

INSTRUCTION MANUAL MODEL ET-73 REDI CHECK® SMOKER

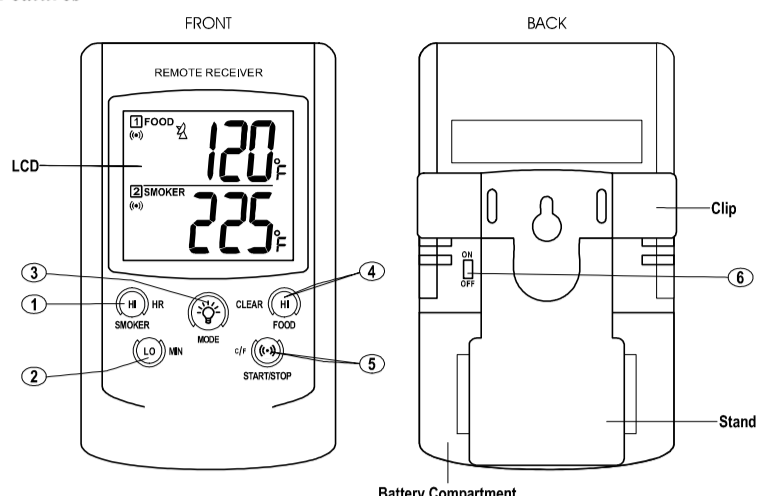
Introduction

Congratulations on your purchase of Redi Check® Smoker, a programmable radio frequency food thermometer. You will now be able to remotely monitor the temperature of smoking food & inside the smoking chamber from anywhere in your home.

Components

- 1 - receiver unit
- 1 - transmitter unit
- 1 - detachable 36" long stainless steel probe sensor
- 1 - detachable 24" long stainless steel smoking chamber probe with clip
- 4 - AAA batteries

Receiver Features

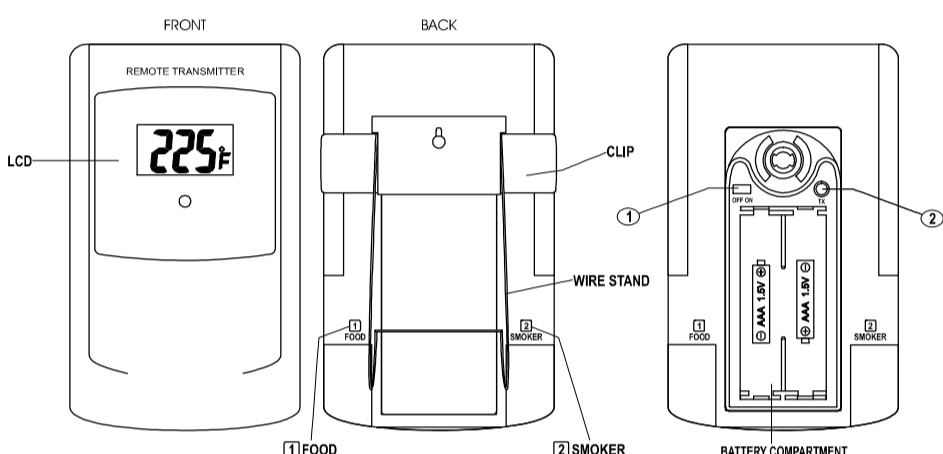


LCD (Liquid Crystal Display) – Displays all icons, temperature and time.
CLIP – Removable clip allows you to be mobile. Clip the receiver unit to belt.
BATTERY COMPARTMENT – Holds 2 AAA batteries.
STAND – Swings out and allows you to stand the receiver on tabletop.

Button

- HI/HR – In thermometer mode, press to increase the maximum SMOKER temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second. In timer mode, press to set hour. Press & hold for 2 seconds, the hours will increase 10 hours per second.
- LO/MIN – In thermometer mode, press to increase the minimum SMOKER temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second. In timer mode, press to set minutes. Press & hold for 2 seconds, the minutes will increase 10 minutes per second.
- LIGHT/MODE – Press to turn on the LCD back light for 5 seconds. Press and hold for 2 seconds to select thermometer or timer mode.
- HI/CLEAR – In thermometer mode, press to increase the maximum FOOD temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second. In timer mode, Press to clear the timer setting back to 0:00
- ALERT/START/STOP - In thermometer mode, press to turn on the warning alert. Press and hold for 2 seconds to change °C to °F or °F to °C. In timer mode, press to start or stop the timer countdown or countup.
- ON/OFF – Turns receiver on and off.

Transmitter Features



LCD (Liquid Crystal Display) - Displays temperature of both Food and Smoker probes sensors. It automatically switches between Food and Smoker displays. (Note: Temperature on the transmitter is only displayed in °F)
WIRE STAND - Allows you to stand transmitter on tabletop or it can be reversed and used as a hanger
BATTERY COMPARTMENT – holds 2 AAA batteries.
1 FOOD – Plug in for stainless steel food probe sensor
2 SMOKER - Plug in for stainless steel smoker probe sensor.

