

MAVERICK®

Instruction Manual
Model: XR-30R

EXTENDED RANGE PROFESSIONAL WIRELESS THERMOMETER AND TIMER, DUAL PROBE

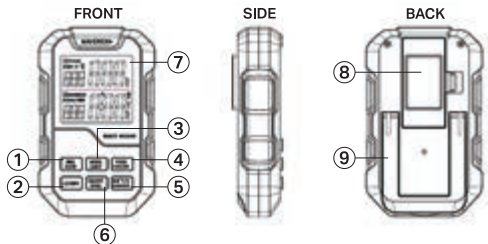
Maverick Extended Range Professional Wireless Thermometer and Timer, Dual Probe

Thank you for purchasing the Maverick Extended Range Professional Wireless 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 2
4. Grill Clip x 1

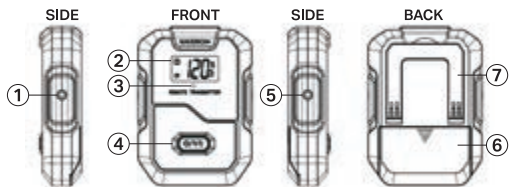
Wireless Receiver



Buttons and Components

1. **BBQ / HI / HR** – In thermometer mode, press and hold to set the maximum BARBECUE (ambient) temperature. The HI temperature digits will start flashing, press to increase the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second. In timer mode, press to set hours. Press & hold for 2 seconds, the hours will increase 10 hours per second.
2. **LO / MIN** – In thermometer mode, press and hold to set the minimum BARBECUE (ambient) temperature. The LO temperature digits will start flashing, press to increase the 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 hours per second.
3. **MODE / LIGHT** – Press to turn on the backlight for 5 seconds. Press and hold for 2 seconds to select thermometer mode or timer mode. In thermometer mode press to lock in the selected minimum and maximum BARBECUE temperatures or maximum FOOD (target) temperature.
4. **FOOD / HI / CLEAR** – In thermometer mode, press and hold to set the maximum FOOD (target) temperature. The HI temperature digits will start flashing, press to increase the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second. In timer mode, when the timer is stopped, press to clear the timer setting back to 0:00.
5. **ALERT (🔔), °F/°C, START/STOP** – Press and hold for 2 seconds to switch between °F and °C. In thermometer mode, press to turn the temperature alerts on or off (alert icon will appear or disappear). In timer mode, press to start or stop the count up or count down timer.
6. **ON/OFF/SYNC** – Press to turn the receiver on or off. Press and hold for 2 seconds to sync with the transmitter.
7. LCD Display
8. Battery Compartment w/ Magnet
9. Stand

Wireless Transmitter



Buttons and Components

1. Jack #1 – Jack for FOOD Probe
2. LCD Display – will automatically switch between displaying FOOD and BARBECUE temperatures.
3. Signal Indicator
4. **ON-OFF / °F-°C** – Press to turn the transmitter on and off. Press and hold for 2 seconds to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
5. Jack #2 – Jack for BARBEQUE (ambient) Temperature Probe
6. Battery Compartment
7. 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(s) into the jacks of the transmitter.
4. Turn the receiver on by pressing the ON-OFF/SYNC button.
5. Press and HOLD the ON/OFF/SYNC button on the receiver for 2 seconds to enter synchronization mode. The "----" on the display will start flashing. While in this mode the receiver is searching for the signal from the transmitter and will do so for up to 2 minutes.

6. While the receiver is in synchronization mode, press the ON-OFF/°F-°C button on the transmitter. The transmitter will send a registration signal to the receiver.
7. Syncing is complete when the receiver displays the temperature reading where "----" was displayed. Your thermometer is now ready for use.

Lost Signal Alert

If the receiver loses the signal from the transmitter for longer than 4 minutes, the receiver will alert you by beeping once every 4 seconds. Press any button on the receiver to stop the lost signal alert. To regain the signal, move the receiver closer to the transmitter. When back in range, the signal will be reestablished automatically and the temperature readings will appear on the display of the receiver.

