

INSTRUCTION MANUAL

MODEL ET-74 TURKEY FRYER REMOTE THERMOMETER

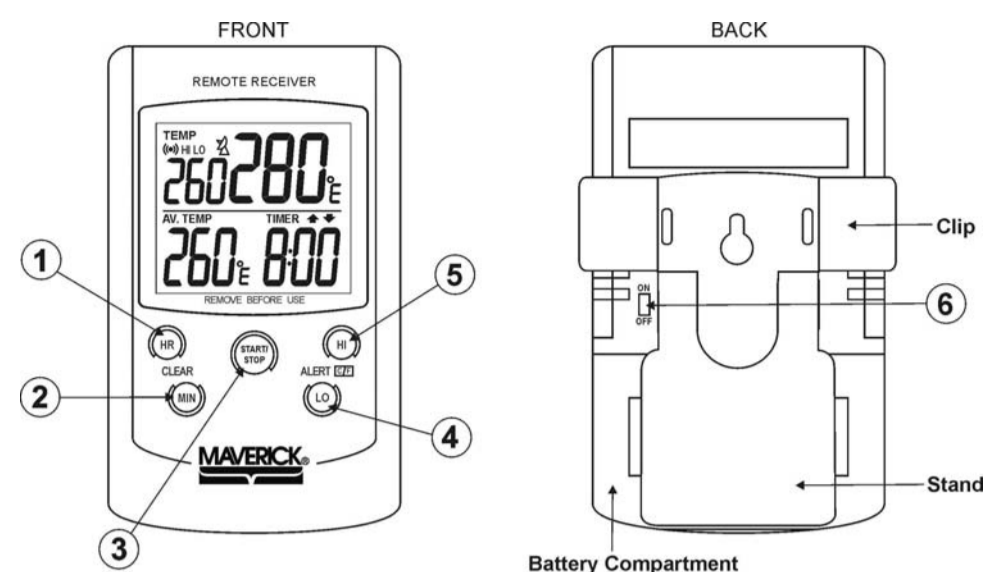
Introduction

Congratulations on your purchase of the model # ET-74 Turkey Fryer Remote Thermometer, a programmable radio frequency turkey fryer oil thermometer. You will now be able to remotely monitor the temperature of the oil in your outdoor turkey fryer from anywhere in your home or up to 150 feet away in your backyard. The remote thermometer will alert you if the oil temperature has fallen too low or gotten too high. It will also display the average oil temperature of the oil during your cooking process.

Components

- 1 - receiver unit
- 1 - transmitter unit
- 1 - detachable 16" long stainless steel probe sensor with clip
- 4 - AAA batteries

Receiver Features

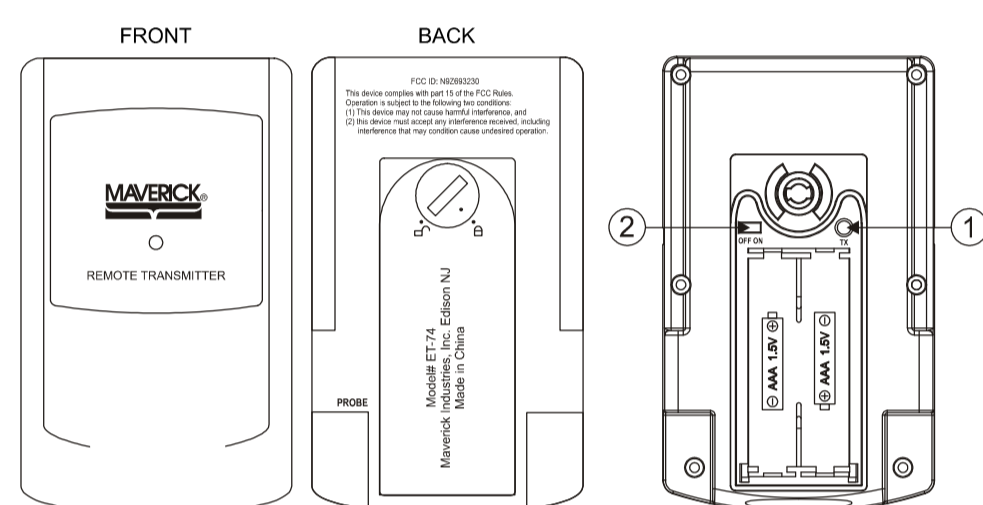


LCD (Liquid Crystal Display) – Displays all icons, temperature and time.
 CLIP – Removable clip allows you to be mobile. Clip the receiver unit to belt.
 BATTERY COMPARTMENT – Holds 2 AAA batteries.
 STAND – Swings out and allows you to stand the receiver on tabletop.

