

MAVERICK®

Instruction Manual
Model: HD-322

LONG RANGE WIRELESS REMOTE COOKING THERMOMETER SINGLE PROBE

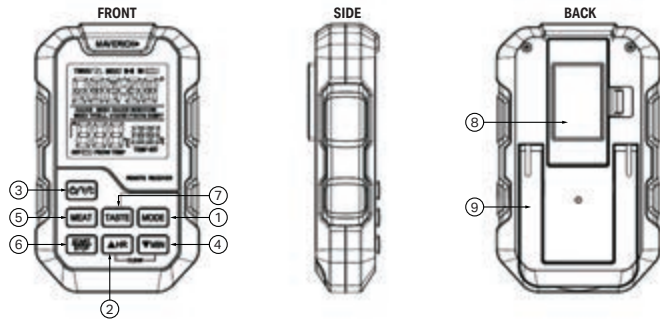
Maverick Long Range Wireless Remote Cooking Thermometer, Single Probe

Thank you for purchasing the Maverick Long Range Wireless Remote Cooking Thermometer. This device allows you to remotely monitor temperatures throughout the cooking process. Please read the following instructions carefully before using your thermometer to ensure proper use and care. If you have an issue with your thermometer, please contact Maverick at 1-800-467-6408 to speak with a product specialist. We would appreciate the opportunity to resolve any issues you may have before returning the product to the retailer.

Components

1. Wireless Receiver x 1
2. Wireless Transmitter x 1
3. Stainless Steel Probe x 1

Wireless Receiver

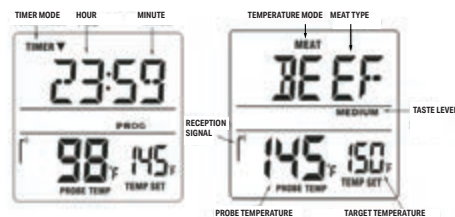


Buttons and Components

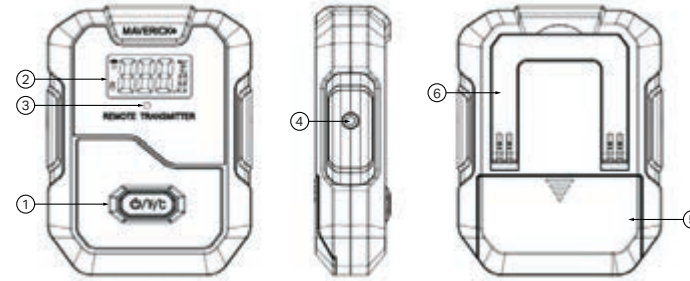
1. MODE - Press to select thermometer or timer mode. Press and hold for 2 seconds to sync with the transmitter.
2. HR / ▲ - In timer mode, press to set hours. Press & hold for 2 seconds, the hours will increase 10 hours per second. In thermometer mode, press to increase the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second.
3. ON-OFF / °F-°C - Press and hold for 2 seconds to turn the receiver on and off. In thermometer mode press to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
4. MIN / ▼ - In timer mode, press to set minutes. Press & hold for 2 seconds, the minutes will increase 10 minutes per second. In thermometer mode, press to decrease the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will decrease 10 degrees per second.
5. MEAT - In thermometer mode, press to select meat type, PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH. In timer mode switches between hour/minute timer and minute/second timer modes.
6. START / STOP - In timer mode, press to start or stop the timer.
7. TASTE - In thermometer mode, select the meat doneness (taste) level, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.
8. Battery Compartment
9. Stand

LCD Display

The LCD displays all icons, temperature, and timer information. The backlight will flash Blue after the temperature increases 10°F, will change to Green when the temperature is within 15°F of the target temperature and will turn Red when it reaches the target temperature. See LCD diagram for detailed information.



Wireless Transmitter



Buttons and Components

1. ON-OFF / °F-°C - Press and hold for 2 seconds to turn the transmitter on and off. Press to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
2. LCD Display
3. Signal Indicator
4. Jack
5. Battery Compartment
6. Stand

Syncing Transmitter and Receiver

1. Insert the batteries into the transmitter and receiver. Open the battery compartment of receiver and insert two AAA batteries aligning them according to the diagram in the battery compartment. Open the battery compartment of the transmitter and insert two AAA batteries aligning them according to the diagram in the battery compartment.
2. Make sure that the transmitter and receiver are turned off.
3. Plug the stainless steel probe into the jack of the transmitter.
4. Turn the transmitter on by pressing and holding the ON-OFF/°F-°C button for 2 seconds.
5. Turn the receiver on by pressing and holding the ON-OFF/°F-°C button for 2 seconds.
6. Syncing is complete when the receiver shows the probe temperature where "----" was displayed.

