

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL ET-733 REDI CHEK

WIRELESS BBQ & Fleisch-Thermometer

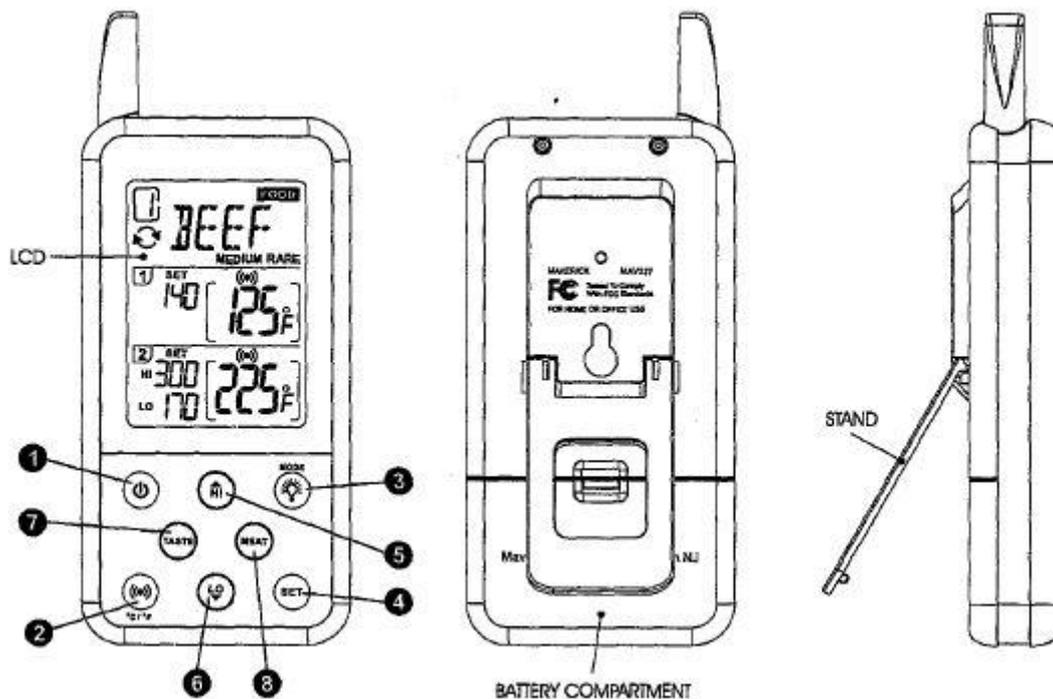
Infroduction

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des ET-733 REDI CHEK GRILL Thermometer, ein programmierbare Funkfrequenz -Lebensmittel-Thermometer. Sie können jetzt aus der Ferne überwachen die Temperatur grillen und die Temperatur in Ihrem Grill von überall in Ihrem Zuhause.

Komponenten

- 1 - Empfänger-Einheit
- 1-Transmitter Einheit
- 2 - Abnehmbarer Edelstahl-Sonden, um sowohl für die Lebensmittel-und Grill verwendet werden
- 2 - Probe-Clips
- 4 - AAA-Batterien.

Empfänger Eigenschaften



- LCD (Liquid Crystal Display) - Zeigt alle Symbole , Farn Temperatur und Zeit .
- batery FACH - Platz 2 AAA-Batterien.
- STAND - Schaukeln aus und lassen Sie den Empfänger auf Tischfuß .

Buttons

- 1 . Leistung - Drücken Sie, um EIN / AUS den Empfänger .
- 2 . ALERT , ° C / ° F - Presse TUM ON / OFF Alarm. Drücken und halten Sie für 2 Sekunden, um between swifch ° C und ° F-Anzeige .
- 3 . LIGHT / MODE - Drücken Sie, um auf der LCD- Hintergrundbeleuchtung für 5 Sekunden einzuschalten. Drücken Sie, um between wechseln Grill -und Lebensmittel während in SET UP
- 4 . SET - Drücken und halten für 2 & df TFII • • • .
- 5 . HALLO - Schaltet zwischen Sonde 1 und Sonde 2 während SET auf. Löst Grill-und Lebensmittel Satz

