

Thermomètre à télécommande double sonde sans fil

Félicitations pour l'achat de ce thermomètre à télécommande double sonde sans fil, un thermomètre alimentaire à radiofréquence programmable. Vous serez désormais en mesure de surveiller la température des aliments pendant leur cuisson et la température à l'intérieur de votre barbecue de n'importe où chez vous.

Composants

1. 1 récepteur
1. 1 émetteur
2. 2 sondes détachables en acier inoxydable destinées aux aliments et à l'EGG
4. 2 pinces de sonde
5. 4 piles AAA

Caractéristiques du récepteur

LCD

Support

Compartment des piles

- LCD (affichage à cristaux liquides) – affiche les icônes, la température et l'heure.
- COMPARTIMENT DES PILES – renferme 2 piles AAA.
- SUPPORT – pivote pour vous permettre de poser le récepteur en position verticale sur une table.



Boutons

1. Alimentation – Appuyer sur ce bouton pour activer/désactiver le récepteur.
2. ALERTE, °C /°F – Appuyer sur ce bouton pour activer/désactiver l'alarme. Appuyer et maintenir le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour alterner entre l'affichage en degrés Celsius et Fahrenheit.
3. ÉCLAIRAGE/MODE – Appuyer pendant 5 secondes pour allumer le rétroéclairage LCD. Appuyer pour alterner entre l'EGG et les aliments pendant la configuration.
4. Configuration (« SET ») – Appuyer et maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour accéder à la configuration.
5. Élevé (HI) – Alterne entre la sonde 1 et la sonde 2 pendant l'installation. Augmente les températures configurées pour l'EGG et les aliments. Appuyer et maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour augmenter la température par tranche de 10 degrés.
6. Faible (LO) – Alterne entre la sonde 1 et la sonde 2 pendant l'installation. Baisse les températures configurées pour l'EGG et les aliments. Appuyer et maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour réduire la température par tranche de 10 degrés.
7. Saveur (TASTE) – Appuyer pour changer la température programmée pour la cuisson de la viande sélectionnée pendant la configuration.
8. Viande (MEAT) – Appuyer pour changer la viande sélectionnée pendant la configuration.

Écran LCD du récepteur

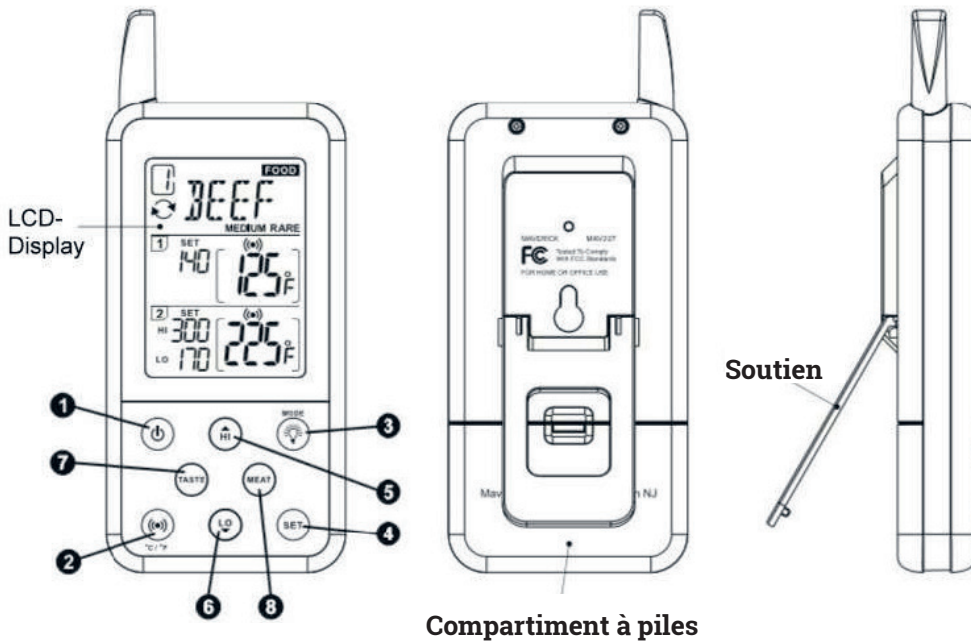
Partie supérieure

Milieu

Partie inférieure



L'écran LCD du récepteur est divisé en trois parties.