Note: If the transmitter does not sync with the receiver or if the signal drops, press and hold the MODE button for 2 seconds on the receiver to reconnect.

Auto Off Feature

The receiver will turn off automatically if it hasn't received a temperature signal from the transmitter for more than 30 minutes. The receiver will beep for one minute before it shuts down. The auto off feature will be automatically disabled if the timer is running. The transmitter will turn off automatically if the temperature measured remains below 122°F / 50°C for 120 minutes.

Selecting Preset Target Temperatures

1. Press the MODE button to select thermometer mode. When in thermometer mode, the word "MEAT" will appear near the top of the display and a meat type such as BEEF will appear below this in large letters.
2. Press MEAT to select the type of meat to be cooked. PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB, and FISH.
3. Press TASTE to select the doneness level for the meat type selected. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL, and WELL DONE.
Note: When the doneness level is selected a target temperature will be displayed in the lower right corner of the display above the words "TEMP SET". Example: Beef will be Well Done at 170°F.
4. Once the meat reaches the target temperature, the receiver will beep and the LCD backlight will turn red.

Setting a Custom Target Temperature

1. Press the MODE button to select thermometer mode. When in thermometer mode, the word "MEAT" will appear near the top of the display and a meat type such as BEEF will appear below this in large letters.
2. From any selected meat, press the HR/▲ or MIN/▼ buttons to increase or lower the target temperature. When you initially press the HR/▲ or MIN/▼ button the meat selection automatically changes to PROG (program). Holding the HR/▲ or MIN/▼ button will raise or lower the temperature setting 10° per second. Pressing MEAT will return you to the preset target temperature selections.
3. Once the meat reaches the target temperature, the receiver will beep and the LCD backlight will turn red.

Using the Timer

Count Down

1. Press MODE to select timer mode. When in timer mode, the word "TIMER" will appear in the upper left corner of the display and 0:00 will appear in large numbers to the right.
2. Press the HR/▲ button to set the number of hours and the MIN/▼ button to set the number of minutes. Press the START/STOP button to start the countdown timer. A down arrow icon will appear next to the word "TIMER" and will blink every second.
3. To stop the countdown timer, press the START/STOP button. The down arrow icon will stop flashing.
4. To clear the timer and reset to 0:00, press the HR/▲ and MIN/▼ buttons simultaneously.

Note: The minimum setting for the timer is 1 minute. When the timer counts down below 1 hour (1:00) the display will change to 59'59" to show 59 minutes 59 seconds and the seconds will begin counting down. When the countdown reaches 0'00" the timer starts counting up and will beep for 30 seconds. Press the START/STOP button to stop the timer and alarm.

Count Up

1. Press MODE to select timer mode. When in timer mode, the word "TIMER" will appear in the upper left corner of the display and 0:00 will appear in large numbers to the right.
2. Press the START/STOP button to start the count up timer. An up arrow icon will appear next to the word "TIMER" and will blink every second.
3. To stop the count up timer press the START/STOP button. The up arrow icon will stop blinking.
4. To clear the timer and reset to 0:00, press the HR/▲ and MIN/▼ buttons simultaneously.

Example of Use

The steps below outline an example of using the thermometer to alert you when a beef steak is cooked to medium (preset temperature) and remind you to rotate hot dogs in 5 minutes.

1. Turn on the grill.
2. Follow the instructions to sync the transmitter and receiver.
3. Insert the probe into the center of the thickest part of the steak and avoid touching bone or areas of heavy fat. For this example, the meat temperature before placing on the grill is 45°F.
4. Place steak and hot dogs on the grill.
5. Position the probe wire so that it will not come into contact with flames and exits the grill without being pinched/crushed by the lid of the grill.
6. Place the transmitter away from the heat of the grill. DO NOT place the transmitter in or on the grill.
7. Press MEAT until BEEF is displayed.
8. Press TASTE until MEDIUM is displayed and 160°F is shown as the "TEMP SET".
9. Press MODE to change to timer mode.
10. Press the MIN/▼ button 5 times to set the timer to 5 minutes (0:05 on the display). Press START/STOP to start the countdown timer. Press MODE to go back to thermometer mode.
11. Take the receiver with you while doing other tasks, staying within the maximum wireless range of 300 feet (line of sight).
12. After 5 minutes, the receiver will beep for 60 seconds indicating that it is time to turn the hot dogs.
13. When the temperature of the steak reaches 55°F the LCD backlight will flash blue.
14. When the temperature of the steak reaches 145°F the LCD backlight will flash green.
15. When the temperature of the steak reaches 160 °F / MEDIUM the receiver will beep and the LCD backlight will flash red indicating that the steak is cooked to the target temperature.
16. Press STOP to turn off the alert.
17. Turn off the grill and remove the probe from the steak. Always wear heat resistant gloves when touching the stainless steel probe or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
18. Turn off the transmitter and receiver.