Buttons

1. HR – Press to set hour. Press & hold for 2 seconds, the hours will increase 10 hours per second.
2. MIN – Press to set minutes. Press & hold for 2 seconds, the minutes will increase 10 minutes per second.
3. START/STOP – Press to start or stop the timer countdown or count up.
4. LO – Press to display the minimum oil alert temperature. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will flash.
5. HI – Press to display the maximum oil alert temperature. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will flash.
6. ON/OFF – Turns receiver on and off.

Transmitter Features



BATTERY COMPARTMENT – holds 2 AAA batteries.
 1 PROBE – plug in for stainless steel probe sensor

EN - 1

Turn on the temperature alerts

Press HI & LO together to activate the HI & LO temperature alerts.. An alarm icon will appear beneath TEMP in the upper left hand corner of LCD.

Note: The receiver will beep and the alarm icon and probe temperature display will flash if:

the actual oil temperature has exceeded your maximum oil temperature setting
 the actual oil temperature has fallen below your minimum oil temperature setting

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

Example: If you set the minimum oil temperature for 330 °F and press the HI & LO together to turn on the warning alert and your actual oil temperature is below 330 °F the unit will NOT beep or flash. It assumes your oil is not up to temperature. Once the actual oil temperature goes over 330 °F the minimum oil alert is activated. If it falls below 330 °F after that it will beep & flash.

Using the Timer

Count down

1. Press HR or MIN to put hours or minutes on the timer. Press START/STOP button to start countdown. The "↓" will blink for every second.
2. To stop the countdown process, press START/STOP button. The "↓" becomes solid.
3. Press HR & MIN together to clear the setting back to 0:00.

Note: The minimum setting for the timer is 1 minute. The maximum setting is 9 hours 59 minutes. 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 START/STOP button to stop beeping.

Count up

1. Press START/STOP button to start count up. The "↑" will blink for every second.
2. To stop the count up process, press START/STOP button. The "↑" becomes solid.
3. Press HR & LO together to clear the setting back to 0:00.
 When the count up reaches 10 hours the display will turn to 0:00, the unit beeps and "↑" will blink for 30 seconds.

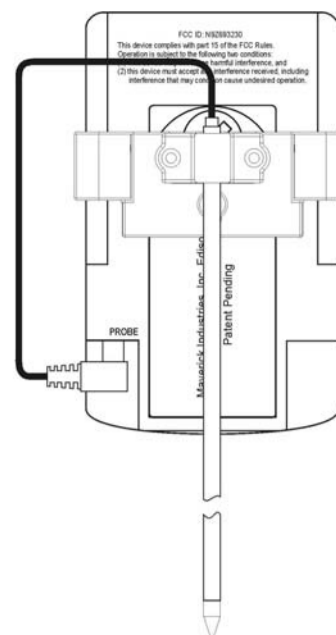
Change °C to °F or °F to °C

Press and hold HI & LO together for 2 seconds.

Procedure for typical use with an outdoor turkey fryer:

The following typical example will go through the steps to use your Turkey Fryer Remote Thermometer to cook a 12 lb turkey for 45 minutes at 350 °F. Also to have it alert you when your initial oil temperature is up to temperature (370 °F) and if the oil temperature falls below 340 °F or goes above 360 °F during the cooking process.
 Set up your turkey fryer.
 Follow the registration procedure ("Sync Up") for the turkey fryer remote thermometer.
 Clip the transmitter probe to the turkey fryer pot so that the probe tip is immersed in oil but not touching the inside of the pot and so the bottom of the transmitter is at least 1" above the rim of the pot. DO NOT immerse the transmitter in oil.
 Press HI to display the maximum oil alert temperature.
 While the value is displayed press & hold HI for 2 seconds, the temperature value will flash.
 Press HI to increase the alert temperature or press LO to decrease it so 370 °F is displayed.
 Once 370 °F is reached don't push any buttons until the flashing 370 °F disappears.
 Quickly press HI to read (confirm) 370 °F HIGH alert temperature.
 Press LO to display the minimum oil alert temperature.
 While the value is displayed press & hold LO for 2 seconds, the temperature value will flash.
 Press HI to increase the alert temperature or press LO to decrease it so 340 °F is displayed.
 Once 340 °F is reached don't push any buttons until the flashing 340 °F disappears.
 Quickly press LO to read (confirm) 340 °F LOW alert temperature.
 Press HI & LO together to turn on the alert temperatures.
 Heat up the oil and monitor the oil temperature with the receiver. The receiver will beep and flash when the oil temperature has reached 370 °F.
 Press HI & LO together to turn off the alert temperatures
 Press HI to display the maximum oil alert temperature set at 370 °F.
 While the value is displayed press & hold HI for 2 seconds, the 370 °F will flash.
 Press LO to decrease it so 360 °F is displayed.
 Once 360 °F is reached don't push any buttons until the flashing 360 °F disappears.
 Quickly press HI to read (confirm) 360 °F HIGH alert temperature.
 Press MIN repeatedly to put 45 minutes on the timer.
 It is now time to start the cooking process. Carefully lower your 12 lb prepared turkey into the turkey fryer. The oil temperature should drop immediately.
 Press START/STOP to start the 45 minute countdown timer.
 Press HI & LO together to turn on the alert temperatures.
 The turkey fryer remote thermometer should be displaying the actual oil temperature in upper right hand corner, the average oil temperature in lower left hand corner and the countdown timer in the lower right hand corner of LCD.
 It is now monitoring the actual oil temperature and will alert you if the oil drops below 340 °F or goes above 360 °F. It will also monitor the average oil temperature during the 45 minute cooking process.
 When timer counts down the 45 minutes the receiver will beep and flash for 30 seconds unless you press START/STOP to turn it off. It will then continue to count up and continue to compute the average oil temperature.
 If the actual oil temperature falls below 340 °F or goes above 360 °F the unit will flash and beep until the oil temperature is brought back into range between 340 °F - 360 °F or until HI & LO are pressed together to shut off the alert temperatures.
 Once turkey is cooked you can remove from turkey fryer. Shut down heat to oil and allow to cool down before attempting to remove the transmitter and probe from the pot.

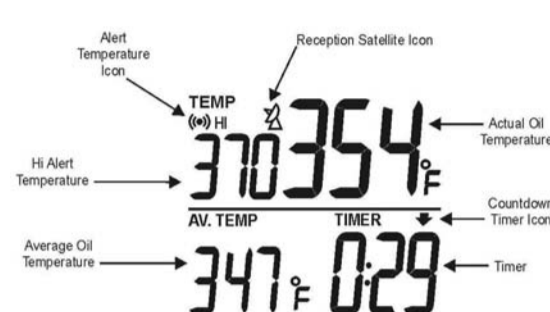
EN - 3



Buttons

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

Receiver LCD



Installing batteries

Open the battery compartment of receiver and insert the two "AAA" batteries. Open the battery compartment of transmitter and insert the two "AAA" batteries.
 The Turkey Fryer Remote Thermometer needs the receiver to register the radio frequency signal from the transmitter.

Registering Receiver & Transmitter ("Sync Up")

1. Remove the battery compartment door of the transmitter
2. Plug the stainless steel probe sensor into the PROBE plug in 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.
6. Replace the transmitter battery door.
7. Snap the probe sensor mounting bracket onto the back of the transmitter.

Setting HI (Maximum) Oil Alert Temperature

1. Press HI to display the maximum oil alert temperature. The value will only be displayed for a few seconds. Note: The default value from the factory is 370° F.
2. While the value is displayed press & hold HI for 2 seconds, the temperature value will flash.
3. Press HI to increase the alert temperature or press LO to decrease it. Note: The temperature range is 140°F – 410°F
4. Once your desired HI alert temperature is reached don't push any buttons until the flashing value disappears.