La partie supérieure affiche la sonde no 1 ou 2, le mode Barbecue (BARBECUE) ou Aliments (FOOD). Sous le mode « FOOD » figurent les options Viande (MEAT) et Saveur (TASTE).

La partie intermédiaire affiche la température configurée et la température réelle pour la sonde 1.

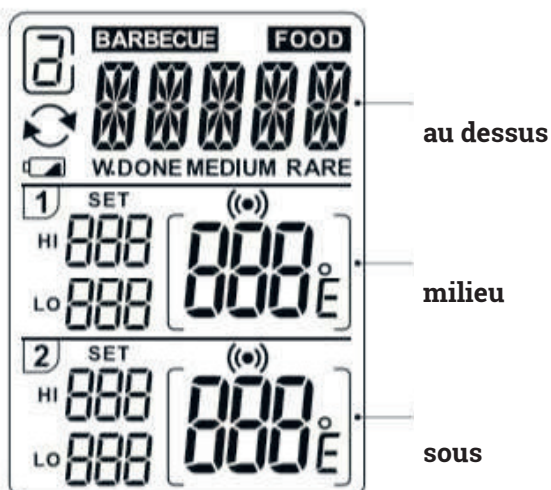
La partie inférieure affiche la température configurée et la température réelle pour la sonde 2.

Caractéristiques de l'émetteur

- Écran LCD – Affiche la température de la sonde 1 et de la sonde 2. Il alternera automatiquement entre l'affichage de la sonde 1 et de la sonde 2. (Remarque : appuyez sur le bouton de resynchronisation (RESYNC) pour alterner l'affichage entre les degrés Celsius et Fahrenheit.)
- SUPPORT MÉTALLIQUE – Vous permet de poser le récepteur en position verticale sur une table ou de l'accrocher en utilisant le support comme crochet.
- COMPARTIMENT DES PILES – renferme 2 piles AAA.
- 1 – Prise pour sonde en acier inoxydable
- 2 – Prise pour sonde en acier inoxydable

Boutons

1. Resynchronisation (Re-sync) – transmission manuelle, interruption du processus d'inscription automatique. Appuyer et maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour inscrire la radiofréquence dans le récepteur. Veuillez sélectionner l'unité de température entre Celsius et Fahrenheit.
2. Alimentation (Power) – Appuyer et maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour activer/désactiver l'émetteur.