Warning Messages and Indicators

- LLL – the object being measured is below the temperature range of the thermometer.
- HHH – the object being measured is above the temperature range of the thermometer.

Safe Use and Care

- Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each use.
- Do Not submerge the probe or probe wire in water or place it in a dishwasher as it is not waterproof.
- Do Not use solvents to clean the thermometer body or probe. Clean using a damp, soapy cloth.
- Do not use the receiver or transmitter in the rain. They are not waterproof.
- Do Not store in high heat environments or near anything that generates heat. Store in a cool, dry place.
- Do not allow the probe or probe wire to come into direct contact with flames. If cooking with the grill cover closed, only use medium or low heat.
- Do not use the stainless steel probe in a microwave oven.
- Do not use the stainless steel probe above 482°F. Doing so will deteriorate the wire.
- If the temperature displayed seems to read too high or the temperature increases too quickly, check that the probe tip is not poking through the meat. Reposition the probe tip to the center of the thickest part of the meat. Avoid touching bone or areas of heavy fat.

⚠ **Caution: The stainless-steel probe can get very hot. Always wear heat resistant gloves when handling. Do not touch with bare hands.**

⚠ **Keep the stainless steel probe and wire away from children.**

FCC Statement

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.

FCC Warning

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Product Support

Online support: <https://support.kitchensupply.com/>
Email support: support@kitchensupply.com
Phone support: 1-800-467-6408



Your product is warranted to be free of manufacturing defects for the lifetime of the product. This warranty does not cover breakage, spare or consumable parts, misuse, abuse, or general wear and tear.

For more details visit: www.kitchensupply.com/pages/support

KitchenSupply's liability is limited to two (2) times the cost of the product.

KitchenSupply, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Maverick, the Maverick logo and other Maverick marks are owned by KitchenSupply and may be registered.

Made in China.

MAVERICK®

Manuel d'instructions
Modèle: HD-322

THERMOMÈTRE DE CUISSON SANS FIL LONGUE PORTÉE SONDE UNIQUE

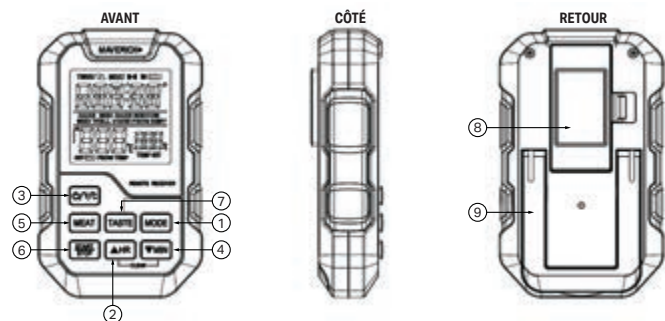
Thermomètre de cuisson sans fil longue portée Maverick, sonde unique

Merci d'avoir acheté le thermomètre de cuisson sans fil longue portée Maverick. Cet appareil vous permet de surveiller à distance les températures tout au long du processus de cuisson. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre thermomètre afin de garantir une utilisation et un entretien appropriés. Si vous rencontrez un problème avec votre thermomètre, veuillez contacter Maverick au 1-800-467-6408 pour parler à un spécialiste des produits. Nous vous serions reconnaissants de nous donner l'occasion de résoudre tout problème que vous pourriez rencontrer avant de retourner le produit au détaillant.

