de cuisson. Vous recevrez une indication 3 min avant la fin de la cuisson.



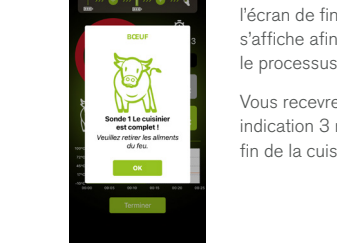
ÉTAPE 13

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.



ÉTAPE 14

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



5. VUE PRINCIPALE DE CUISSON



- 1 Précédent
- 2 Température au cœur actuelle
- 3 Pièce de viande sélectionnée
- 4 Ligne de température cible
- 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.

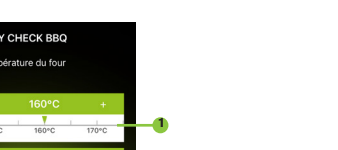


- 1 Température minimale
- 2 Température maximale
- 3 Recommandation

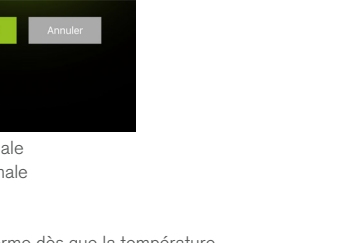
Une alarme vous informe dès que la température descend en dessous du minimum ou monte au-dessus du maximum.

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.



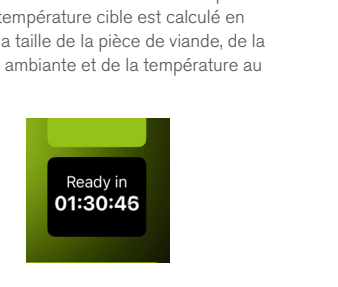
REMARQUE : Veuillez noter qu'il s'agit d'une indication approximative. La consistance et la teneur en graisse de la viande peuvent également avoir une influence sur la durée de cuisson.



Cliquez sur ce bouton pour sélectionner la langue.

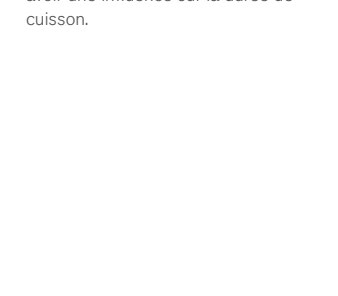
8. PARAMÈTRES DE BASE

UNITÉ DE TEMPÉRATURE



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

CHOIX DE LA LANGUE

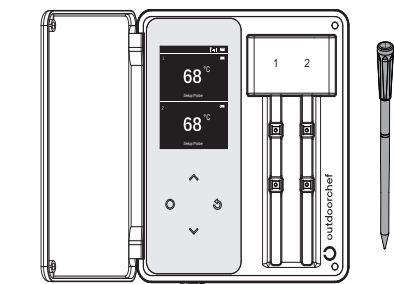


Cliquez sur ce bouton pour sélectionner la langue.

9. UTILISATION SANS APPLICATION

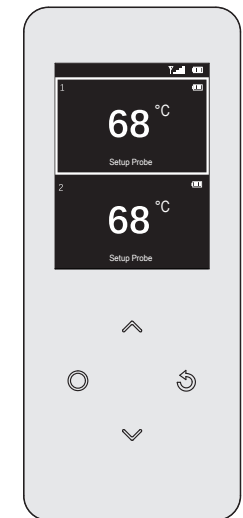
ÉTAPE 1

Retirez la sonde du chargeur pour la mettre en marche.



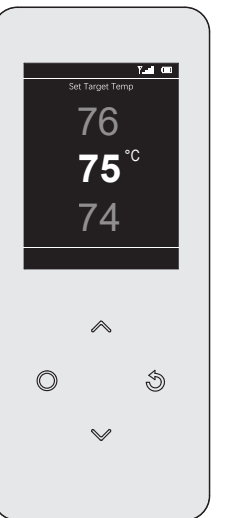
ÉTAPE 2

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



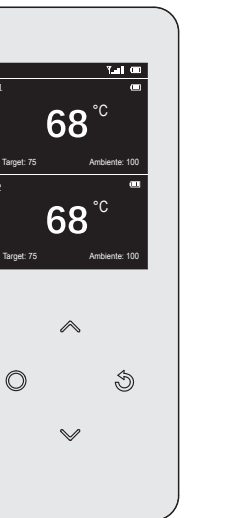
ÉTAPE 3

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



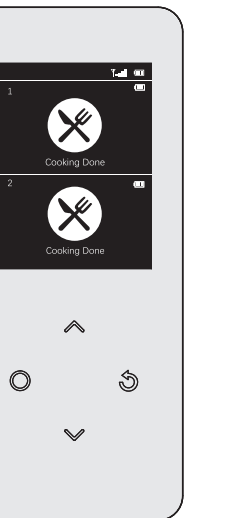
ÉTAPE 4

Après avoir sélectionné la température cible, appuyez sur le bouton de confirmation pour enregistrer la température affichée comme température cible et revenir à la page du statut 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 du processus de cuisson s'affiche, et « cuisson terminée » clignote et l'alarme se déclenche. Confirmez pour arrêter l'alarme et revenir au statut « 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 sur le bouton de retour pour quitter le statut de réglage de la température sans enregistrer les réglages actuels et revenir au statut de travail précédent.