Installation des piles

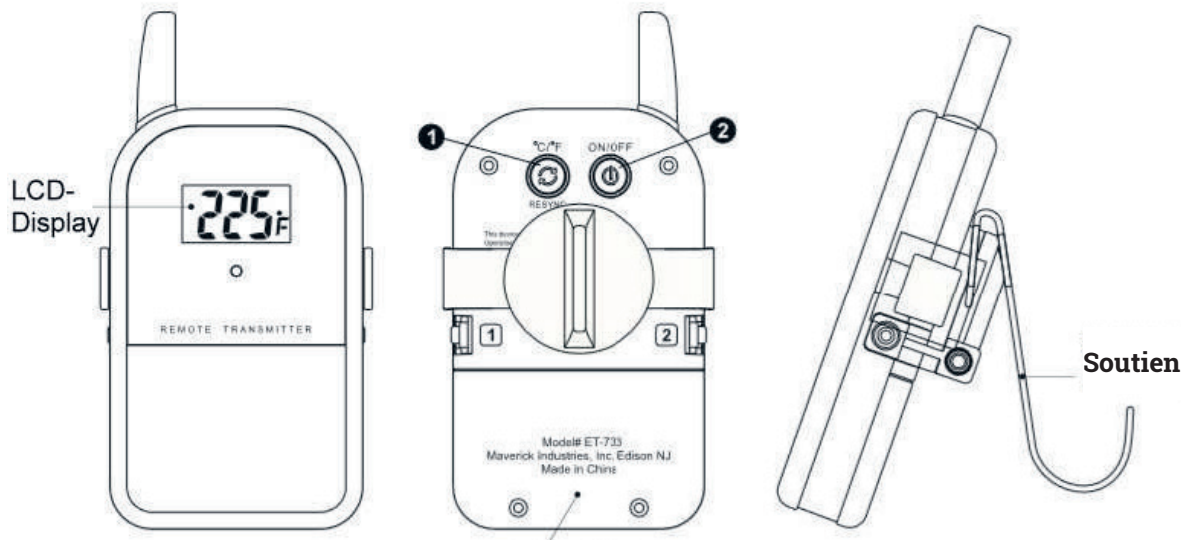
Ouvrir le compartiment des piles du récepteur et insérer deux piles AAA en respectant la polarité. Ouvrir le compartiment des piles de l'émetteur en retirant les deux petites vis et insérer deux piles AAA en respectant la polarité.

Inscription du récepteur et de l'émetteur

Le thermomètre à télécommande double sonde exige que le récepteur inscrive et bloque la radiofréquence de l'émetteur, chaque fois que le dispositif est en marche. Veuillez suivre les étapes suivantes pour effectuer l'inscription.

1. Brancher les capteurs de la sonde en acier inoxydable dans les prises correspondantes de l'émetteur. (Remarque : les sondes sont identiques et peuvent être utilisées aussi bien pour la viande que pour l'EGG.)
2. Mettre le récepteur en marche en appuyant sur le bouton d'alimentation (ON/OFF) pendant 2 secondes.
3. Mettre l'émetteur en marche en appuyant sur le bouton d'alimentation (ON/OFF) situé derrière celui-ci pendant 2 secondes. Cela doit être effectué dans les 120 secondes suivant la mise en marche du récepteur pour que celui-ci reçoive le code d'inscription de l'émetteur. S'il ne bip pas dans les 5 à 10 secondes et le tiret « - » affiché à l'écran LCD clignote ou est fixe, appuyer le bouton d'alimentation (ON/OFF) pendant 2 secondes pour éteindre l'émetteur, puis le rallumer. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de resynchronisation (RESYNC) pendant 2 secondes aboutira au même résultat que d'éteindre l'émetteur, puis le rallumer.
4. L'inscription est terminée une fois que l'unité bip et les températures de la sonde apparaissent à l'écran.

Description de l'émetteur (émetteur)



Compartiment à piles

Alerte de lien perdu

Si le récepteur est hors de portée, en cas d'interférence externe anormale ou après avoir éteint l'émetteur, le récepteur risque de ne pas pouvoir recevoir la transmission de l'émetteur. Si cela arrive pour plus de 4 minutes, l'appareil vous alertera en bipant une fois toutes les 4 secondes pour indiquer qu'il est temps de resynchroniser le signal. Pour arrêter le bip de Lien perdu, appuyer sur n'importe quel bouton du récepteur. Pour obtenir à nouveau le signal de la transmission, rapprocher le récepteur de l'émetteur, éteindre le récepteur, puis le rallumer. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de resynchronisation (RESYNC) de l'émetteur pendant 2 secondes, dans les 120 secondes. La température devrait apparaître sur l'écran de récepteur.

Remarques :

Conformément à la règle FCC Part 15.231 (e), le bouton de resynchronisation peut être activé manuellement une fois toutes les 12 secondes. Si la resynchronisation n'aboutit pas la première fois, attendre 12 secondes avant de appuyer et maintenir enfoncé le bouton de resynchronisation (RESYNC). Il est également possible d'appuyer et de maintenir enfoncé le bouton d'alimentation (ON/OFF) pendant 2 secondes pour éteindre l'émetteur, puis le rallumer. Le résultat sera le même.