Note: Press HI to read (confirm) your set maximum alert temperature.

Setting LO (Minimum) Oil Alert Temperature

1. Press LO to display the minimum oil alert temperature. The value will only be displayed for a few seconds. The default value from the factory is 330° F.
2. While the value is displayed press & hold LO for 2 seconds, the temperature value will flash.
3. Press HI to increase the alert temperature or press LO to decrease it. Note: The temperature range is 32°F – 392°F
4. Once your desired LO alert temperature is reached don't push any buttons until the flashing value disappears.

Note: Press LO to read (confirm) your set minimum alert temperature.

EN - 2

Helpful Hints

If the receiver displays 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 has shorted out either through moisture or heat damage.

If you lose the signal from the transmitter the receiver will display "---" instead of the oil temperature. You may be too far from the transmitter. There may be too many Radio Frequency obstacles or other products nearby transmitting on the same frequency. The frequency is 433 MHz. There may be electrical interference.

Do not immerse the probe in water while cleaning.

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

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 touching the turkey or side of the pot. Reposition the probe tip.

Cautions:

Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire after cooking. Do not touch with bare hands.

Keep the stainless steel probe sensor away from children.

Clean the stainless steel probe 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.

Do not expose the plug of the stainless steel probe or the plug in hole 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.

Cleaning

Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe or wire after cooking. Do not touch with bare hands. The probe will be as HOT as the oil!

Keep the stainless steel probe sensor away from children.

Unplug the probe from transmitter and detach the probe mounting bracket from the back of the transmitter.

Wash the metal probe with hot soapy water and dry thoroughly. Do not immerse the probe wire 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 Turkey Fryer Remote Thermometer 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 the Turkey Fryer Remote Thermometer to Maverick's National Service Center located as follows:

Maverick Customer Service
 94 Mayfield Ave.

Edison NJ 08837

Telephone: (732) 417-9666 E mail: service@maverickhousewares.com

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 Turkey Fryer Remote Thermometer has been tampered with.

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

www.maverickhousewares.com

Modification not authorized by the manufacture may void users authority to operate this device.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

EN - 4

MANUEL D'UTILISATION

MODELE ET-74 THERMOMETRE POUR FRITEUSE A DINDE

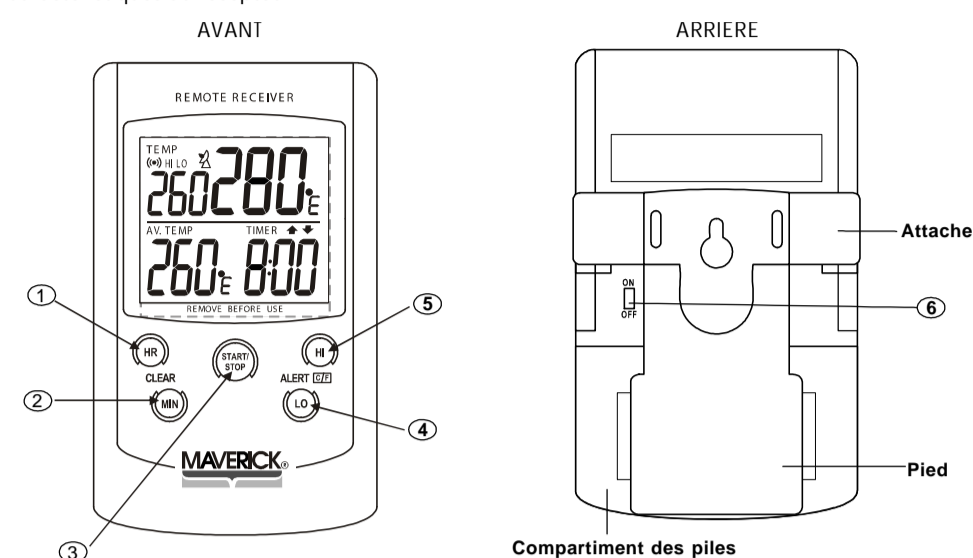
Introduction

Félicitations pour l'achat du modèle ET-74, le thermomètre à distance pour friteuse à dinde, un thermomètre pour la température de l'huile de la friteuse programmable à fréquences radio. Vous pouvez désormais contrôler à distance la température de l'huile de votre friteuse extérieure où que vous soyez dans la maison ou au fond du jardin dans un rayon de 45 mètres.