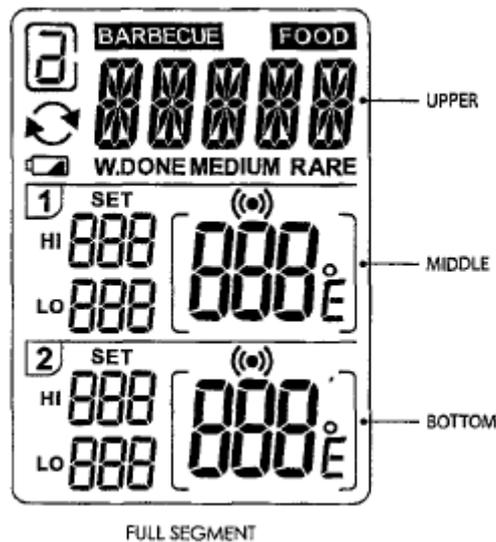
Temperaturen und Drücken für 2 Sekunden gedrückt halten, um 10 Grad pro increase .

6 . LO - Schaltet zwischen Sonde 1 und Sonde 2 während SET auf. Senkt Grill-und Lebensmittel Satz Temperaturen . Drücken und halten Sie für 2 Sekunden um 10 Grad pro verringern.

7 . TASTE - Drücken, um den Kochfortschritt gesetzt Temperatur von Fleisch , während in der SET- up ausgewählt ändern.

8 . FLEISCH - Drücken , um den gewählten , während in bis SET Fleisch ändern.

Receiver LCD



Der Empfänger LCD ist in 3 Felder getrennt.

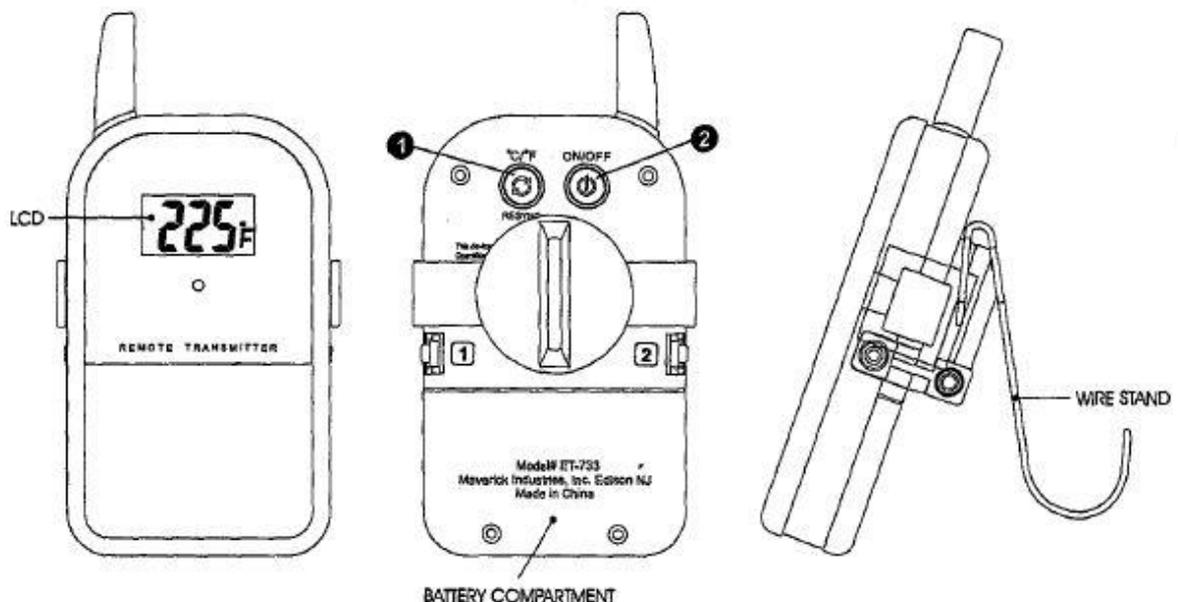
Das obere Feld zeigt die Probe Nr. 1 oder 2, die Mode oder GRILL FOOD, und wenn in der Lebensmittel

Modus der Fleisch-und GESCHMACK.

Der Mittlere field zeigt den eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur für Messtaster 1.

The Bottom Feld zeigt die Soll-Temperatur ond der tatsächlichen temperafure für Probe 2.