Vous pouvez surveiller deux choses à la fois, et choisir ce que vous surveillez. 1 aliment et 1 EGG, ou 2 aliments ou 2 barbecues EGG.

Sélection du mode Aliments ou Barbecue

Appuyer et maintenir enfoncé pendant 2 secondes le bouton de configuration « SET ». Le numéro de la sonde clignote dans le coin supérieur gauche. Soit (1), soit (2). Pendant que le numéro de la sonde clignote, appuyer sur le bouton HI ou LO pour changer de sonde. Appuyer sur le bouton SET pour sélectionner une sonde.

Une fois qu'une sonde est sélectionnée, soit FOOD, soit BARBECUE, clignote. Appuyer sur le bouton MODE pour alterner entre FOOD et BARBECUE.

Si FOOD est sélectionné, une viande (p. ex. bœuf, « BEEF ») apparaît dans la partie supérieure de l'écran LCD et une température de configuration élevée (« HI SET ») apparaît dans la partie intermédiaire (pour la sonde 1) ou inférieure (pour la sonde 2). Si BARBECUE a été sélectionné, la partie supérieure de l'écran LCD reste vierge. Les températures de configuration élevées (« HI SET ») et basses (« LO SET ») apparaissent dans la partie intermédiaire (pour la sonde 1) ou inférieure (pour la sonde 2).

Appuyer sur le bouton SET pour configurer le mode ou ne pas appuyer et attendre quelques secondes, et l'appareil s'en chargera.

Sélection du mode Aliments

Si vous avez appuyé sur SET en mode FOOD (Aliments), la viande apparaît dans la partie supérieure de l'écran LCD.

À partir de là, vous pouvez sélectionner une viande (« MEAT »), sélectionner une saveur et une cuisson (« TASTE »), et vous pouvez modifier la température configurée pour l'option TASTE dans vos propres paramètres.

Appuyez sur le bouton MEAT (Viande) pour faire défiler les 15 viandes préprogrammées : BEEF (bœuf), VEAL (veau), LAMB (agneau), PORK (porc), CHICKEN (poulet), TURKEY (dinde), DEER (venaison), ELK (élan), MOOSE (orignal), BUFFALO (bison), RABBIT (lapin), BOAR (sanglier), DUCK (canard), BIRD (gibier à plumes) et FISH (poisson).

Lorsque le voyant MEAT clignote, appuyer sur TASTE pour sélectionner le niveau de cuisson conformément à l'USDA, le ministère de l'Agriculture des États-Unis (température configurée).

D'autre part, pendant que le voyant MEAT clignote, vous pouvez augmenter ou baisser le niveau de cuisson de l'USDA (température configurée) en appuyant sur HI pour l'augmenter ou LO pour le baisser. La plage de température des aliments (« FOOD ») est de 0 à 300 °C (32 à 572 °F). Une pression du bouton SET à tout moment permet de définir les paramètres actuels. Ne pas appuyer de bouton pendant quelques secondes aura le même effet.

Sélection du mode Barbecue

Si vous avez appuyé sur SET en mode BARBECUE, la température maximale configurée (« HI SET ») devrait clignoter dans la partie correspondante de la sonde. Appuyer sur HI pour l'augmenter ou LO pour la baisser. La plage de la température maximale configurée HI SET est de 60 à 300 °C (140 à 572 °F). La température par défaut d'usine est de 120 °C (250 °F).

Appuyer sur SET pour définir la température maximale configurée (« HI SET »). La température minimale configurée (« LO SET ») clignotera. Appuyer sur HI pour l'augmenter ou LO pour la baisser. La plage de température minimale configurée est de 0 à 290 °C (32 à 554 °F). La température par défaut d'usine est de 93 °C (200 °F).