Buttons

- TX – Transmit manually, terminates the auto registration process. Press and hold for 2 seconds to register the radio frequency with the receiver.
- ON/OFF – On normal operation with full function. Off turns transmitter off.

EN - 1

Installing batteries

Open the battery compartment of the transmitter by turning the slotted screw clockwise from the locked position to the unlocked position and insert the two “AAA” batteries.

The Redi Chek® Smoker needs the receiver to register the radio frequency signal from the transmitter.

Registering Receiver & Transmitter

1. Plug the stainless steel probe sensors into the corresponding plug ins of the transmitter.

Note: The FOOD probe is 6” long and pointed. The SMOKING CHAMBER probe is 2” long with a grill rack clip.

2. Remove the battery compartment door of the transmitter
3. Turn the Receiver on by sliding switch on the rear of the receiver from OFF to ON.
4. Turn Transmitter on by sliding switch on the rear of the transmitter from OFF to ON. This needs to be done **within 60 seconds** of turning on the receiver in order for the receiver to register the signal from the transmitter. If it doesn't beep within 5-10 seconds slide switch OFF wait a few seconds and then switch back ON. Pressing and holding the TX button for 2 seconds will do the same thing as turning transmitter OFF and then back ON.
5. Registration is complete when the unit beeps and the probe temperature appears where the “---” was flashing. Replace the transmitter battery door. Turn screw counterclockwise to lock.

Setting HI (Maximum) Food Temperature

1. Press and hold LIGHT/MODE for 2 seconds to select thermometer mode. The LCD will show a FOOD icon in the upper part of the display and a SMOKER icon in the lower part of the display.
2. Press HI/CLEAR to display the maximum food temperature value. The value will only be displayed for 5 seconds. The default setting from the factory is 176°F. The range is 32°F - 392°F.
3. Press and hold HI/CLEAR so maximum food temperature flashes.
4. Press HI/CLEAR repeatedly until your desired temperature is displayed.
5. Press LIGHT/MODE to confirm setting.

Note: Press HI/CLEAR to read your set maximum food temperature.

Setting HI (Maximum) Smoker Temperature

1. Press and hold LIGHT/MODE for 2 seconds to select thermometer mode. The LCD will show a FOOD icon in the upper part of the display and a SMOKER icon in the lower part of the display.
2. Press HI/HR to display the maximum smoker temperature value. The value will only be displayed for 5 seconds. The default setting from the factory is 176°F. The range is 140°F - 410°F. Note: The unit will not allow you to set maximum smoker temperature below the minimum smoker temperature setting.
3. Press and hold HI/HR so maximum smoker temperature flashes.
4. Press HI/HR repeatedly until your desired temperature is displayed.
5. Press LIGHT/MODE to confirm setting.

Note: Press HI/HR to read your set maximum smoker temperature.

Setting LO (Minimum) Smoker Temperature

1. Press and hold LIGHT/MODE for 2 seconds to select thermometer mode. The LCD will show a FOOD icon in the upper part of the display and a SMOKER icon in the lower part of the display.
2. Press LO/MIN to display the minimum smoker temperature value. The value will only be displayed for 5 seconds. The default setting from the factory is 50°F. The range is 32°F - 392°F. Note: The unit will not allow you to set minimum smoker temperature above the maximum smoker temperaturesetting.
3. Press and hold LO/MIN so minimum smoker temperature flashes.
4. Press LO/MIN repeatedly until your desired temperature is displayed.
5. Press LIGHT/MODE to confirm setting.

Note: Press LO/MIN to read your set minimum smoker temperature.

Turn on the temperature alerts

Press ALERT/START/STOP to activate the temperature alerts for the smoker and food. An alarm icon will appear beneath the both FOOD icon and SMOKER icon.

Note: The receiver will beep and the alarm icon and probe temperature display will flash if:
• the actual food temperature has exceeded your maximum food temperature setting
• the actual smoker temperature has exceeded your maximum smoker temperature setting
• the actual smoker temperature has fallen below your minimum smoker temperature setting

Note: The minimum smoker temperature alert is not activated until the actual smoker temperature goes above the minimum temperature setting.

Example: If you set the minimum smoker temperature for 220 °F and press the ALERT/START/STOP to turn on the warning alert and your actual smoker temperature is below 220 °F the unit will NOT beep or flash. It assumes your smoker is not up to temperature. Once the actual smoker temperature goes over 220 °F the minimum smoker alert is activated. If it falls below 220 °F after that it will beep & flash.

Using the Timer

Count down

1. Press and hold LIGHT/MODE for 2 seconds to select timer mode. The lower display will show a small TIMER and 0:00.
2. Press HI/HR and LO/MIN button to set the timer, Press ALERT/START/STOP button to start countdown. The “▼” will blink for every second.
3. To stop the countdown process, press ALERT/START/STOP button. The “▼” becomes solid.
4. Press HI/CLEAR button to clear the setting back to 0:00.