Thermometer Mode Setup

In thermometer mode, the display of the receiver is divided into two sections. The upper section labeled with the number 1 and the word FOOD, is where information is displayed and setup will be completed for the probe that measures the temperature of the meat to be cooked. The lower section labeled with the number 2 and the word BARBECUE is where information is displayed and setup will be completed for the probe that measures ambient temperature. The sections below will guide you through setup of both probes.

Note: Both probes do not need to be used when using the thermometer. You can choose to only use one probe or both probes during a cook.

Setting the HI Food (Target) Temperature

1. To set the target temperature of the meat to be cooked, press the FOOD/HI/CLEAR button. The word HI and a target temperature will appear under the word FOOD in the upper half of the display and remain on screen for 5 seconds. If these disappear before moving to the next step, simply press the button again.
2. Press and hold the FOOD/HI/CLEAR button until HI and the temperature setting begin flashing.
3. Press the FOOD/HI/CLEAR button to set your target temperature. Each press will increase the temperature by one degree. Press and hold the button to increase the temperature by ten degrees each second. The temperature range that the target temperature can be set to is 32°F to 572°F.
4. When you have reached the target temperature press the LIGHT/MODE button to confirm the setting.
Note: The target temperature will not remain on screen after being set. To see the target temperature at any time simply press the FOOD/HI/CLEAR button.

Setting the HI (Maximum) BARBECUE Temperature

1. To set the maximum ambient temperature of the grill, press the BBQ/HI/HR button. The word HI and a target temperature will appear under the word BARBECUE in the lower half of the display and remain on screen for 5 seconds. If these disappear before moving to the next step, simply press the button again.
2. Press and hold the BBQ/HI/HR button until HI and the temperature setting begin flashing.
3. Press the BBQ/HI/HR button to set your desired maximum ambient temperature. Each press will increase the temperature by one degree. Press and hold the button to increase the temperature by ten degrees each second. The temperature range that the maximum ambient temperature can be set to is 140°F to 554°F. **Note:** The thermometer will not allow you to set the maximum ambient temperature lower than the minimum ambient temperature setting.
4. When you have reached the desired maximum ambient temperature press the LIGHT/MODE button to confirm the setting.
Note: The maximum ambient temperature will not remain on screen after being set. To see the maximum temperature at any time simply press the BBQ/HI/HR button.

Setting the LO (Minimum) BARBECUE Temperature

1. To set the minimum ambient temperature of the grill, press the LO/MIN button. The word LO and a target temperature will appear under the word BARBECUE in the lower half of the display and remain on screen for 5 seconds. If these disappear before moving to the next step, simply press the button again.
2. Press and hold the LO/MIN button until LO and the temperature setting begin flashing.
3. Press the LO/MIN button to set your desired minimum ambient temperature. Each press will increase the temperature by one degree. Press and hold the button to increase the temperature by ten degrees each second. The temperature range that the minimum ambient temperature can be set to is 32°F to 554°F. **Note:** The thermometer will not allow you to set the minimum ambient temperature higher than the maximum ambient temperature setting.
4. When you have reached the desired minimum ambient temperature press the LIGHT/MODE button to confirm the setting.
Note: The minimum ambient temperature will not remain on screen after being set. To see the minimum temperature at any time simply press the LO/MIN button.

Activating the Temperature Alerts

Press the ALERT (🔔), °F/°C, START/STOP button to activate the temperature alerts for the target food temperature and minimum and maximum ambient temperatures set above. After pressing, the alarm icon (🔔) will appear beneath the FOOD and BARBECUE icons. When the alarm icon is visible, the receiver will beep and the alarm icon and temperature reading will flash in the following instances:

1. The FOOD temperature has reached (or exceeded) the set target (HI) temperature. The receiver will beep twice every second.
2. The ambient BARBECUE temperature has exceeded the set maximum (HI) ambient temperature. The receiver will beep once every second.
3. The ambient BARBECUE temperature has fallen below the set minimum (LO) ambient temperature. The receiver will beep once every second.
Note: The minimum (LO) BARBECUE ambient temperature alarm will not be activated until the ambient temperature of the grill exceeds the set minimum temperature.