Composants

1. Récepteur Sans Fil x 1
2. Émetteur Sans Fil x 1
3. Sonde en Acier Inoxydable x 1

Récepteur Sans Fil

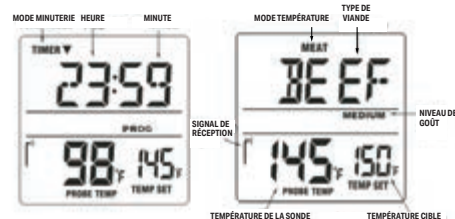


Boutons et Composants

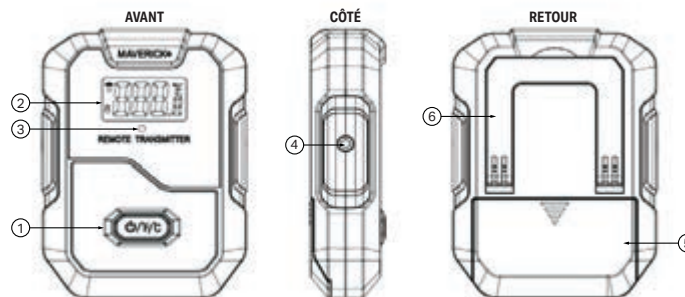
1. MODE - Appuyez pour sélectionner le mode thermomètre ou minuterie. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour synchroniser avec l'émetteur.
2. HR / ▲ - En mode minuterie, appuyez pour régler les heures. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes, les heures augmenteront de 10 heures par seconde. En mode thermomètre, appuyez pour augmenter la valeur de la température. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes, la valeur de la température augmentera de 10 degrés par seconde.
3. ON-OFF / °F-°C - Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour allumer ou éteindre le récepteur. En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner l'affichage de la température en degrés Celsius ou Fahrenheit.
4. MIN / ▼ - En mode minuterie, appuyez pour régler les minutes. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes, les minutes augmenteront de 10 minutes par seconde. En mode thermomètre, appuyez pour diminuer la valeur de la température. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes, la valeur de la température diminuera de 10 degrés par seconde.
5. VIANDÉ - En mode thermomètre, appuyez sur cette touche pour sélectionner le type de viande : PROG (programme), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille hachée), BEEF (bœuf), VEAL (veau), CHCKE (poulet), PORK (porc), POULT (volaille), LAMB (agneau) et FISH (poisson). En mode minuterie, cette touche permet de basculer entre les modes minuterie heure/minute et minuterie minute/seconde.
6. START / STOP - En mode minuterie, appuyez sur cette touche pour démarrer ou arrêter la minuterie.
7. GOÛT - En mode thermomètre, sélectionnez le niveau de cuisson (goût) de la viande : SAINANT, À POINT, À POINT, BIEN CUIT et TRÈS BIEN CUIT.
8. Compartiment à piles
9. Stand

Écran LCD

L'écran LCD affiche toutes les icônes, la température et les informations relatives à la minuterie. Le rétroéclairage clignote en bleu lorsque la température augmente de 10 °F, passe au vert lorsque la température se situe à moins de 15 °F de la température cible et devient rouge lorsqu'elle atteint la température cible. Voir le schéma de l'écran LCD pour plus d'informations.



Émetteur sans fil



Boutons et composants

1. ON-OFF / °F-°C - Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour allumer ou éteindre l'émetteur. Appuyez pour sélectionner l'affichage de la température en degrés Celsius ou Fahrenheit.
2. Écran LCD
3. Indicateur de signal
4. Jack
5. Compartiment à piles
6. Stand

Synchronisation de L'émetteur et Du Récepteur

1. Insérez les piles dans l'émetteur et le récepteur. Ouvrez le compartiment à piles du récepteur et insérez deux piles AAA en les alignant conformément au schéma indiqué dans le compartiment. Ouvrez le compartiment à piles de l'émetteur et insérez deux piles AAA en les alignant conformément au schéma indiqué dans le compartiment.
2. Assurez-vous que l'émetteur et le récepteur sont éteints.
3. Branchez la sonde en acier inoxydable dans la prise du transmetteur.
4. Allumez l'émetteur en appuyant sur le bouton ON-OFF/°F-°C et en le maintenant enfoncé pendant 2 secondes.
5. Allumez le récepteur en appuyant sur le bouton ON-OFF/°F-°C et en le maintenant enfoncé pendant 2 secondes.
6. La synchronisation est terminée lorsque le récepteur affiche la température de la sonde à l'endroit où " --- " était affiché.

Remarque : si l'émetteur ne se synchronise pas avec le récepteur ou si le signal est perdu, appuyez sur le bouton MODE du récepteur et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour vous reconnecter.

Fonction d'arrêt Automatique

Le récepteur s'éteindra automatiquement s'il n'a pas reçu de signal de température de l'émetteur pendant plus de 30 minutes. Le récepteur émettra un bip pendant une minute avant de s'éteindre. La fonction d'arrêt automatique sera automatiquement désactivée si le minuteur est en marche. L'émetteur s'éteindra automatiquement si la température mesurée reste inférieure à 122 °F / 50 °C pendant 120 minutes.