Note: The minimum setting for the timer is 1 minute. The maximum setting is 24 hours. Less than 10 hours is displayed as hours & minutes. 10 hours to 24 hours is displayed just as hours. When the countdown reaches “0:00” the timer starts counting up and it will beep for 30 seconds. The “0:00” and “▼” will blink. Press the ALERT/START/STOP button to stop beeping.

Do not expose the plugs of the stainless steel probes or the plug in holes of the transmitter to water or any liquid. This will result in a bad connection and faulty readings.

Do not expose the receiver or transmitter to direct heat or surface.

Do not use stainless steel probes in microwave oven.

The Redi Chek® Remote registers temperatures as low as 14°F (-10°C) and as high 410°F (210°C). LLL will be displayed below 14°F and HHH will be displayed above 410°F . Do not use the stainless steel probe sensor above 410°F . Doing so will deteriorate the wire.

Cleaning

Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensors or wires during of just after cooking. Do not touch with bare hands.

Keep the stainless steel probe sensors and wires away from children.

Wash the metal probe tips with hot soapy water and dry thoroughly. Do not immerse the probes in water while cleaning.

Wipe the transmitter and receiver with damp cloth. Do not immerse either in water.

LIMITED NINETY DAY WARRANTY

Maverick Industries Inc. warrants the Redi Chek® Smoker to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of 90 days, from date of purchase. Should any repairs or servicing under this warranty be required, contact Maverick Customer Service by mail or phone for instructions on how to pack and ship Redi Chek® Smoker to Maverick's National Service Center located as follows:

Maverick Customer Service
94 Mayfield Ave.
Edison NJ 08837

Telephone: (732) 417-9666

Hours: Weekdays 8:30 AM- 4:30 PM

Do not send any parts or product to Maverick without calling and obtaining a Return Authorization Number and instructions.

This warranty is VOID if instructions for use are not followed; for accidental damage; for commercial use; for damage incurred while in transit; or if the Redi Chek® Smoker has been tampered with.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Replacement probes

To purchase, out of warranty, stainless steel replacement probes please mail us a check to address below and specify probe type:

ET-73 Food Probe	\$12.00/ea
ET-73 Smoker Probe	\$12.00/ea
NEW 6 ft length * high heat ET-72/73 Food Probe	\$17.00/ea
2 - NEW 6 ft length * high heat ET-72/73 Food Probe	\$27.75/ea

All prices include shipping & handling. NJ residents add 6% sales tax.

Attn Customer Service
Maverick Industries, Inc.
94 Mayfield Ave.
Edison NJ 08837

* The NEW high heat probe wire is rated for 570°F to reduce accidental wire burn outs.

Count up

1. Press and hold LIGHT/MODE for 2 seconds to select timer mode. The lower display will show a small TIMER and 0:00.
2. Press ALERT/START/STOP button to start count up. The “▲” will blink for every second.
3. To stop the count up process, press ALERT/START/STOP button. The “▲” becomes solid.
4. Press HI/CLEAR button to clear the setting back to 0:00.

When the count up reaches 10 the display will turn to 0:00, the unit beeps and “▲” will blink for 30 seconds.

Change °C to °F or °F to °C

Press and hold ALERT/START/STOP(C/F) for 2 seconds.

Using Timer & Temperature Modes Simultaneously

The timer and temperature modes can be used at the same time. This allows you to monitor one food's cooking progress in the temperature mode, while using the timer mode to keep track of another cooking task. You can tell which function is complete by the sound of the beeps, as well as which icons are flashing.

1. For the temperature mode, the receiver will signal that your food is ready with a continuous beeping sound, and the warning icon and probe temperature display will blink.
2. For the timer mode, the receiver will signal that time is up by beeping for 30 seconds. Either the upward arrow (for count-up mode) and downward arrow (for countdown mode) will blink.

Procedure for typical use with an outdoor smoker:

The following typical example will go through the steps to have the Redi Check® Smoker alert you if a piece of meat (Boston Butt) is cooked to 160°F. If your smoker temperature falls below 225°F or goes above 250°F and remind you to check the smoker in 2 hours.

Set up smoker.

Follow the registration procedure .
Place meat on smoker grill rack.
Insert probe sensor into the center of thickest portion of the meat. Avoid touching bone or heavy fat areas.
Clip the special smoking chamber probe to grill rack of smoking chamber.
Position the probe sensor wires so they will not come into contact with flames and exit the smoker without being pinched/crushed by the cover.
Stand/hang the transmitter away from heat source of grill. DO NOT put transmitter on closed cover or under the cover. The transmitter is water proof for use in rain.

Press and hold LIGHT/MODE button so thermometer mode is displayed.
Press HI/CLEAR to display the maximum food temperature.
Press and hold HI/CLEAR so the maximum food temperature display flashed.
Press HI/CLEAR repeatedly until 160°F appears (hold HI/CLEAR button down will increase the temperature 10 degrees per second).
QUICKLY press LIGHT/MODE to confirm 160°F setting.

