



## EASY CHECK QUICK

### Bedienungsanleitung

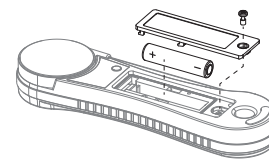
#### 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Das Thermometer ist für den gelegentlichen Gebrauch in der Hand vorgesehen. Verwenden Sie es NICHT im Backofen.
- Es wird empfohlen, die Sondenspitze zwischen den Messungen zu reinigen, insbesondere wenn Sie die Temperatur verschiedener Lebensmittel oder Fleischsorten messen.
- Lassen Sie das Thermometer während des Kochens nicht in den Lebensmitteln.
- Setzen Sie das Gerät keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus, da dies die elektronischen Teile und Kunststoffe beschädigt.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet, tauchen Sie es auch nicht in Flüssigkeiten.
- Berühren Sie die Sonde nicht während oder unmittelbar nach der Temperaturmessung, da sie sehr heiss werden kann.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, klappen Sie die Sonde 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.

- Nehmen Sie die Batterie heraus, wenn der EASY CHECK QUICK länger als vier Monate unbenutzt bleibt.
- Sollte eine Batterie auslaufen, vermeiden Sie Hautkontakt und entsorgen Sie diese fachgerecht. Verwenden Sie diese auf keinen Fall weiter.
- Bringen Sie Batterien niemals in Kontakt mit Flammen und hohen Temperaturen. Batterien dürfen nicht kurzgeschlossen werden.

#### 2. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

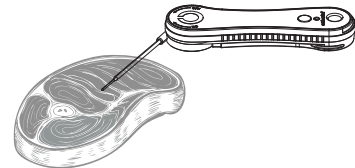
- AAA Batterie einlegen, dabei auf die richtige Polarität (+) und (-). Siehe Markierung am Gerät.



- Reinigen Sie die Sondenspitze mit Wasser und trocknen Sie sie.
- Drücken Sie die Taste °C/°F auf der Rückseite des Thermometer, um zwischen °C und °F zu wechseln. Die gewählte Temperatureinheit bleibt erhalten, wenn Sie das Thermometer das nächste Mal einschalten.

#### 3. BEDIENUNG

- Drehen Sie die Sonde vom Gehäuse des Thermometers weg, um das Thermometer einzuschalten.
- Führen Sie die Sondenspitze in das zu garende Lebensmittel ein, wie in der Abbildung dargestellt.



- Das Thermometer beginnt, die Innentemperatur des Lebensmittels zu messen. Warten Sie, bis sich der Temperaturanstieg auf dem Display stabilisiert.
- Klicken Sie die LOCK-Taste um die Temperaturanzeige zu fixieren.
- Spülen Sie das Thermometer nach Gebrauch unter fließendem Wasser ab.
- Das Thermometer geht in den Ruhezustand über, wenn die Sonde nicht eingesteckt ist und 120 Sekunden lang keine Operation durchgeführt wird.
- Das Thermometer im Ruhezustand schaltet sich automatisch ein, sobald es bewegt wird.

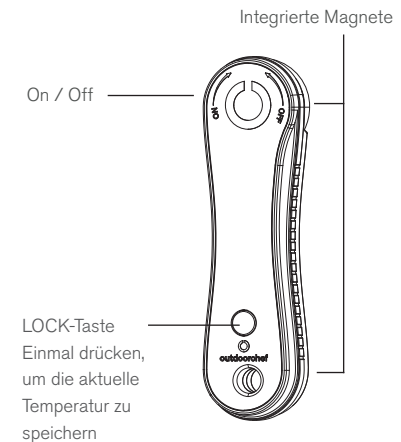
**HINWEIS:** Wenn Sie verschiedene Lebensmittel oder Fleischsorten messen, kühlen Sie die Sonde zunächst ab, indem Sie die Spitze mit kaltem Wasser abspülen

**TIPP:** Nehmen Sie immer die dickste verfügbare Stelle im Gargut zum ablesen. Dünne Stücke lassen sich nur schwer ablesen, da sie schnell durchgaren.

Vermeiden Sie es, den Knochen zu berühren. Wenn die Spitze den Knochen oder einen fettigen Teil des Fleisches berührt oder die Spitze nicht tief genug in das Fleisch eindringt, sollten Sie eine zweite Messung vornehmen, um die Genauigkeit sicherzustellen.

#### 4. TECHNISCHE INFORMATIONEN

- Reaktionszeit: 1 Sekunde
- Messgenauigkeit:  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$
- Temperaturbereich:  $-50^{\circ}\text{C}$  -  $300^{\circ}\text{C}$
- Umgebungstemperaturbereich  $0^{\circ}\text{C}$  bis  $300^{\circ}\text{C}$
- Liegt die Temperatur unter  $-50^{\circ}\text{C}$ , zeigt das Thermometer „LLL“ an
- Batterie: 1 x AAA 1.5V Batterie
- Schutzklasse IP67
- Nicht spülmaschinengeeignet



#### 5. KALIBRIERUNG

Um das Thermometer neu zu kalibrieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Füllen Sie ein isoliertes Gefäss mind. 70% mit Eiswürfeln und füllen Sie es mit kaltem Wasser auf, lassen Sie das ganze dann 10min stehen.
- Klappen Sie die Sonde ein, um das Thermometer auszuschalten, halten Sie dann die LOCK-Taste gedrückt und klappen Sie die Sonde auf, um das Thermometer einzuschalten.
- CALO blinkt und zeigt damit an, dass sich das Thermometer im Kalibrierungsmodus befindet.
- Tauchen Sie nun die Sonde in das Eiswasser ein und achten Sie dabei darauf, dass Sie die Seiten des Gefässes nicht berühren.
- Warten Sie, bis die Temperaturanzeige auf ihren niedrigsten Wert gesunken ist, der innerhalb von  $-2^{\circ}\text{C}$  oder  $2^{\circ}\text{C}$  liegen sollte.
- Drücken Sie nun einmal auf die LOCK-Taste um den Kalibrierungsmodus zubeenden.

#### KALIBRIERUNG ZURÜCKSETZEN

Wenn Sie die Kalibrierung rückgängig machen und zu den Standardeinstellungen zurückkehren möchten, gehen Sie wie folgt vor:

- Klappen Sie die Sonde zurück, um das Thermometer auszuschalten, halten Sie dann die LOCK-Taste gedrückt und klappen Sie die Sonde auf, um das Thermometer einzuschalten.
- CALO blinkt und zeigt damit an, dass sich das Thermometer im Kalibrierungsmodus befindet.
- Halten Sie nun die LOCK-Taste 5 Sekunden lang gedrückt, und das Thermometer kehrt zur Standardeinstellung zurück. UCAL blinkt.

#### 6. ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt und die enthaltenen Batterien in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Bitte entfernen Sie die Batterien aus dem Gerät, und entsorgen Sie diese gemäss örtlichen Vorschriften.

#### 7. 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)