Transmitter Merkmale



• LCD (Liquid Crystal Display) - zeigt die Temperatur sowohl der Sonde 1 und Sonde 2 . Es wird automatisch wechseln zwischen Sonde 1 und Sonde 2 Displays .

(Hinweis : Drücken Sie die Re- Sync bulton © um die Anzeige zwischen ° C und ° F umschalten)

• WIRE STAND - Allows Sie den Empfänger ein Tisch oder It umgekehrt und als Ständer verwendet werden

ein Aufhänger.

• battery COMPARTMENT - hält zwei AAA-Batterien.

• 1 - Flug- tor in Edelstahl -Sonde.

• 2 - Flug- in für Edelstahl -Sonde.

Buttons

1 . Re - Sync © - Transmit manuell , beendet die automatische Registrierung. Drücken und halten Sie für 2

Sekunden, um die Funkfrequenz , die dem Empfänger registrieren.

Drücken Sie, um die Temperatureinheit zwischen ° C und ° F wählen

2 . Strom © - Drücken und halten Sie für 2 Sekunden schaltet auf EIN / AUS fransmitter . .

Einsetzen der Batterien

Öffnen Sie das Batterie compartment des Empfängers und legen Sie zwei "AAA"- Batterien in der richtigen

Polarität . Öffnen Sie das Batterie compartment der durch Entfernen der beiden kleinen Schrauben und legen Sie zwei

"AAA "-Batterien mit der richtigen Polarität .

Registrieren Empfänger & Sender

Die Barbecue- Thermometer muss der Empfänger sich zu registrieren und sperren in der Hochfrequenz-Signal

von dem Sender jedes Mal die Vorrichtung eine schaltet . Gehen Sie wie folgt vor, um zu registrieren.

1 . Flug der Sonde Sensoren aus Edelstahl Info das entsprechende Plug-in des Senders.

Hinweis: Die Sonden sind identisch und können entweder tor -oder Grillfleischverwendet werden.

2 . Schalten Sie den Empfänger ein , indem Sie die Power-Taste @ 2 Sekunden.

3 . Drehen Sie einen der transnifter durchpressen die Power-Taste 2 Sekunden auf derRückseite of- the gefunden

Sender . Dies muss innerhalb von 120 Sekunden nach dem Einschalten des Receivers ein , damit getan werden

der Empfänger auf den Registrierungscode von der transmitter erhalten . Wenn It nicht innerhalb piepen

5-10 Sekunden und die "--- " angezeigt wurde ein LCD blinkt oder fest ist, drücken Sie die Power-Taste ® 2

Sekunden, um den Sender und dann wieder eingeschaltet. Durch Drücken und Halten der RESYNC © Taste für 2 Sekunden wird das gleiche Ergebnis wie das Drehen der Sender aus-und dann zu erhalten.

4 . Die Registrierung ist abgeschlossen, wenn das Gerät piept und die Sonde Temperaturen wird ein angezeigt

LCD .

Loss Link Alert

Ist der Empfänger Token außerhalb des Bereichs oder eine abnorme external Störungen oder nach shufting AUS

der Sender kann der Empfänger nicht in der Lage, die Übertragung von dem Sender zu empfangen. If dies geschieht über 4 Minuten, wird die unif. Sie durch piepen einmal für alle 4 Sekunden, um Sie zu warnen Teil

neu zu synchronisieren, das Signal. Durch Drücken einer beliebigen Taste ein Empfänger die Link-Loss Signalton zu stoppen.

Um wieder Sendesignal, bewegen FHE Dosis Empfänger zum Sender, schalten Sie den Receiver und dann wieder auf dem Rücken. Drücken und halten Sie die RESYNC buffon © der FHE transmitter 2 Sekunden in

120 Sekunden und die Temperaturen sollte eine der Empfänger angezeigt.

Bemerkungen:

Laut FCC Part 15,231 (e) können in der Regel die RESYNC Taste einmal alle 12 aktiviert werden Sekunden manuell. Wenn die Wieder synchronizat ! Auf doesn 't gelingen Ist Zeit, warten 12 Sekunden vor

Drücken und halten Sie die Taste Resync © wieder. Oder Sie drücken ond halten Sie die Power-Taste J 2

Sekunden, um den Sender und dann tum bock wieder ein. Es wird das gleiche Ergebnis zu erzielen.