Press HI/HR to display the maximum smoker temperature.
Press and hold HI/HR so the maximum smoker temperature display flashes.
Press and hold HI/HR repeatedly until 250°F appears (holding HI/HR button down will increase the temperature 10 degrees per second)
QUICKLY press LIGHT/MODE to confirm 250°F setting

Press LO/MIN to display the minimum smoker temperature.
Press and hold LO/MIN so the minimum smoker temperature display flashes.
Press LO/MIN repeatedly until 225°F appears (holding LO/MIN button down will increase the temperature 10 degrees per second)
QUICKLY press LIGHT/MODE to confirm 225°F setting
Press ALERT/START/STOP to activate the temperature alerts for the smoker and food.

Press and hold LIGHT/MODE button so timer mode is displayed.
Press HI/HR 2 times to set for 2 hours so that 2:00 is displayed. Press ALARM/START/STOP to start the countdown. Press and hold LIGHT/MODE to go back to thermometer mode.
Clip the receiver to your belt or pocket and move up to 100 ft away from the smoker. Go indoors if desired. You are now remotely monitoring your food and smoker. The receiver will beep and flash if your meat temperature goes above 160°F or the smoker temperature falls below 225°F or exceeds 250°F.

Helpful Hints

If the receiver and/or the transmitter display LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still displayed it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.

Do not immerse the probe in water while cleaning.

Do not allow probe or probe wire to come into contact with flames.

Return defective probe to address below along with return address and we will send you new probe no charge.

If the temperature displayed seems to read too high or the temperature seems to increase too quickly check to make sure the probe tip is not poking the food to outside. Reposition the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

Cautions:

Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensors or wires during or just after cooking. Do not touch with bare hands.

Keep the stainless steel probe sensors and wires away from children.

Clean the stainless steel probes and dry thoroughly after each and every use.

Do not use the receiver in the rain. The transmitter is water proof but not water tight. Do not immerse in water.

EN - 3

EN - 2

EN - 4

MANUEL D'UTILISATION DU MODELE ET-73 REDI CHEK® à FUMOIR

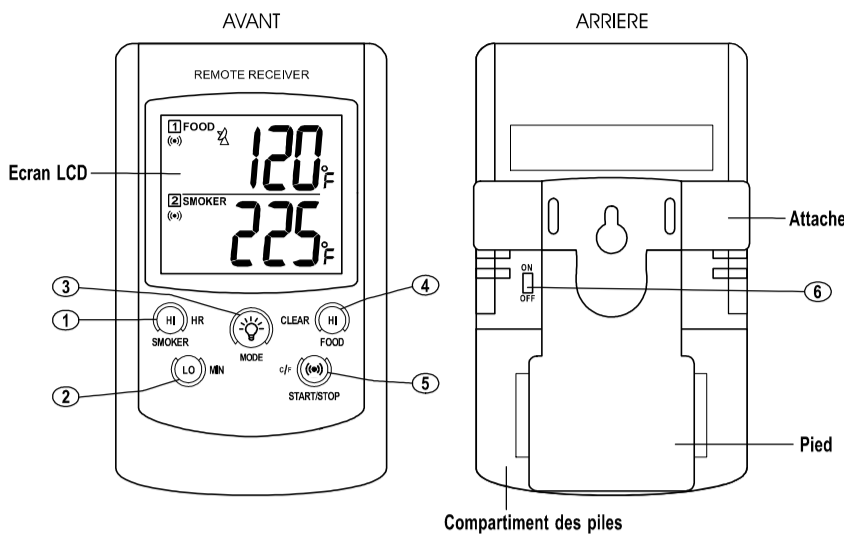
Introduction

Félicitations pour l'achat du Redi Chek® à Fumoir, le thermomètre à nourriture programmable à fréquences radio. Vous pouvez désormais contrôler à distance la température de la nourriture à fumer ou du fumoir où que vous soyez à la maison.

Eléments

- 1- bloc récepteur
- 1- bloc émetteur
- 1- sonde à nourriture amovible en acier inoxydable avec câble de 90cm.
- 1- capteur pour fumoir amovible en acier inoxydable avec câble de 60cm.
- 4- piles "AAA".