Using the Timer Count Down

1. Press and hold the MODE/LIGHT button to select timer mode. When in timer mode, the word "TIMER" will appear in the lower half of the display and 0:00 will appear in large numbers.
2. Press the HI/HR button to set the number of hours and the LO/MIN button to set the number of minutes.
3. Press the ALERT, °F/°C, START/STOP button to start the countdown timer. A down arrow icon will appear to the right of the minutes and will blink every second.
4. To stop the countdown timer, press the ALERT, °F/°C, START/STOP button. The down arrow icon will stop flashing.
5. To clear the timer and reset to 0:00, press the FOOD/HI/CLEAR button.
Note: The minimum setting for the timer is 1 minute and the maximum setting is 24 hours. When the timer does not exceed 10 hours, the timer will be displayed as hours and minutes. If the timer exceeds 10 hours only hours will be displayed. When the countdown reaches 0:00 the timer starts counting up and will beep for 30 seconds. Press the ALERT, °F/°C, START/STOP button to stop the timer and alarm.

Count Up

1. Press and hold the MODE/LIGHT button to select timer mode. When in timer mode, the word "TIMER" will appear in the lower half of the display and 0:00 will appear in large numbers.
2. Press the ALERT, °F/°C, START/STOP button to start the count up timer. An up arrow icon will appear to the right of the minutes and will blink every second.
3. To stop the count up timer press the ALERT, °F/°C, START/STOP button. The up arrow icon will stop blinking.

4. To clear the timer and reset to 0:00, press the FOOD/HI/CLEAR button.
Note: When the count up timer reaches 9:59 the unit will beep for 30 seconds. The count up timer will continue to display as 9:59 until cleared.

Example of Use

The XR-30R allows you to use thermometer and timer modes simultaneously. This allows you to monitor the internal temperature of food being cooked, the ambient temperature of the grill, and keep track of another timed cooking task. Regardless of which mode you are in the receiver will alert you by beeping once when an ambient temperature alarm has been reached, beeping twice when a set food temperature has been reached, and by beeping three times when the timer has finished counting down.

The steps below outline an example of using the XR-30R to alert you when a piece of meat is cooked to 160°F, when the grill ambient temperature falls below 225°F or goes above 250°F, and remind you to check the grill in 2 hours.

1. Turn on the grill.
2. Follow the instructions to sync the transmitter and receiver.
3. Insert one of the probes into the center of the thickest part of the meat and avoid touching bone or areas of heavy fat.
4. Insert the second probe into the grill clip and attach to the grill grate.
5. Place the meat on the grill.
6. Position the probe wires so that they will not come into contact with flames and exit the grill without being pinched/crushed by the lid of the grill.
7. Place the transmitter away from the heat of the grill. DO NOT place the transmitter in or on the grill.
8. In thermometer mode, set the target (HI) FOOD temperature to 160°F.
9. Set the maximum (HI) ambient grill temperature to 250°F.
10. Set the minimum (LO) ambient grill temperature to 225°F.
11. Press the ALERT, °F/°C, START/STOP button to activate the temperature alerts.
12. Press and hold the MODE/LIGHT button to change to timer mode.
13. Press the BBQ/HI/HR button twice to set the countdown timer to 2 hours (2:00 on the display). Press the ALERT, °F/°C, START/STOP button to start the countdown timer.
14. Press and hold the MODE/LIGHT button to return to thermometer mode.
15. Take the receiver with you while doing other tasks, staying within the maximum wireless range of 1000 feet (line of sight). You are now able to remotely monitor your cook and will be alerted when the meat temperature reaches 160°F, the ambient temperature falls below 225°F or exceeds 250°F, and when the countdown timer reaches 0:00.

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.