Sie können zwei Dinge auf einmal zu überwachen und Sie auswählen, was Sie überwachen. 1 Essen und 1 Grill oder 2

Foods oder 2 Grillen.

Essen oder Barbecue Modus-Auswahl

Drücken und halten Sie die SET-Taste tor 2 Sekunden. Die Probe # wird in der oberen linken Ecke blinken.

Entweder (1) oder (2). Während die Sonde # blinkt drücken Sie entweder die HI -oder LO- Taste, um zwischen

Sonde 1 oder 2 -Sonde. Drücken Sie die SET -Taste, um eine Sonde zu wählen.

Sobald eine Sonde ausgewählt wird entweder Nahrung oder GRILL blinkt. Drücken Sie die MODE Taste, um

between FOOD oder Barbecue.

It FOOD ist eine ausgewählte Fleisch (Beispiel: BEEF) wird in der oberen LCD- Feld und ein HALLO SET erscheinen

Temperatur wird im mittleren Feld, wenn Sonde 1 oder im Bereich boftom It Sonde 2 erscheinen. It Barbecue ist sebedcted die obere LCD- Feld wird leer sein. HI SET -und LO- SET femperatures wird erscheint im mittleren Feld, wenn Sonde 1 oder im unteren Feld, wenn Sonde 2.

SET-Taste drücken, um den Modus gesetzt oder nicht anything und drücken Sie in wenigen Sekunden das Gerät It gesetzt.

Lebensmittelauswahl

It Sie in gedrückt FOOD -Modus SET fhen das Fleisch wird in der oberen LCD ffield blinken.

Ab diesem Zeitpunkt können Sie eine FLEISCH wählen, sebedct einen Geschmack (doneness) und Sie können den Geschmack ändern

Solltemperatur zu Ihren persönlichen Einstellungen besitzen.

Drücken Sie Taste MEAT und Sie werden durch den 15 vorprogrammierte Fleischsorten Rind, Kalb, Lamm zu blättern,

Schwein, Huhn, Pute, Hirsche, Elche, BUFFALO, Kaninchen, Wildschwein, Ente, Vogel-und Fisch.

Während die MEAF blinkt drücken TASTE, um eine USDA doneness Ebene (Solltemperatur) zu wählen.

Auch während der Meof blinkt Sie heben und senken können die USDA doneness Ebene (Solltemperatur)

durch Drücken auf HI It oder LO um es zu senken erhöhen. Die FOOD Temperaturbereich beträgt 32 ° F -572 ° F.

Drücken SET-Taste an jeder Stelle die aktuellen seffings gesetzt. Nicht eine Taste zu drücken für ein paar

Sekunden wird auch das gleiche tun.

MEAT		TASTE			
Anzeige	Deutsch	gut durch	medium	medium-blutig	blutig
		WELL DONE	MEDIUM	MEDIUM RARE	RARE
BEEF	Rind	71°C	66°C	60°C	52°C
VEAL	Kalb	71°C	66°C	60°C	
LAMB	Lamm	71°C	66°C	60°C	
PORK	Schwein	71°C	66°C		
CHICK	Hühnchen	77°C			
TURKY	Tuthan	77°C			
DEER	Hirsch			60°C	57°C
ELK	Elch			60°C	
MOOSE	Reentier	71°C		60°C	
BUFLO	Büffel			60°C	52°C
RABBT	Hase/Kaninchen		71°C		
BOAR	Wildschwein		66°C		
DUCK	Ente				57°C
BIRD	Geflügel		71°C		
FISH	Fisch			57°C	52°C

Barbecue Auswahl

Wenn Sie in gedrückt GRILL SET -Modus , dann wird die Temperatur HALLO SET in der entsprechenden blinken

Sonde field . Presse - II It oder LO niedriger It erhöhen. Der Bereich für die HALLO SET Temperatur 140 ° F -572

° F. Standard femperature von FHE Fabrik ist 250 ° F.