Une pression du bouton SET à tout moment permet de définir les paramètres actuels. Ne pas appuyer de boutons pour quelques secondes aura le même effet.

Remarque : l'appareil ne vous permettra pas de définir la température maximale du mode BARBECUE en dessous de la température minimale du mode BARBECUE. Elle changera automatiquement la température minimale (« LO ») de 2 degrés en dessous de la température maximale (« HI »).



Activation de l'alarme de température

Vous pouvez appuyer sur le bouton ALERT, °C /°F pour activer l'alarme de température pour les sondes 1 et 2. Les icônes d'alarme s'afficheront au-dessus de la température réelle.

Le récepteur bipera et l'icône d'alarme et la température de la sonde clignoteront si :

- La température des aliments réelle a dépassé la température maximale des aliments que vous avez configurée. (L'alerte bipera trois fois chaque seconde si la température se situe à 6 °C (10 °F) près de la température configurée et bipera quatre fois chaque seconde une fois que la température configurée a été atteinte).
- La température réelle du barbecue a dépassé la température maximale de barbecue que vous avez configurée (l'alerte bipera deux fois chaque seconde).
- La température réelle du barbecue est passée en dessous de la température minimale de barbecue que vous avez configurée (l'alerte bipera une fois chaque seconde).

Remarque : si vous appuyez sur le bouton ALERT, °C/°F et la température réelle de la sonde est supérieure à la température des aliments configurée ou est hors de la plage de température de barbecue que vous avez configurée, l'icône d'alerte et la température réelle de la sonde clignoteront immédiatement pour signaler le problème.

Remarque : l'alarme de température minimale en mode BARBECUE ne sera pas activée avant que la température réelle du barbecue dépasse la température minimale configurée. Par exemple, vous pouvez définir la température minimale du barbecue à 104 °C (220 °F) et appuyer sur ALERT, °C/°F, pour activer l'alarme. L'appareil ne bipera ni ne clignotera même si la température réelle du barbecue est inférieure à 104 °C. Celui-ci suppose que votre barbecue n'a pas atteint la bonne température. Uniquement une fois que la température réelle du barbecue dépasse 104 °C, puis passe en dessous de 104 °C, l'alarme peut être activée. L'appareil se mettra à bipera ou à clignoter.

Remarque : l'appareil conservera vos paramètres de température des alertes de barbecue et d'aliments même après avoir été éteint.

Procédure pour un usage typique dans un barbecue extérieur

	Well Done	Medium	Medium Rare	Rare
Beef	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	52 °C (125 °F)
Veal	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	
Lamb	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	
Pork	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)		
Chick	77 °C (160 °F)			
Turkey	77 °C (160 °F)			
Deer			60 °C (140 °F)	57 °C (135 °F)
Elk			60 °C (140 °F)	
Moose	71 °C (160 °F)		60 °C (140 °F)	
Buflo			60 °C (140 °F)	52 °C (125 °F)
Rabbit		71 °C (160 °F)		
Boar		66 °C (150 °F)		
Duck				57 °C (135 °F)
Bird		71 °C (160 °F)		
Fish			57 °C (135 °F)	52 °C (125 °F)



Surveiller 1 aliment et 1 barbecue

Les exemples typiques suivants décrivent les étapes à suivre pour que votre thermomètre à télécommande double sonde sans fil vous alerte si un morceau de viande de bœuf est cuit à 78 °C (173 °F) et si la température de votre barbecue passe en dessous de 107 °C (225 °F) ou dépasse 135 °C (275 °F).