Eléments

- 1 - bloc récepteur
- 1 - bloc émetteur
- 1 - sonde amovible en acier inoxydable de 40cm.
- 4 - piles " AAA ".

Caractéristiques du récepteur

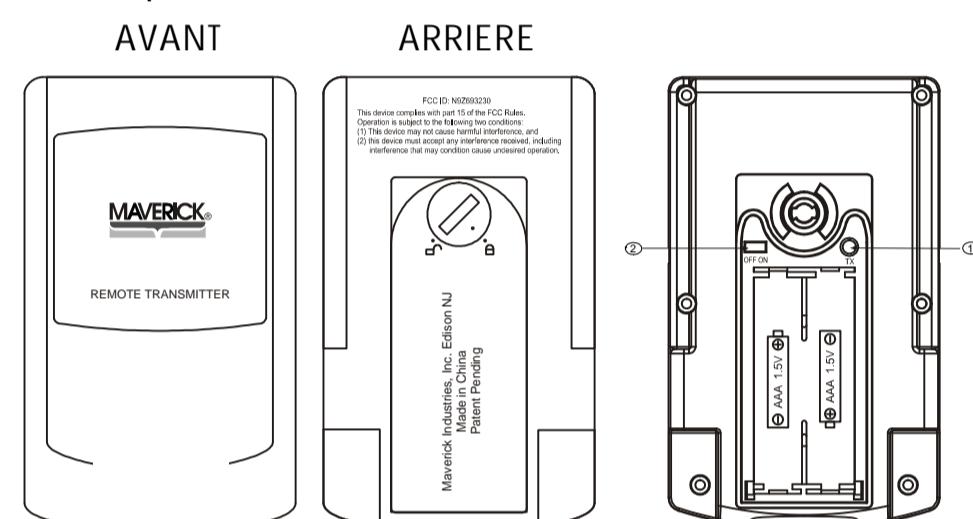


ECRAN LCD (écran à cristaux liquides) – Affiche tous les symboles, les températures et le temps.
ATTACHE – L'attache amovible vous permet de vous déplacer. Accrochez le récepteur à la ceinture.
COMPARTIMENT DES PILES– Contient 2 piles " AAA " .
PIED – Se déplie et vous permet de faire tenir le récepteur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

Touches

1. HR – Appuyez pour régler les heures. Tenez appuyé pendant 2 secondes, les heures affichées augmentent de 10 par seconde.
2. MIN – Appuyez pour régler les minutes. Tenez appuyé pendant 2 secondes, les minutes affichées augmentent de 10 par seconde.
3. START/STOP – Appuyez pour commencer ou arrêter le compte ou le décompte du minuteur.
4. LO – Appuyez pour afficher la température minimale d'alerte de l'huile. Tenez appuyé 2 secondes, le chiffre de température clignote.
5. HI/ – Appuyez pour afficher la température maximale d'alerte de l'huile. Tenez appuyé 2 secondes, le chiffre de température clignote.
6. ON/OFF – Allumez ou éteignez le récepteur.

Caractéristiques de l'émetteur



COMPARTIMENT DES PILES – contient 2 piles " AAA".
1 SONDE – prise pour la sonde en acier inoxydable.

FR - 1

Note : Appuyez sur LO pour lire (et confirmer) votre réglage de température minimale d'alerte.

Activation des alarmes de températures

Appuyez sur HI et LO en même temps pour activer les alarmes de températures. Un symbole d'alarme apparaît dans le coin en haut à gauche de l'écran, sous TEMP.

- Note :** Le récepteur produit un bip et le symbole d'alarme et la température du capteur clignotent si :
- La température réelle de l'huile dépasse votre réglage de température maximale de l'huile.
 - La température réelle de l'huile descend en dessous de votre réglage de température minimale de l'huile.