Drücken Sie SET, um die HALLO SET Temperatur einstellen. Das LO- SET Temperatur blinkt. Drücken Sie auf HI It erhöhen oder LO

It zu senken. Der Bereich für die LO SET temperafure 32 ° F -554 ° F. Standard- Temperatur von der Fabrik ist 200 ° F.

Drücken SET-Taste an jedem Punkt werden die aktuellen Einstellungen festlegen. Nicht eine Taste zu drücken für ein paar

Sekunden wird auch das gleiche tun.

Hinweis: Das Gerät wird Ihnen nicht erlauben , um die maximale GRILL Temperatur unter die eingestellte

minim ähm GRILL Temperatur. Es wird automatisch die LO Temperatur auf 2 Grad unter ändern HL

Aktivierung der Temperaturalarm

Sie können die ALERT , um die Temperatur -Alarm für beide Sonden 1 und 2 zu aktivieren drücken , ° C 1 ° F buffon .

Die Alarm- Icons über dem Ist-Temperatur angezeigt.

Die receiver wird mit dem Alarm -Symbol und Sondentemperatur blinkt , wenn ein akustisches Signal :

a) Die tatsächliche FOOD temperafure hat Ihre eingestellten Maximaltemperatur überschritten FOOD .

(Die Warnung Signaltöne 3 mal in der Sekunde , wenn die femperature ist innerhalb von 6 ° C oder 10 F der Satz

femperafure und piept 4 mal in der Sekunde , wenn die eingestellte Temperatur erreicht 15)

b) Die tatsächliche GRILL - ternperötüre hat exceededyour sefmaximum BARBECUE4ernperature .

(lvice Töne in jeder Sekunde)

c) Der acfual GRILL Temperatur beiw Ihre eingestellten Mindest GRILL gefallen

femperature .

(Signaltöne einmal in jeder Sekunde)

Beachten Sie die ff ALERT drücken , ° C / ° F-Taste und die eigentliche Sonde Temperatur liegt über der FOOD

Solltemperatur oder aus der Reichweite Ihres GRILL sei dann die Temperatur und die

Benachrichtigungssymbol

eigentlichen Kerntemperatur Immediotely blinken und zeigt das Problem .

Hinweis: Die Mindest GRILL Temperaturalarm wird nicht ungefilterten aktiviert werden, die tatsächliche

GRILL Temperatur steigt über die eingestellte Mindesttemperatur .

Zum Beispiel: Sie legen die minim ähm GRILL os Temperatur 220 ° F und drücken Sie die ALERT , ° C / ° F, um den Alarm zu aktivieren. Das Gerät wird nicht piepsen oder blinken , auch wenn die tatsächlichen GRILL

Temperaturen unter 220 ° F. Es wird davon ausgegangen , dass Ihre GRILL ist nicht auf Temperatur .

Nur wenn

die tatsächliche GRILL Temperatur über 220 ° C geht , dann fällt unter 220 ° F kann der Alarm sein aktiviert , wird das Gerät piept und blinkt.

Hinweis: Das Gerät wird Ihre Grill & Food Alert Temperatur seltings behalten auch nach der Einheit ausgeschaltet.

Verfahren für den Einsatz in einem typischen Grill

FOOD Monitor 1 und 1 GRILL

Die folgenden typischen Beispiele werden durch die Schritte gehen, um die ET -733 REDI CHEK GRILL haben

Alarm Sie ein Stück Fleisch BEEF It wird auf 173 ° C gekocht und wenn Ihr Grilltemperaturfällt unter 225 ° F oder geht über 275 ° F.

Set up Grill

1 . Folgen Sie den Registrierungsvorgang .

2 . Legen Sie ein BEEF den Grill -Rack.

3 . Insert Sonde 1 info das Zentrum der dickste Teil des MEAF . Aavoid tauching Knochen oder schwere Fett Gebieten.

3 . Clip -Sonde 2 bis Grillrost von Grill Felsen.

4 . Positionieren Sie die Sonde Sensordrähte , so dass sie nicht kommen Informationen kontaktieren wifh Flammen und Ausfahrt FHE

Grill ohne eingeklemmt / durch die Abdeckung gebrochen.

5 . Stand / hängen Sie den Sender vom heaf Quelle Grill. Legen Sie KEINE Sender ein geschlossenem Deckel oder unter der Abdeckung . Der Sender ist wasserdicht für den Einsatz im regen .