Meat Temperature Chart

Target Cooking Temperatures						
	Well Done	Med, Well	Medium	Med, Rare	Rare	USDA Done
Beef	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Lamb	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Pork	160°F		150°F			145°F*
Veal	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Fish	145°F					145°F
Poultry (Whole/Ground)	165°F					165°F
Ground Meats	160°F					160°F

*Plus 3 minute rest time

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 572°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: XR-30R

THERMOMÈTRE ET MINUTERIE SANS FIL PROFESSIONNELS À LONGUE PORTÉE, À DOUBLE SONDE

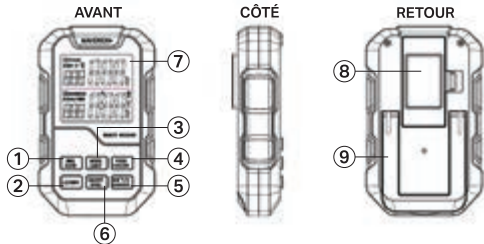
Thermomètre et minuterie sans fil professionnels à longue portée Maverick, à double sonde

Merci d'avoir acheté le thermomètre sans fil professionnel à 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 corrects. 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 revendeur.

Composants

1. Récepteur sans fil x 1
2. Émetteur sans fil x 1
3. Sonde en acier inoxydable x 2
4. Pince pour grill x 1

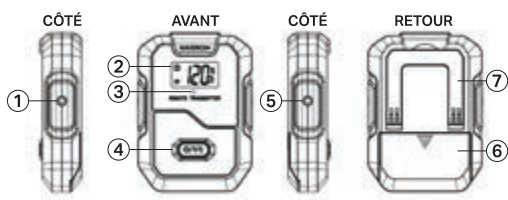
Récepteur sans fil



Boutons et composants

1. BBQ / HI / HR – En mode thermomètre, maintenez enfoncé pour régler la température maximale du BARBECUE (température ambiante). Les chiffres de la température HI se mettent à clignoter ; appuyez pour augmenter la valeur de la température. Maintenez enfoncé pendant 2 secondes : la valeur de la température augmente de 10 degrés par seconde. En mode minuterie, appuyez pour régler les heures. Maintenez enfoncé pendant 2 secondes : les heures augmentent de 10 heures par seconde.
2. LO / MIN – En mode thermomètre, appuyez et maintenez enfoncé pour régler la température minimale du BARBECUE (température ambiante). Les chiffres de la température LO commenceront à clignoter ; 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. En mode minuterie, appuyez pour régler les minutes. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes ; les minutes augmenteront de 10 heures par seconde.
3. MODE / LIGHT – Appuyez pour activer le rétroéclairage pendant 5 secondes. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour sélectionner le mode thermomètre ou le mode minuterie. En mode thermomètre, appuyez pour verrouiller les températures minimales et maximales sélectionnées pour le BARBECUE ou la température maximale (cible) des ALIMENTS.
4. ALIMENT / HI / EFFACER – En mode thermomètre, appuyez et maintenez enfoncé pour régler la température maximale des ALIMENTS (cible). Les chiffres de la température HI commenceront à clignoter ; 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. En mode minuterie, lorsque la minuterie est arrêtée, appuyez pour remettre le réglage de la minuterie à 0:00.
5. ALERTE (🔔), °F/°C, DÉMARRER/ARRÊTER – Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour basculer entre °F et °C. En mode thermomètre, appuyez pour activer ou désactiver les alertes de température (l'icône d'alerte s'affiche ou disparaît). En mode minuterie, appuyez pour démarrer ou arrêter le compte à rebours ou le compte à rebours.
6. MARCHÉ/ARRÊT/SYNC – Appuyez pour allumer ou éteindre le récepteur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour synchroniser avec l'émetteur.
7. Écran LCD
8. Compartiment à piles avec aimant
9. Support

Émetteur sans fil



Boutons et composants

1. Prise n° 1 – Prise pour la sonde ALIMENTAIRE
2. Écran LCD – Bascule automatiquement entre l'affichage des températures ALIMENTAIRE et BARBECUE.
3. Indicateur de signal
4. ON-OFF / °F-°C – Appuyez pour allumer ou éteindre l'émetteur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour sélectionner l'affichage de la température en degrés Celsius ou Fahrenheit.
5. Prise n° 2 – Prise pour sonde de température BARBECUE (ambiante)
6. Compartiment à piles
7. Support

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 ou les sondes en acier inoxydable dans les prises de l'émetteur.