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

Exemple : Si vous avez réglé la température minimale de l'huile à 330°F et avez appuyé sur HI et LO en même temps pour activer l'alarme et que la température réelle de l'huile est plus basse que 330°F, il n'y aura NI bip, NI clignotement. L'appareil suppose que votre huile monte encore en température. Quand la température réelle de l'huile dépasse 330°F l'alarme minimale est vraiment activée. Si la température de l'huile descend alors sous 330°F l'appareil produira un bip et clignotera.

Utilisation du minuteur

Compte à rebours

1. Appuyez sur HR et MIN pour régler le minuteur. Appuyez sur START/STOP pour commencer le décompte. "↓" clignotera toutes les secondes.
2. Pour arrêter le décompte, appuyez sur START/STOP. "↓" s'affichera.
3. Appuyez sur HR et MIN en même temps pour remettre le réglage à 0:00.

Note : le réglage minimum du minuteur est de 1 minute. Le réglage maximum est de 9 heures et 59 minutes. 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 START/STOP pour arrêter l'alarme.

Compte normal du temps

1. Appuyez sur START/STOP pour commencer le minutage. "↑" clignotera toutes les secondes.
2. Pour arrêter le minutage, appuyez sur START/STOP. "↑" s'affichera.
3. Appuyez sur HR et MIN en même temps pour remettre le réglage à 0:00. Quand le minuteur atteint 10 heures 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 HI et LO en même temps pendant 2 secondes pour changer d'unité (C/F).

Exemple d'utilisation typique dans une friteuse à dinde extérieure :

L'exemple suivant vous montre les étapes pour que votre Thermomètre à distance pour Friteuse à Dinde vous aide à cuire un dinde de 12 livres pendant 45 minutes à 350°F. Il vous prévient également quand l'huile arrive à température (370°F) et si au cours de la cuisson, celle-ci descend sous 340°F ou dépasse 360°F.

Installez la friteuse à dinde.

Suivez la procédure de calage de la fréquence ("Sync Up") du thermomètre.

Accrochez la sonde à la friteuse de manière à ce que son extrémité soit dans l'huile mais ne touche pas la friteuse et que la partie basse de l'émetteur soit au moins à 2-3 cm au-dessus du rebord de la friteuse. NE PLONGEZ PAS l'émetteur dans l'huile.

Appuyez sur HI pour que la température maximale d'alerte de l'huile s'affiche.

Quand elle est affichée, appuyez sur HI pendant 2 secondes et la température maximale de l'huile clignote.

Appuyez sur HI pour augmenter et sur LO pour diminuer la température jusqu'à ce que 370°F soit affiché. Une fois la température de 370°F affichée, n'appuyez plus sur aucune touche en attendant que le chiffre de 370°F disparaisse.

Appuyez brièvement sur HI pour lire (et confirmer) le réglage à 370°F de l'alerte de température HAUTE. Appuyez sur LO pour que la température minimale d'alerte de l'huile s'affiche.

Quand elle est affichée, appuyez sur LO pendant 2 secondes et la température minimale de l'huile clignote.

Appuyez sur HI pour augmenter et sur LO pour diminuer la température jusqu'à ce que 340°F soit affiché. Une fois la température de 340°F affichée, n'appuyez plus sur aucune touche en attendant que le chiffre de 340°F disparaisse.

Appuyez brièvement sur LO pour lire (et confirmer) le réglage à 340°F de l'alerte de température BASSE. Appuyez sur HI et LO en même temps pour activer les alertes de températures.

Mettez l'huile à chauffer et contrôlez sa température avec le récepteur. Il émettra un bip et clignotera lorsque l'huile aura atteint la température de 370°F.

Appuyez sur HI et LO en même temps pour désactiver les alertes de températures.

Appuyez sur HI pour que le réglage à 370°F de la température maximale d'alerte de l'huile s'affiche. Quand elle est affichée, appuyez sur HI pendant 2 secondes et la température maximale de 370°F clignote.

Appuyez sur LO pour diminuer la température jusqu'à ce que 360°F soit affiché.

Une fois la température de 360°F affichée, n'appuyez plus sur aucune touche en attendant que le chiffre de 360°F disparaisse.