RECHARGE DE LA SONDÉ

Après avoir branché la sonde dans le répéteur, celle-ci s'éteint et se recharge automatiquement. L'icône de chargement clignote et s'arrête lorsque la charge est complète.

RECHARGER LE RÉPÉTEUR

Entrée de type C du répéteur. L'icône d'alimentation du répéteur clignote et s'arrête lorsque le répéteur est complètement chargé.

ALARME SONORE

Les événements suivants déclenchent une alarme :

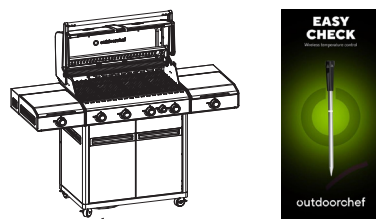
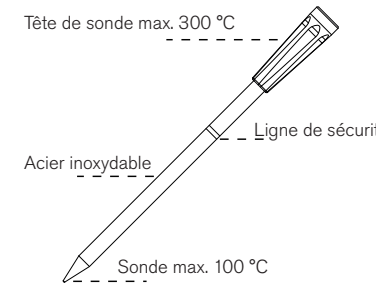
1. L'alarme se déclenche lorsque la température de la viande atteint la température cible définie.
2. L'alarme se déclenche lorsque le répéteur et la sonde ne sont pas connectés.

Arrêter l'alarme :

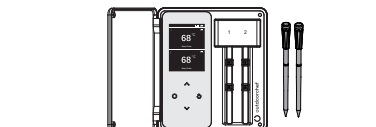
Après 120 secondes sans contact, l'alarme se désactive automatiquement ; appuyez sur le bouton de confirmation (ou retour) pour couper l'alarme et revenir au statut de la sonde hors répéteur.

10. INFORMATIONS TECHNIQUES DE LA SONDÉ

- Sonde en acier inoxydable, étanche IP67
- Distance Bluetooth entre la sonde et le répéteur : max. 80 m* à l'extérieur
- Plage Bluetooth entre le répéteur et le téléphone mobile : max. 150 m* à l'extérieur
- Précision de mesure : $\pm 1,0$ °C
- Plage de température interne : -10~100 °C
- Plage de température ambiante de 0 °C à 300 °C
- Résistance thermique : Sonde : max. 100°C
- Tête de sonde : max. 300 °C
- Durée d'utilisation : > 30 heures
- Dimensions : 125 mm x 5 mm
- Poids par sonde : 18 g
- Convient au lave-vaisselle



max. 80 m*



environ 3 m

dans les espaces fermés

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

⚠ AVERTISSEMENT : Ne placez pas le répéteur dans le barbecue ou dans une zone à température élevée.

* Valeurs indicatives pour les surfaces libres

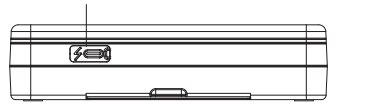
12. INFORMATIONS TECHNIQUES SUR LE CHARGEUR

- Temps de recharge du répéteur : 2-3 heures
- Capacité de la batterie : 2 000 mAh
- Durée d'utilisation : > 190 heures
- Matériau : ABS/PC
- L'écran indique le statut de la batterie du chargeur et les températures des sondes individuelles.
- Batterie : lithium-ion, 3,7 V, 2 000 mAh,
- Mode de chargement du répéteur : USB vers type-C
- Puissance d'émission : 4 dB
- Fréquence d'émission : 2,4 Ghz
- Arrêt : S'éteint automatiquement après l'insertion des deux sondes dans le répéteur.

Statut de charge de la sonde
Statut de charge du répéteur
Statut de la connexion
Numéro de sonde
Température actuelle
Température cible

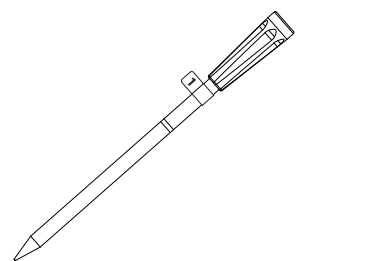
défiler vers le haut
confirmer
faire défiler vers le bas
vers l'arrière

USB de type C



13. IDENTIFICATION DE LA SONDÉ

Des pinces numérotées en acier inoxydable sont fournis pour différencier facilement les sondes.



14. GARANTIE / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les 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

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich | Suisse | info@outdoorchef.com

Outdoorchef Deutschland GmbH | Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Allemagne | info@outdoorchef.com