4. Allumez le récepteur en appuyant sur le bouton ON-OFF/SYNC.
5. Appuyez sur le bouton ON/OFF/SYNC du récepteur et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour passer en mode synchronisation. Le « --- » s'affiche et commence à clignoter. Dans ce mode, le récepteur recherche le signal de l'émetteur pendant 2 minutes maximum.
6. Pendant que le récepteur est en mode synchronisation, appuyez sur le bouton ON-OFF/°F-°C de l'émetteur. L'émetteur enverra un signal d'enregistrement au récepteur.
7. La synchronisation est terminée lorsque le récepteur affiche la température à l'endroit où s'affichait « --- ». Votre thermomètre est désormais prêt à l'emploi.
Remarque : le processus de synchronisation doit être effectué dans les 120 secondes suivant la mise sous tension du récepteur afin qu'il puisse recevoir le signal d'enregistrement de l'émetteur.

Alerte de perte de signal

Si le récepteur perd le signal de l'émetteur pendant plus de 4 minutes, il vous avertira en émettant un bip toutes les 4 secondes. Appuyez sur n'importe quel bouton du récepteur pour désactiver l'alerte de perte de signal. Pour rétablir le signal, rapprochez le récepteur de l'émetteur. Une fois de nouveau à portée, le signal sera automatiquement rétabli et les mesures de température s'afficheront sur l'écran du récepteur.

Configuration du mode thermomètre

En mode thermomètre, l'écran du récepteur est divisé en deux sections. La section supérieure, identifiée par le chiffre 1 et le mot FOOD, affiche les informations et permet de configurer la sonde qui mesure la température de la viande à cuire. La section inférieure, identifiée par le chiffre 2 et le mot BARBECUE, affiche les informations et permet de configurer la sonde qui mesure la température ambiante. Les sections ci-dessous vous guideront dans la configuration des deux sondes.

Remarque : il n'est pas nécessaire d'utiliser les deux sondes lorsque vous utilisez le thermomètre. Vous pouvez choisir d'utiliser une seule sonde ou les deux sondes pendant la cuisson.

Réglage de la température (cible) HI Food

1. Pour régler la température de cuisson souhaitée pour la viande, appuyez sur le bouton FOOD/HI/CLEAR. Le mot « HI » et la température de cuisson souhaitée s'afficheront sous le mot « FOOD » dans la partie supérieure de l'écran et resteront visibles pendant 5 secondes. Si ces informations disparaissent avant que vous ne passiez à l'étape suivante, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton.
2. Maintenez le bouton FOOD/HI/CLEAR enfoncé jusqu'à ce que « HI » et le réglage de température commencent à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton FOOD/HI/CLEAR pour régler votre température cible. Chaque pression augmente la température d'un degré. Maintenez le bouton enfoncé pour augmenter la température de dix degrés par seconde. La plage de température dans laquelle la température cible peut être réglée va de 0 °C à 299 °C.
4. Une fois la température cible atteinte, appuyez sur le bouton LIGHT/MODE pour confirmer le réglage.
Remarque : la température cible ne reste pas affichée à l'écran une fois réglée. Pour afficher la température cible à tout moment, il suffit d'appuyer sur le bouton FOOD/HI/CLEAR.