Appuyez brièvement sur HI pour lire (et confirmer) le réglage à 360°F de l'alerte de température HAUTE. Appuyez sur MIN jusqu'à ce que 45 minutes s'affiche sur le minuteur.

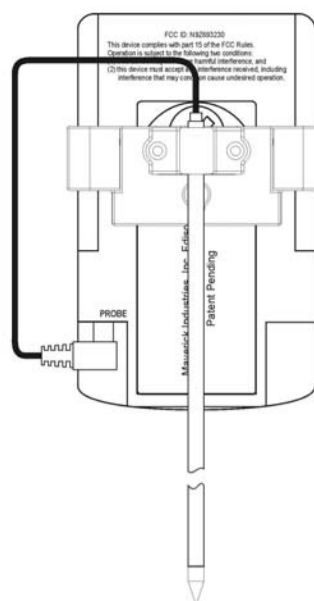
Il est maintenant temps de commencer la cuisson. Plongez doucement votre dinde de 12 livres assaisonnée dans la friteuse. La température de l'huile descend immédiatement.

Appuyez sur START/STOP pour commencer le compte à rebours de 45 minutes.

Appuyez sur HI et LO en même temps pour activer les alertes de températures.

Le thermomètre à distance pour friteuse à dinde devrait afficher la température réelle de l'huile dans le

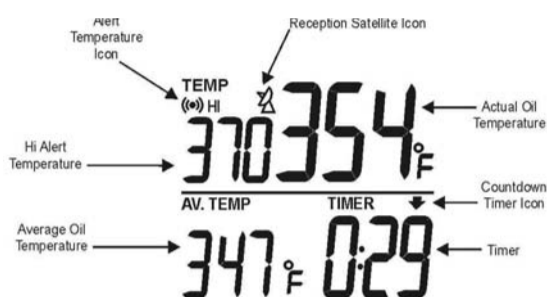
FR - 3



Touches

1. TX – Manuellement, arrête 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.

Ecran du récepteur



Installation des piles

Ouvrez le compartiment des piles du récepteur et installez les deux piles "AAA". Ouvrez le compartiment des piles de l'émetteur et installez les deux piles "AAA". Le Thermomètre à distance pour friteuse à dinde a besoin pour fonctionner que le récepteur se cale sur la fréquence radio de l'émetteur.

Calage du récepteur sur l'émetteur (" Sync Up ")

1. Enlevez la porte du compartiment des piles de l'émetteur.
2. Branchez la sonde inoxydable à la prise PROBE 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. Appuyer sur la touche TX pendant 2 secondes a 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.
6. Remettez en place la porte du compartiment des piles.
7. Emboîtez le support de fixation de la sonde à l'arrière de l'émetteur.

Réglage de la température maximale (HI) d'alerte de l'huile

1. Appuyez sur HI pour afficher la température maximale d'alerte de l'huile. Elle s'affiche seulement pendant quelques secondes. Le réglage par défaut est 370°F.
2. Quand elle est affichée, appuyez sur HI pendant 2 secondes et la température maximale de l'huile clignote.
3. Appuyez sur HI pour augmenter et sur LO pour diminuer la température affichée. Note : La marge de température s'étend de 140° à 410°F.
4. Une fois la température désirée affichée, n'appuyez plus sur aucune touche en attendant que le chiffre clignotant disparaisse.

Note : Appuyez sur HI pour lire (et confirmer) votre réglage de température maximale d'alerte.

Réglage de la température minimale (LO) d'alerte de l'huile

1. Appuyez sur LO pour afficher la température minimale d'alerte de l'huile. Elle s'affiche seulement pendant quelques secondes. Le réglage par défaut est 330°F.
2. Quand elle est affichée, appuyez sur LO pendant 2 secondes et la température minimale de l'huile clignote.
3. Appuyez sur HI pour augmenter et sur LO pour diminuer la température affichée. Note : La marge de température s'étend de 32° à 392°F.
4. Une fois la température désirée affichée, n'appuyez plus sur aucune touche en attendant que le chiffre clignotant disparaisse.