Caractéristiques du récepteur

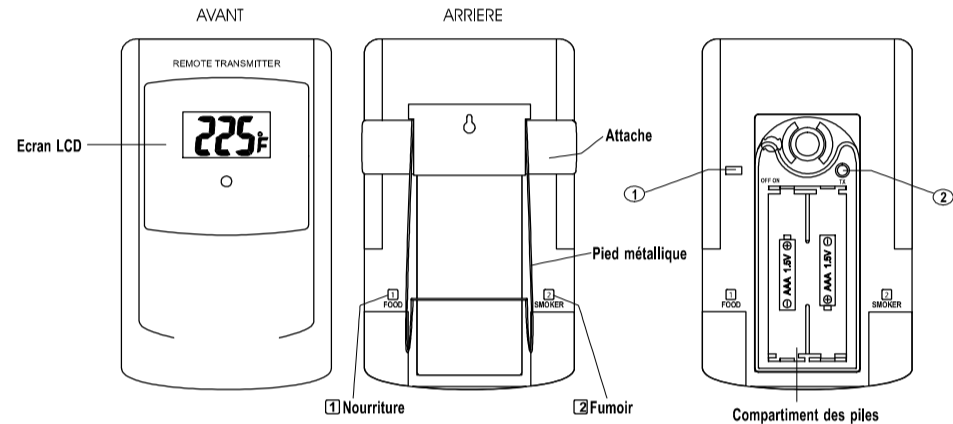


ECRAN LCD (écran à cristaux liquides) – Affiche tous les symboles, les températures et le temps.
ATTACHE – L'attache amovible vous permet de vous déplacer. Accrochez le récepteur à la ceinture.
COMPARTIMENT DES PILES – Contient 2 piles "AAA".
PIED – Se déplie et vous permet de faire tenir le récepteur sur une surface plate.

Touches

1. HI/HR – En mode thermomètre, appuyez pour augmenter la température maximale du fumoir. Tenez appuyé pendant 2 secondes, la température affichée augmente de 10 degrés par seconde. En mode minuteur, appuyez pour régler les heures. Tenez appuyé pendant 2 secondes, les heures affichées augmentent de 10 par seconde.
2. LO/MIN – En mode thermomètre, appuyez pour augmenter la température minimale du fumoir. Tenez appuyé pendant 2 secondes, la température affichée augmente de 10 degrés par seconde. En mode minuteur, appuyez pour régler les minutes. Tenez appuyé pendant 2 secondes, les minutes affichées augmentent de 10 par seconde.
3. LIGHT/MODE – Appuyez pour allumer l'éclairage arrière de l'écran pendant 5 secondes. Tenez appuyé 2 secondes pour choisir entre mode thermomètre et mode minuteur.
4. HI/CLEAR - En mode thermomètre, appuyez pour augmenter la température maximale de fumaison (Nourriture). Tenez appuyé pendant 2 secondes, la température affichée augmente de 10 degrés par seconde. En mode minuteur, appuyez pour remettre le minuteur à 0:00.
5. ALERT/START/STOP – En mode thermomètre, appuyez pour enclencher la sonnerie d'alarme. Tenez appuyé 2 secondes pour passer des degrés Centigrades °C à Fahrenheit °F et inversement. En mode minuteur, appuyez pour commencer ou arrêter le compte ou le décompte du minuteur.
6. ON/OFF – Allumez ou éteignez le récepteur.

Caractéristiques de l'émetteur



ECRAN LCD (à cristaux liquides) – Affiche les températures des capteurs sondes de la nourriture et du four. Il alterne automatiquement entre les deux affichages. (Note : la température est toujours affichée en degrés Fahrenheit (°F) sur l'émetteur.)
Pied métallique – Vous permet de faire tenir l'émetteur sur une surface plate, et il peut aussi, une fois retourné, servir de crochet.

Compartiment des piles – contient 2 piles "AAA".

- 1 Nourriture – Prise de la sonde à nourriture en acier inoxydable.
- 2 Fumoir – Prise du capteur pour le fumoir en acier inoxydable.

FR - 1

Note : le réglage minimum du minuteur est de 1 minute. Le réglage maximum est de 24 heures. En dessous de 10 heures, le réglage s'affiche en heures et minutes. De 10 à 24 heures, le réglage s'affiche en heures seulement. Quand le décompte atteint "0:00" le minuteur commence à compter normalement et produit un bip pendant 30 secondes. Les symboles "0:00" et "▼" clignotent. Appuyez sur ALERT/START/STOP pour arrêter l'alarme.

Compte normal du temps

1. Appuyez sur LIGHT/MODE pendant 2 secondes pour choisir le mode minuteur. L'écran inférieur affiche un petit symbole Minuteur et 0:00.
2. Appuyez sur ALERT/START/STOP pour commencer le minutage. "▲" clignotera toutes les secondes.
3. Pour arrêter le minutage, appuyez sur ALERT/START/STOP. "▲" s'affichera.
4. Appuyez sur HI/CLEAR pour remettre le réglage à 0:00.

Quand le minutage atteint 10 l'écran affiche 0:00, l'appareil émet un bip et "▲" clignote pendant 30 secondes.

Passage de l'unité de degré centigrade (°C) à Fahrenheit (°F) et inversement

Appuyez sur ALERT/START/STOP pendant 2 secondes pour changer d'unité (C/F).