Probe 1: FOOD, BEEF , gut gemacht, SET TEMPERATIJRE 173 F

- 1 . Drücken Sie die SET -Taste für 2 Sekunden.
- 2 . Presse HI -oder LO -Taste blinkt Sonde in der oberen linken Ecke, um (1) zu wechseln.
- 3 . Drücken Sie kurz SET .
- 4 . Drücken Sie MODE, so wird Bufton FOOD angezeigt.
- 5 . Drücken Sie kurz SET .
- 6 . Presse FLEISCH -Taste, bis BEEF wird angezeigt.
- 7 . Schnell Presse TASTE gedrückt, bis W.DONE wird displayed .
- 8 . Schnell Presse 1-11 Taste ungefilterten 173 os HALLO SET angezeigt.
- 9 . Pressset .

Probe 2: GRILL , 225 ° F LO SET , 275 ° F HALLO SET

- 1 . Drücken und halten Sie die Taste SET tor 2 Sekunden.
- 2 . HALLO Presse -oder LO -Taste blinkt Sonde in der oberen linken Ecke swifch zu (2).
- 3 . Drücken Sie kurz SET .
- 4 . Drücken Sie MODE, so wird buffon BARBECUE angezeigt.
- 5 . Schnell drücken SEI .
- 6 . Drücken und halten HALLO -oder LO- Taste ungefilterten 275 os HALLO SET angezeigt.
- 7 . Drücken Sie kurz SET .
- 8 . Drücken und halten HALLO -oder LO- Taste, bis 225 angezeigt os LO SET .
- 9 . Pressef .

Hinweise

Falls das Empfänger und / oder die Senderanzeige LLL oder HHH statt der Sonde temperoture , warten Sonde auf Raumtemperatur zu erreichen. ff LLL oder HHH noch displayed oder Sie haben eine falsche bekommen

Temperatur, drücken Sie die Sonde Buchsen härter Informationen der Sender und drehen Sie sie zurück und

so weiter machen sie guten Kontakt haben. Wenn das Problem weiterhin besteht ist es wahrscheinlich die interne Sonde Draht

entweder durch molsture oder Hitzeschäden kurzgeschlossen.

Tauchen Sie die Sonde nicht in Wasser während der Reinigung.

Nicht in die Sonde oder SondendrahtInfo Kontakt mit Flammen kommen .

Innerhalb der Garantie pe (od , geben Sie defekte Sonde unten zusammen mit Rück address Adresse und wir werden Ihnen einen Ersatz -Sonde bei na chorge senden.

Sollte die angezeigte Temperatur scheint zu hoch zu lesen oder scheint die Temperatur zu erhöhen schnell , stellen Sie sicher, dass die Sondenspitze nicht durch die Nahrung stochern nach außen. positionieren

die Sondenspitze in der Mitte des dicksten Teil der Nahrung. Vermeiden Sie die Berührung schwere Knochen oder Fett Gebieten.

Hinweise:

- 1) tragen einen hitzebeständigen Handschuh immer, FHE Edelstahl -Stabsensoren oder Drähte während berühren oder nur nach dem Kochen. Wifh bloßen Händen berühren.
- 2) Halten Sie die Sonde Sensoren aus Edelstahl und Drähte oway fromn Kinder.

- 3) Reinigen Sie die Edelstahl- Sonden und gründlich trocknen nach jedem Gebrauch.
- 4) Da nicht mit dem Empfänger in der ROM. Es ist nicht regen Beweis . Der Sender ist nicht regen Beweis buf
Wasser tighf . In Wasser eintauchen.
- 5) Sie nicht die Stecker der Edelstahl -Sonden oder den Stecker in Löcher der fransmitfer zu entlarven Wasser oder Flüssigkeit. Dies wird in einer schlechten Verbindung und Fehlmessungen führen.
- 6) Sie den Empfänger nicht oder tronsmitter direkten Wärme -oder Oberflächen aussetzen.
- 7) Verwenden Sie keine Edelstahl -Sonden in der Mikrowelle .
- 8) Der Grill -Thermometer registriert Temperaturen os os bw 32 ° F (0 ° C) und hoher os os 572 ° F (300 ° C). LLL wird bebow 32 ° F und HHH angezeigt wird oberhalb 572 ° F angezeigt werden
Verwenden Sie keine
das EdelstahlsondeSensor über 572 ° F. Dadurch wird der Draht detetiorate .
- 9) Nicht für die Nutzung durch Personen ab 12 Jahren unter Infended .