Sélection des Températures Cibles Prédéfinies

1. Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner le mode thermomètre. En mode thermomètre, le mot « MEAT » (viande) s'affiche en haut de l'écran et un type de viande, tel que « BEEF » (bœuf), s'affiche en dessous en gros caractères.
2. Appuyez sur MEAT pour sélectionner le type de viande à cuire. PROG (programme), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille hachée), BEEF (bœuf), VEAL (veau), CHCKE (poulet), PORK (porc), POULT (volaille), LAMB (agneau) et FISH (poisson).
3. Appuyez sur TASTE pour sélectionner le niveau de cuisson du type de viande choisi. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL et WELL DONE. Remarque : lorsque le niveau de cuisson est sélectionné, une température cible s'affiche dans le coin inférieur droit de l'écran, au-dessus de la mention « TEMP SET ». Exemple : le bœuf sera bien cuit à 170 °F.
4. Une fois que la viande aura atteint la température souhaitée, le récepteur émettra un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD deviendra rouge.

Réglage d'une Température Cible Personnalisée

- 1. Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner le mode thermomètre. En mode thermomètre, le mot "MEAT" (viande) s'affiche en haut de l'écran et un type de viande, tel que "BEEF" (bœuf), s'affiche en dessous en gros caractères.
- 2. À partir de n'importe quelle viande sélectionnée, appuyez sur les boutons HR/▲ ou MIN/▼ pour augmenter ou diminuer la température cible. Lorsque vous appuyez initialement sur le bouton HR/▲ ou MIN/▼, la sélection de viande passe automatiquement à PROG (programme). Maintenez le bouton HR/▲ ou MIN/▼ enfoncé pour augmenter ou diminuer le réglage de température de 10 °C par seconde. Appuyez sur MEAT pour revenir aux sélections de température cible prédéfinies.
- 3. Une fois que la viande aura atteint la température souhaitée, le récepteur émettra un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD deviendra rouge.

Utilisation du Minuteur

Compte à Rebours

- 1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuterie. En mode minuterie, le mot "TIMER" s'affiche dans le coin supérieur gauche de l'écran et 0:00 s'affiche en gros chiffres à droite.
- 2. Appuyez sur le bouton HR/▲ pour régler le nombre d'heures et sur le bouton MIN/▼ pour régler le nombre de minutes. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le compte à rebours. Une flèche vers le bas apparaîtra à côté du mot "TIMER" et clignotera toutes les secondes.
- 3. Pour arrêter le compte à rebours, appuyez sur le bouton START/STOP. L'icône en forme de flèche vers le bas cessera de clignoter.
- 4. Pour effacer le chronomètre et le réinitialiser à 0:00, appuyez simultanément sur les boutons HR/▲ et MIN/▼.

Remarque: le réglage minimum du minuteur est de 1 minute. Lorsque le minuteur affiche moins d'une heure (1:00), l'affichage passe à 59'59« pour indiquer 59 minutes et 59 secondes, et le compte à rebours des secondes commence. Lorsque le compte à rebours atteint 0'00", le minuteur commence à compter et émet un bip pendant 60 secondes. Appuyez sur le bouton START/STOP pour arrêter le minuteur et l'alarme.

Compter Jusqu'à

- 1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuterie. En mode minuterie, le mot "TIMER" s'affiche dans le coin supérieur gauche de l'écran et 0:00 s'affiche en gros chiffres à droite.
- 2. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le compte à rebours. Une flèche vers le haut apparaîtra à côté du mot "TIMER" et clignotera toutes les secondes.
- 3. Pour arrêter le compte à rebours, appuyez sur le bouton START/STOP. L'icône en forme de flèche vers le haut cessera de clignoter.
- 4. Pour effacer le chronomètre et le réinitialiser à 0:00, appuyez simultanément sur les boutons HR/▲ et MIN/▼.

Exemple D'utilisation

Les étapes ci-dessous décrivent un exemple d'utilisation du thermomètre pour vous alerter lorsque un steak de bœuf est cuit à point (température préréglée) et vous rappeler de retourner les hot-dogs dans 5 minutes.