Utilisation simultanée des fonctions Température et Minuteur

Les fonctions Température et Minuteur peuvent être utilisées en même temps. Cela vous permet de surveiller la température de cuisson d'un plat en mode Température, tout en minutant la cuisson d'un autre plat en mode Minuteur. Vous pouvez savoir quelle fonction se termine grâce aux bips émis et aux symboles clignotants différents.

1. Pour la fonction Température, le récepteur signalera que la nourriture est prête avec un bip continu et le symbole d'alarme et la température clignotera.
2. Pour la fonction Minuteur, le récepteur signalera que le temps est écoulé avec un bip de 30 secondes. Ou la flèche vers le haut (compte normal), ou la flèche vers le bas (compte à rebours) clignotera.

Exemple d'utilisation typique dans un barbecue fumoir extérieur :

L'exemple suivant vous montre les étapes pour que votre Redi Chek® à fumoir vous prévienne quand la pièce de viande (croupe de porc) est cuite à 160°F ou si la température du fumoir tombe sous 225°F ou dépasse 250°F et vous rappelle de contrôler votre fumoir au bout de 2 heures.

Installez le barbecue fumoir.

Suivez la procédure de calage de la fréquence.

Placez la viande sur la grille du barbecue fumoir.

Insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Evitez de toucher les os ou une partie grasse du morceau. Accrochez le capteur spécial pour le fumoir à la grille de celui-ci.

Placez les cordons des capteurs de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec les flammes, et qu'ils ne soient ni pincés ni écrasés par le couvercle du fumoir. Posez ou accrochez l'émetteur loin de la source de chaleur du grill. NE LE PLACEZ PAS sur ou sous le couvercle fermé. L'émetteur peut résister à la pluie.

Appuyez sur LIGHT/MODE un instant pour que le mode Thermomètre s'affiche.

Appuyez sur HI/CLEAR pour que la température maximale de la nourriture s'affiche.

Tenez appuyé HI/CLEAR un instant pour que l'affichage de cette température clignote.

Appuyez plusieurs fois sur HI/CLEAR jusqu'à ce que 160°F s'affiche (le chiffre de température augmente de 10 degrés par seconde si vous tenez la touche enfoncée). Appuyez RAPIDEMENT sur LIGHT/MODE pour confirmer le réglage à 160°F.

Appuyez sur HI/CLEAR pour que la température maximale du fumoir s'affiche.

Tenez appuyé HI/CLEAR un instant pour que l'affichage de cette température clignote.

Appuyez plusieurs fois sur HI/CLEAR jusqu'à ce que 250°F s'affiche (le chiffre de température augmente de 10 degrés par seconde si vous tenez la touche enfoncée).

Appuyez RAPIDEMENT sur LIGHT/MODE pour confirmer le réglage à 250°F.

Appuyez sur LO/MIN pour que la température minimale du fumoir s'affiche.

Tenez appuyé LO/MIN un instant pour que l'affichage de cette température clignote.

Appuyez plusieurs fois sur LO/MIN jusqu'à ce que 225°F s'affiche (le chiffre de température augmente de 10 degrés par seconde si vous tenez la touche enfoncée).

Appuyez RAPIDEMENT sur LIGHT/MODE pour confirmer le réglage à 225°F.

Appuyez sur ALERT/START/STOP pour activer les alarmes de température pour le fumoir et la nourriture. Appuyez sur LIGHT/MODE un instant pour que le mode Minuteur s'affiche. Appuyez 2 fois sur HI/HR pour que 2:00 s'affiche. Appuyez sur ALERT/START/STOP pour commencer le compte à rebours. Appuyez sur LIGHT/MODE un instant pour retourner en mode Thermomètre. Accrochez le récepteur à votre ceinture ou votre poche et déplacez vous jusqu'à 30 mètres de votre fumoir. Vous pouvez aller à l'intérieur. Vous contrôlez maintenant à distance le fumoir et la cuisson de la viande. Le récepteur clignotera et sonnera si la température de la viande dépasse 160°F ou si la température du fumoir descend sous 225°F ou dépasse 250°F.

Astuces utiles

Si le récepteur et/ou l'émetteur affiche LLL ou HHH au lieu de la température du capteur, attendez que celui-ci atteigne la température de la pièce. Si LLL ou HHH est toujours affiché alors c'est que le cordon du capteur est court-circuité soit par l'humidité soit par une chaleur excessive.

Ne plongez pas les capteurs dans l'eau pour les nettoyer.

Empêchez les capteurs ou leurs cordons d'entrer en contact direct avec les flammes.

Renvoyez les capteurs défectueux à l'adresse indiquée ci-dessous en fournissant votre adresse postale et nous vous en enverrons de nouveaux.

Si la température semble augmenter ou baisser trop rapidement vérifiez que le capteur n'a pas traversé la viande et qu'il ne dépasse pas à l'extérieur. Remplacez la sonde au milieu de la partie la plus épaisse du morceau de viande. Evitez l'os ou les parties grasses.