Installation du barbecue

1. Suivre la procédure d'inscription.
2. Poser le bœuf sur la grille du barbecue.
3. Insérer la sonde 1 au centre de la partie la plus charnue de la viande. Éviter de toucher les zones osseuses ou très grasses.
4. Clipser la sonde 2 sur la grille du barbecue. Positionner les câbles du capteur de la sonde de manière à éviter qu'ils ne touchent les flammes et en veillant à ce qu'ils ne soient pas pincés/écrasés par le dôme à leur sortie du barbecue.
5. Poser/suspendre l'émetteur à l'écart de la source de chaleur du barbecue. NE PAS mettre l'émetteur sur ou sous le dôme de l'EGG. L'émetteur est étanche et peut être utilisé dans des conditions pluvieuses.

Sonde 1 : ALIMENTS, BŒUF, BIEN CUIT, TEMPÉRATURE CONFIGURÉE À 78 °C (173 °F)

1. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton SET pendant 2 secondes.
2. Appuyer sur le bouton HI ou LO pour que le voyant clignotant de la sonde dans le coin supérieur gauche affiche (1).
3. Appuyer rapidement sur SET.
4. Appuyer sur le bouton MODE pour afficher FOOD.
5. Appuyer rapidement sur SET.
6. Appuyer sur le bouton MEAT jusqu'à ce que BEEF soit affiché.
7. Appuyer rapidement sur le bouton TASTE jusqu'à ce que W.DONE soit affiché.
8. Appuyer rapidement sur le bouton HI jusqu'à ce que 173 °F soit affiché sous HI SET (température maximale configurée).
9. Appuyer sur SET.

Sonde 2 : BARBECUE, TEMP. MIN. CONFIGURÉE À 107 °C (225 °F), TEMP. MAX. CONFIGURÉE À 135 °C (275 °F)

1. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton SET pendant 2 secondes.
2. Appuyer sur le bouton HI ou LO pour que le voyant clignotant de la sonde dans le coin supérieur gauche affiche (2).
3. Appuyer rapidement sur SET.
4. Appuyer sur le bouton MODE pour afficher BARBECUE.
5. Appuyer rapidement sur SET.
6. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton HI ou LO jusqu'à ce que 275 °F soit affiché sous HI SET (température maximale configurée).
7. Appuyer rapidement sur SET.
8. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton HI ou LO jusqu'à ce que 225 °F soit affiché sous LO SET (température minimale configurée).
9. Appuyer sur SET.

Conseils utiles

Si le récepteur et/ou l'émetteur affichent LLL ou HHH au lieu de la température de la sonde, attendez que la sonde atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH est toujours affiché ou vous obtenez une fausse température, pincer les connecteurs de la sonde plus fort dans l'émetteur et les entortiller plusieurs fois pour qu'ils soient bien connectés. Si le problème persiste, il est possible que le câble de la sonde interne ait court-circuité à cause de détériorations dues à l'humidité ou à la chaleur.

Ne pas immerger la sonde pendant le nettoyage.

Ne pas laisser la sonde ou le câble de la sonde entrer en contact avec les flammes.



Pendant la période de garantie, retourner toute sonde défectueuse à l'adresse indiquée ci-dessous en incluant l'adresse de retour pour obtenir gratuitement un remplacement de la sonde.

Si la température affichée paraît trop élevée ou la température semble augmenter trop rapidement, vérifier que l'embout de la sonde ne passe pas à travers les aliments jusqu'à l'extérieur. Repositionner l'embout de la sonde au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Éviter de toucher les zones osseuses ou très grasses.

Précautions :