- 1. Allumez le barbecue.
- 2. Suivez les instructions pour synchroniser l'émetteur et le récepteur.
- 3. Insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse du steak et évitez de toucher les os ou les zones très grasses. Dans cet exemple, la température de la viande avant de la placer sur le gril est de 45 °F.
- 4. Placez le steak et les hot-dogs sur le gril.
- 5. Positionnez le fil de la sonde de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les flammes et sorte du gril sans être pincé/écrasé par le couvercle du gril.
- 6. Placez l'émetteur loin de la chaleur du barbecue. NE placez PAS l'émetteur dans ou sur le barbecue.
- 7. Appuyez sur MEAT jusqu'à ce que BEEF s'affiche.
- 8. Appuyez sur TASTE jusqu'à ce que MEDIUM s'affiche et que 160 °F apparaisse comme "TEMP SET".
- 9. Appuyez sur MODE pour passer en mode minuterie.
- 10. Appuyez 5 fois sur le bouton MIN/▼ pour régler le minuteur sur 5 minutes (0:05 s'affiche à l'écran). Appuyez sur START/STOP pour démarrer le compte à rebours. Appuyez sur MODE pour revenir au mode thermomètre.
- 11. Emportez le récepteur avec vous pendant que vous effectuez d'autres tâches, en restant dans la portée maximale sans fil de 300 pieds (ligne de visée).
- 12. Au bout de 5 minutes, le récepteur émettra un bip pendant 60 secondes pour indiquer qu'il est temps de retourner les hot-dogs.
- 13. Lorsque la température du steak atteint 55 °F, le rétroéclairage LCD clignote en bleu.
- 14. Lorsque la température du steak atteint 145 °F, le rétroéclairage LCD clignote en vert.
- 15. Lorsque la température du steak atteint 160 °F / MOYEN, le récepteur émet un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD clignote en rouge pour indiquer que le steak est cuit à la température souhaitée.
- 16. Appuyez sur STOP pour désactiver l'alerte.
- 17. Éteignez le gril et retirez la sonde du steak. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous touchez la sonde ou le fil en acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. Ne touchez pas à mains nues.
- 18. Éteignez l'émetteur et le récepteur.

Messages D'avertissement et Indicateurs

- LLL – l'objet mesuré se trouve en dessous de la plage de température du thermomètre.
- HHH – l'objet mesuré se trouve au-dessus de la plage de température du thermomètre.

Utilisation et Entretien Sécuritaires

- Nettoyez la sonde en acier inoxydable et séchez-la soigneusement après chaque utilisation.
- Ne plongez pas la sonde ou le fil de la sonde dans l'eau et ne la placez pas dans un lave-vaisselle, car elle n'est pas étanche.
- N'utilisez pas de solvants pour nettoyer le corps ou la sonde du thermomètre. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide et savonneux.
- N'utilisez pas le récepteur ou l'émetteur sous la pluie. Ils ne sont pas étanches.
- Ne pas stocker dans des environnements très chauds ou à proximité d'appareils générant de la chaleur. Stocker dans un endroit frais et sec.
- Ne laissez pas la sonde ou le fil de la sonde entrer en contact direct avec les flammes. Si vous cuisinez avec le couvercle du gril fermé, utilisez uniquement une chaleur moyenne ou faible.
- N'utilisez pas la sonde en acier inoxydable dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas la sonde en acier inoxydable à une température supérieure à 482 °F. Cela détériorerait le fil.
- Si la température affichée semble trop élevée ou augmente trop rapidement, vérifiez que la pointe de la sonde ne traverse pas la viande. Repositionnez la pointe de la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Évitez de toucher les os ou les zones riches en graisse.

⚠ **Attention: la sonde en acier inoxydable peut devenir très chaude. Toujours porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation. Ne pas toucher à mains nues.**

⚠ **Gardez la sonde et le fil en acier inoxydable hors de portée des enfants.**

Déclaration de la FCC

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des ondes radioélectriques et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes:
- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise appartenant à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

Avertissement FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes:
(1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et
(2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Assistance Produit

Assistance en ligne: <https://support.kitchensupply.com/>
Assistance Par E-mail: support@kitchensupply.com
Assistance Téléphonique: 1-800-467-6408



Votre produit est garanti contre tout défaut de fabrication pendant toute sa durée de vie. Cette garantie ne couvre pas les bris, les pièces de rechange ou consommables, les utilisations abusives, les mauvaises utilisations ou l'usure normale.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur: www.kitchensupply.com/pages/support
La responsabilité de KitchenSupply est limitée à deux (2) fois le coût du produit.

KitchenSupply, Minneapolis, MN, États-Unis. Tous droits réservés. Maverick, le logo Maverick et les autres marques Maverick sont la propriété de KitchenSupply et peuvent être enregistrés.

Fabriqué au Chine