FR - 3

Touches

1. TX – Manuellement, stoppe le système de calage automatique. Tenez appuyé 2 secondes pour caler la fréquence radio avec le récepteur.
2. ON/OFF – ON met en marche les fonctions de l'émetteur. OFF éteint l'émetteur.

Installation des piles

Ouvrez le compartiment des piles de l'émetteur en tournant la vis crantée de gauche à droite de la position verrouillée à la position ouverte et installez les deux piles "AAA".

Le Redi Chek® à fumoir a besoin pour fonctionner que le récepteur se cale sur la fréquence radio de l'émetteur.

Calage du récepteur sur l'émetteur

1. Branchez les capteurs sondes inoxydables aux prises correspondantes de l'émetteur.

Note : La sonde de la nourriture est longue de 15cm et pointue. Le capteur du fumoir est long de 5 cm avec une attache pour la grille.

2. Enlevez la porte du compartiment des piles de l'émetteur.
3. Allumez le récepteur en mettant l'interrupteur situé à l'arrière sur la position ON.
4. Allumez l'émetteur en mettant l'interrupteur situé à l'arrière sur la position ON. Cela doit être fait dans les 60 secondes qui suivent la mise en route du récepteur pour que celui-ci se cale sur le signal de l'émetteur. S'il n'émet pas de bip dans les 5 à 10 secondes qui suivent, remettez l'interrupteur sur OFF, attendez quelques secondes puis remettez sur ON. Appuyez sur la touche TX pendant 2 secondes à les mêmes effets qu'éteindre et rallumer l'émetteur.
5. Le calage est terminé lorsqu'un bip retentit et que la température s'affiche là où "----" clignotait.

Réglage de la température maximale (HI) de la nourriture

1. Appuyez sur LIGHT/MODE pendant 2 secondes pour choisir le mode thermomètre. L'écran LCD affiche un symbole 1 Nourriture dans sa partie supérieure et 2 Fumoir dans sa partie inférieure.
2. Appuyez sur HI/HR pour afficher la température maximale de la nourriture. Elle s'affiche seulement pendant 5 secondes. Le réglage par défaut est 176°F. La marge s'étend de 32° à 392°F.
3. Appuyez sur HI/CLEAR pendant un instant et la température maximale de la nourriture clignote.
4. Appuyez plusieurs fois sur HI/HR jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
5. Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer votre réglage.

Note : Appuyez sur HI/CLEAR pour lire votre réglage de température maximale de nourriture.

Réglage de la température maximale (HI) du fumoir

1. Appuyez sur LIGHT/MODE pendant 2 secondes pour choisir le mode thermomètre. L'écran LCD affiche un symbole 1 Nourriture dans sa partie supérieure et 2 Fumoir dans sa partie inférieure.
2. Appuyez sur HI/HR pour afficher la température maximale du fumoir. Elle s'affiche seulement pendant 5 secondes. Le réglage par défaut est 176°F. La marge s'étend de 140° à 410°F. Note : Vous ne pouvez pas régler la température maximale du fumoir en dessous du réglage de la température minimale du fumoir.
3. Appuyez sur HI/HR pendant un instant et la température maximale du fumoir clignote.
4. Appuyez plusieurs fois sur HI/HR jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
5. Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer votre réglage.

Note : Appuyez sur HI/HR pour lire votre réglage de température maximale du fumoir.

Réglage de la température minimale (LO) du fumoir

1. Appuyez sur LIGHT/MODE pendant 2 secondes pour choisir le mode thermomètre. L'écran LCD affiche un symbole 1 Nourriture dans sa partie supérieure et 2 Fumoir dans sa partie inférieure.
2. Appuyez sur LO/MIN pour afficher la température minimale du fumoir. Elle s'affiche seulement pendant 5 secondes. Le réglage par défaut est 50°F. La marge s'étend de 32° à 392°F. Note : L'appareil ne vous permet pas de régler la température minimale du fumoir au dessus du réglage de la température maximale du fumoir.
3. Appuyez sur LO/MIN pendant un instant et la température minimale du fumoir clignote.
4. Appuyez plusieurs fois sur LO/MIN jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
5. Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer votre réglage.

Note : Appuyez sur HI/HR pour lire votre réglage de température maximale du fumoir.

Activation des alarmes de températures

Appuyez sur ALERT/START/STOP pour activer les alarmes de températures pour la nourriture et le fumoir. Un signal d'alarme s'affiche sous les deux symboles de 1 Nourriture et de 2 Fumoir.

Note : Le récepteur produit un bip et le symbole d'alarme et la température du capteur clignotent si :

- La température réelle de la nourriture dépasse le réglage de la température maximale de la nourriture.
- La température réelle du fumoir dépasse le réglage de la température maximale du fumoir.
- La température réelle du fumoir est descendue en dessous du réglage de la température minimale du fumoir.

Note : L'alarme de température minimale du fumoir ne s'active que lorsque la température réelle du fumoir dépasse le réglage de température minimale.