FR - 2

coin supérieur droit de l'écran, la température moyenne de cuisson dans le coin inférieur gauche et le compte à rebours du minuteur dans le coin inférieur droit.

Il contrôle maintenant la température réelle de l'huile et vous prévient si celle-ci descendait sous 340°F ou dépassait 360°F. Il contrôle également la température moyenne de l'huile pendant les 45 minutes de la cuisson.

Quand le compte à rebours des 45 minutes est terminé le récepteur émet un bip et l'écran clignote pendant 30 secondes à moins que vous n'appuyez sur START/STOP pour éteindre l'alerte. Il continue à compter le temps normalement et à calculer la moyenne de la température.

Si la température réelle de l'huile descend sous 340°F ou dépasse 360°F l'appareil émet un bip et clignote jusqu'à ce que la température de l'huile revienne entre 340°F et 360°F ou que les alertes de températures soient désactivées en appuyant sur HI et LO en même temps.

Une fois que la dinde est cuite vous pouvez la sortir de la friteuse. Eteignez le feu sous l'huile et laissez-la refroidir avant d'essayer de retirer l'émetteur et la sonde de la friteuse.

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 la sonde est court-circuitée soit par l'humidité soit par une chaleur excessive.

Si vous perdez le signal venant de l'émetteur, le récepteur affiche "----" au lieu de la température de l'huile. Vous pouvez être trop loin de l'émetteur. Il peut y avoir trop d'interférences radio ou d'autres appareils dans les alentours émettant sur la même fréquence. La fréquence utilisée est 433 MHz. Il peut s'agir d'interférences électriques.

Ne plongez pas la sonde dans l'eau pendant le nettoyage.

Empêchez la sonde ou l'émetteur d'entrer en contact direct avec les flammes.

Si la température semble augmenter ou baisser trop rapidement vérifiez que la sonde ne touche pas la dinde ou la friteuse. Remplacez l'extrémité de la sonde correctement.

Précautions :

Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour manipuler la sonde inoxydable ou son cordon durant ou juste après la cuisson. Ne touchez pas à mains nues.

Gardez la sonde inoxydable hors de portée des enfants.

Nettoyez et séchez parfaitement la sonde inoxydable 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 la prise de la sonde ainsi que la prise sur l'émetteur de l'eau ou de tout autre liquide. Cela causerait une mauvaise connexion et un affichage défectueux.

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

Nettoyage

Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour manipuler la sonde inoxydable ou son cordon durant ou juste après la cuisson. Ne touchez pas à mains nues. La sonde sera aussi BRULANTE que l'huile !

Gardez la sonde inoxydable hors de portée des enfants.

Lavez l'extrémité métallique de la sonde avec de l'eau chaude savonneuse. Ne plongez pas la sonde dans l'eau pendant le nettoyage.

Essuyez 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 Thermomètre à Distance pour Friteuse à Dinde pour les défauts des éléments et les pièces et main d'oeuvre, 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 Thermomètre à Distance pour Friteuse à Dinde 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

Courrier électronique : service@maverickhousewares.com

Horaires : 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 Thermomètre à Distance pour Friteuse à Dinde 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.

www.maverickhousewares.com

Les modifications non autorisées apportées à cet appareil annuleraient l'autorité reconnue au consommateur d'utiliser cet appareil.

Cet appareil a été testé et se conforme avec les restrictions des appareils numériques de classe B, conformément aux spécifications du paragraphe 15 du règlement de la FCC. Ces spécifications sont élaborées pour assurer une protection raisonnable contre les interférences dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut irradier des ondes de fréquence radio, et, s'il n'est pas installé suivant les instructions, peut créer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'est pas garanti que des interférences n'interviendront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences avec la réception de la radio et de la télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et éteignant l'appareil, l'utilisateur doit essayer de rectifier les interférences à l'aide d'un ou plusieurs des moyens suivants :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception des ondes.
- Augmentez la distance entre le récepteur et les autres équipements
- Branchez votre télévision sur une prise d'alimentation qui n'est pas sur le même circuit que celui utilisé par l'appareil.
- Consultez le vendeur ou un technicien radio/télé expérimenté pour de l'aide.

FR - 4