Reinigung

- 1) tragen einen hitzebeständigen Handschuh immer die Edelstahl -Stabsensoren oder Drähte während berühren oder
nur nach dem Kochen. Nicht mit bloßen Händen berühren.
- 2) Halten Sie die Edelstahl -Stabsensoren und Leitungen von Kindern fern.
- 3) Waschen Sie die Metallsondenspitzenhof mit Seifenwasser und gründlich trocknen . Da die nicht tauchen
Sonde im Wasser während der Reinigung.
- 4) Wischen Sie die Sender und Empfänger mit feuchten clofh . Entweder in Wasser eintauchen.

Informationen für Benutzer

Warnung: Änderungen oder moditications an diesem Gerät, die nicht ausdrücklich von der für die verantwortlichen Partei genehmigt

Konformität der Benutzer authority VOKI die equipmenf operafe .

Hinweis: Dieses Gerät wurde getestet und wifh den Grenzwerten für digitale Geräte Ciass 8 Gerät, gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Profection gegen harmtul mterference in Wohngebieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie ausstrahlen , und wenn es nicht in Übereinstimmung mit der verwendeten

Anweisungen , rmaycauseharmful Störungen des Funkverkehrs .

Es gibt jedoch keine Garantie, dass Störungen in einer bestimmten Installation auftreten . It Dieses Gerät schädliche inferference den Radio-oder Fernsehempfang, was sein kann, indem Sie das Gerät aus und bestimmt , wird der Benutzer aufgefordert, diese zu korrigieren Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen :

- Richten Sie die Empfangs ontenna .
- Lcrease Sie den Abstand zwischen Gerät und Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät Informationen ein outbet auf einem anderen Stromkreis als dem des Empfängers
connecfed wird .
- Consuif den Händler oder einen erfahrenen Radio-/ Fernsehtechniker .

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC- Betrieb gem unterliegt der foHowirig zwei Bedingungen (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen riterference und (2) dieses Gerät muss alle Störungen vertragen, einschließlich Störungen , die einen unerwünschten accepf
- Betrieb . ---

LIMITED NINETY Tag-GARANTIE

Maverick Industries Inc. garantiert das ET -733 REDI CHEK GRILL Thermometer frei zu sein Defekte Teile , Material und Verarbeitung für einen Zeitraum von 90 Tagen , ab dem Kaufdatum . Sollte eine Reparatur oder Wartung im Rahmen dieser Garantie erforderlich sind, contactf Maverick Cusfomer

Ein Service von E-Mail oder Mali für insfructions , wie verpacken und versenden die ET- 733RED1 CHEK GRILL

Thermometer auf Maverick National Service Center os foflows :

Maverick Cusfomer -Service

94 Mayfield Ave.

Edison NJ 08837

Telefon: (732) 417-9666

E-Mail : help@maverickhousewares.com

Irgendwelche Teile oder Produkt Maverick ohne obfaining eine Rücks Aufhorization Nummer nicht senden

und insfructions .

Diese Garantie erlischt, wenn die Anweisungen für die Verwendung nicht befolgt werden ; tor Unfallschäden ; für

gewerbliche Nutzung ; tor Schäden während des Transports anfallen; oder wenn die ET -733 REDI CHEK GRILL

Thermometer mit fampered worden .

Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte und Sie haben möglicherweise auch andere Rechte, die von unterschiedlich

Staat zu Staat.

Ersatz- Sonden

Um zu kaufen, aus der Garantie , Edelstahl reptacement Sonden bitte mali uns einen Scheck an die Adresse unten ein und geben Sondentyp :

ET -733 6 ft Hybrid Probe \$ 20.00/ea

Set von 6 ft Hybrid -Sonden 33 \$.00/set

Alle Preise inkl. Versandkosten & Handling. NJ 7 17 residenfs hinzufügen . Verkaufs Fax.

Attn Cusfomer -Service

Maverick Industries. Inc.