Exemple : Si vous avez réglé la température minimale du fumoir à 220°F et avez appuyé sur ALERT/STOP/START pour activer l'alarme et que la température actuelle du fumoir est plus basse que 220°F, il n'y aura ni bip, ni clignotement. L'appareil suppose que votre fumoir monte encore en température. Quand la température réelle du fumoir dépasse 220°F l'alarme minimale est vraiment activée. Si la température descend alors sous 220°F l'appareil produira un bip et clignotera.

Utilisation du minuteur

Compte à rebours

1. Appuyez sur LIGHT/MODE pendant 2 secondes pour choisir le mode minuteur. L'écran inférieur affiche un petit symbole Minuteur et 0:00.
2. Appuyez sur HI/HR et LO/MIN pour régler le minuteur. Appuyez sur ALERT/START/STOP pour commencer le décompte. "▼" clignotera toutes les secondes.
3. Pour arrêter le décompte, appuyez sur ALERT/START/STOP. "▼" s'affichera.
4. Appuyez sur HI/CLEAR pour remettre le réglage à 0:00.

FR - 2

Précautions :

Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour manipuler les capteurs sondes inoxydables ou leurs cordons durant ou juste après la cuisson. Ne les touchez pas à mains nues.

Gardez les capteurs inoxydables et leurs cordons hors de portée des enfants.

Nettoyez et séchez parfaitement les capteurs inoxydables après chaque utilisation.

N'utilisez pas le récepteur sous la pluie. L'émetteur résiste à la pluie mais il n'est pas étanche. Ne le plongez pas dans l'eau.

Protégez les prises des cordons des capteurs ainsi que les prises de l'émetteur de l'eau ou de tout autre liquide. Cela causerait une mauvaise connexion et un affichage défectueux.

Evitez à l'émetteur ou au récepteur toute chaleur directe ou induite dans un revêtement.

N'utilisez pas les capteurs inoxydables dans un four à micro ondes.

Le Redi Chek® à distance capte des températures aussi basses que 14°F (-10°C) et aussi hautes que 410°F (210°C). En dessous de 14°F, LLL s'affiche et au dessus de 410°F, c'est HHH. N'utilisez pas de capteur inoxydable au dessus de 410°F. Cela détériorerait le cordon.

Nettoyage

Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour manipuler les capteurs inoxydables ou leurs cordons durant ou juste après la cuisson. Ne les touchez pas à mains nues.

Gardez les capteurs inoxydables et leurs cordons hors de portée des enfants.

Lavez l'extrémité métallique des capteurs avec de l'eau chaude savonneuse. Ne plongez pas les capteurs dans l'eau pendant le nettoyage.

Essayez le récepteur et l'émetteur avec un chiffon humide. Ne les plongez pas non plus dans l'eau.

GARANTIE LIMITÉE DE QUATRE-VINGT-DIX JOURS

Maverick Industries Inc. garantit le Redi Chek® à fumoir pour les défauts des éléments et les pièces et main d'œuvre, et ce pour une durée de 90 jours à partir du jour d'achat. S'il arrivait que vous ayez besoin d'une réparation ou d'un autre service après-vente, contactez le service clientèle de Maverick par courrier ou par téléphone pour recevoir des instructions sur la façon d'emballer et d'envoyer le Redi Chek® à fumoir au centre national du service clientèle de Maverick dont les coordonnées sont :

Service Clientèle Maverick
94 Avenue Mayfield
Edison NJ 08837

Téléphone : (737) 417-9666

Horaire : Jours de semaine de 8h30 à 16h30

Ne retournez aucun élément ou appareil à Maverick sans avoir contacté et obtenu des instructions et un numéro d'autorisation de renvoi.

Cette garantie est ANNULÉE si les instructions d'utilisation ne sont pas suivies ; en cas de dommage accidentel ; en cas d'usage commercial ; pour des dommages causés pendant le transit ; ou si le Redi Chek® à fumoir a été trafiqué.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui peuvent varier suivant les états.

Remplacement des capteurs

Pour acquérir, hors garantie, un capteur sonde inoxydable de remplacement veuillez nous envoyer un chèque en spécifiant le type de capteur souhaité à l'adresse suivante :

Capteur Nourriture ET-73 12\$ pièce

Capteur Fumoir ET-73 12\$ pièce

Nouveau! Sonde Nourriture ET-72/73 haute chaleur* de 1m80 de long 17\$ pièce

Nouveau! 2 sondes Nourritures ET-72/73 haute chaleur* de 1m80 de long 27,75\$ pièce

Tous les prix comprennent la manutention et le transport. Les habitants du NJ ajoutent 6% de taxe de vente.

à l'attention du service clientèle

Maverick Industries Inc.
94 Ave Mayfield
Edison NJ 08837

* Le nouveau cordon de sonde est conçu pour résister à 570°F pour réduire les risques de brûlure des cordons.

FR - 4