1. Toujours porter un gant résistant à la chaleur pour toucher les capteurs de sonde en acier inoxydable ou les câbles pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher sans protection.
2. Conserver les capteurs de la sonde en acier inoxydable et les câbles hors de portée des enfants.
3. Nettoyer les sondes en acier inoxydable et les sécher soigneusement après chaque utilisation.
4. Ne pas utiliser le récepteur sous la pluie. Il n'est PAS étanche à la pluie. L'émetteur est étanche à la pluie, mais pas imperméable. Ne pas plonger dans l'eau.
5. Ne pas exposer les prises des sondes en acier inoxydable ou les prises de l'émetteur à l'eau ou à tout liquide. Cela entraînera une mauvaise connexion et des prélèvements erronés.
6. Ne pas exposer le récepteur ou l'émetteur à la chaleur ou à une surface directe.
7. Ne pas utiliser des sondes en acier inoxydable dans un four à micro-ondes.
8. Le thermomètre à télécommande double sonde sans fil enregistre des températures minimales de 0 °C (32 °F) et maximales de 300 °C (572 °F). LLL s'affichera en dessous de 0 °C et HHH au-dessus de 300 °C. Ne pas utiliser le capteur de sonde en acier inoxydable au-dessus de 300 °C. Cela abîmerait le câble.
9. Usage non destiné aux personnes âgées de 12 ans ou moins.

Nettoyage

1. Toujours porter un gant résistant à la chaleur pour toucher les capteurs de sonde en acier inoxydable ou les câbles pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher sans protection.
2. Conserver les capteurs de la sonde en acier inoxydable et les câbles hors de portée des enfants.
3. Laver les embouts de la sonde métallique avec de l'eau savonneuse très chaude et bien sécher. Ne pas immerger la sonde dans l'eau pendant le nettoyage.
4. Essuyer l'émetteur et le récepteur avec un chiffon humide. Ne mettre ni l'un ni l'autre dans l'eau.

Informations destinées à l'utilisateur

Avertissement : les changements ou modifications apportés à cette unité qui n'ont pas été expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit des utilisateurs à utiliser l'équipement.

Remarque : cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites pour un dispositif numérique de classe B en vertu de l'article 15 des règles de la FCC (commission fédérale des communications des É.-U.). Ces limites ont pour but de fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. L'équipement produit, utilise et peut émettre des radiofréquences et, s'il n'a pas été installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles pour les communications radio.

Cependant, il n'y a aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférence dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisée (cela peut être déterminé en éteignant et allumant l'équipement), l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en suivant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou relocaliser l'antenne réceptrice.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est relié.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

L'appareil est conforme à l'article 15 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne devrait pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil ne doit pas accepter d'interférences reçues, notamment les interférences qui pourraient engendrer une utilisation non souhaitée.



GARANTIE LIMITÉE DE QUATRE-VINGT-DIX JOURS

Maverick Industries Inc. garantit que le thermomètre ET-734 de BARBECUE BIG GREEN EGG ne présente aucun vice de pièce, matériau et fabrication pour une période de 90 jours à compter de la date d'achat. Si des réparations ou entretiens sont nécessaires en vertu de cette garantie, veuillez contacter le service clientèle de Maverick par e-mail ou courrier postal pour obtenir les instructions pour l'emballage et l'expédition du thermomètre au centre de service national Maverick à l'adresse suivante :

Service clientèle de Maverick

94 Mayfield Ave.

Edison, NJ 08837

Téléphone : (+1) 732-417-9666

E-mail : help@maverickhousewares.com

N'envoyez pas de pièce ou produit à Maverick sans avoir obtenu un numéro d'autorisation de retour et des instructions.

La garantie est ANNULÉE si le mode d'emploi n'a pas été respecté ; en cas de dommages accidentels ; en cas d'utilisation commerciale ; en cas de dommages encourus pendant le transport ; ou si le thermomètre à télécommande sans fil double sonde a été modifié.

La présente garantie vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pourriez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Sondes de remplacement

Pour acheter des sondes de remplacement en acier inoxydable en dehors de la garantie, veuillez nous envoyer un chèque par courrier à l'adresse ci-dessous et préciser le type de sonde :

ET-733 Sonde hybride 1,8 m (6 pi) 20,00 USD/unité

Lot de sondes hybrides 1,8 m (6 pi) 33,00 USD/unité

Tous les prix comprennent l'expédition et la manutention. Les résidents du New Jersey doivent compter un supplément de 7 % pour la taxe de vente.

À l'attention de : Service clientèle
Maverick Industries, Inc.