Réglage de la température maximale du barbecue

1. Pour régler la température ambiante maximale du barbecue, appuyez sur le bouton BBQ/HI/HR. Le mot « HI » et une température cible s'afficheront sous le mot « BARBECUE » dans la partie inférieure de l'écran et resteront visibles pendant 5 secondes. Si ces informations disparaissent avant de passer à l'étape suivante, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton.
2. Maintenez le bouton BBQ/HI/HR enfoncé jusqu'à ce que « HI » et la valeur de température commencent à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton BBQ/HI/HR pour régler la température ambiante maximale souhaitée. Chaque pression augmente la température d'un degré. Maintenez le bouton enfoncé pour augmenter la température de dix degrés par seconde. La plage de température dans laquelle la température ambiante maximale peut être réglée va de 140 °F à 554 °F. Remarque : le thermomètre ne vous permettra pas de régler la température ambiante maximale à une valeur inférieure au réglage de température ambiante minimale.
4. Une fois la température ambiante maximale souhaitée atteinte, appuyez sur le bouton LIGHT/MODE pour confirmer le réglage.
Remarque : la température ambiante maximale ne restera pas affichée à l'écran après avoir été réglée. Pour voir la température maximale à tout moment, il suffit d'appuyer sur le bouton BBQ/HI/HR.

Réglage de la température minimale du barbecue

1. Pour régler la température ambiante minimale du barbecue, appuyez sur le bouton LO/MIN. Le mot « LO » et une température cible s'afficheront sous le mot « BARBECUE » dans la partie inférieure de l'écran et resteront visibles pendant 5 secondes. Si ces informations disparaissent avant de passer à l'étape suivante, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton.
2. Maintenez le bouton LO/MIN enfoncé jusqu'à ce que « LO » et la valeur de température commencent à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton LO/MIN pour régler la température ambiante minimale souhaitée. Chaque pression augmente la température d'un degré. Maintenez le bouton enfoncé pour augmenter la température de dix degrés par seconde. La plage de température dans laquelle la température ambiante minimale peut être réglée va de 0 °C à 289 °C. Remarque : le thermomètre ne vous permettra pas de régler la température ambiante minimale à une valeur supérieure à la température ambiante maximale.
4. Une fois la température ambiante minimale souhaitée atteinte, appuyez sur le bouton LIGHT/MODE pour confirmer le réglage.
Remarque : la température ambiante minimale ne restera pas affichée à l'écran après avoir été réglée. Pour consulter la température minimale à tout moment, il suffit d'appuyer sur le bouton LO/MIN.

Activation des alertes de température

Appuyez sur le bouton ALERT (🔔), °F/°C, START/STOP pour activer les alertes de température correspondant à la température cible des aliments et aux températures ambiantes minimale et maximale définies ci-dessus. Une fois que vous aurez appuyé sur ce bouton, l'icône d'alarme (🔔) s'affichera sous les icônes FOOD et BARBECUE. Lorsque l'icône d'alarme est visible, le récepteur émettra un bip et l'icône d'alarme ainsi que la température affichée clignoteront dans les cas suivants :

1. La température des ALIMENTS a atteint (ou dépassé) la température cible (HI) définie. Le récepteur émettra deux bips par seconde.
2. La température ambiante du BARBECUE a dépassé la température ambiante maximale (HI) définie. Le récepteur émettra un bip toutes les secondes.
3. La température ambiante du BARBECUE est tombée en dessous de la température ambiante minimale (LO) définie. Le récepteur émettra un bip toutes les secondes.
Remarque : l'alarme de température ambiante minimale (LO) du BARBECUE ne s'activera pas tant que la température ambiante du barbecue n'aura pas dépassé la température minimale définie.

Utilisation du minuteur

Compte à rebours

1. Maintenez le bouton MODE/LIGHT enfoncé pour sélectionner le mode minuterie. Une fois en mode minuterie, le mot « TIMER » s'affiche dans la partie inférieure de l'écran et 0:00 apparaît en gros chiffres.
2. Appuyez sur le bouton HI/HR pour régler le nombre d'heures et sur le bouton LO/MIN pour régler le nombre de minutes.
3. Appuyez sur le bouton ALERT, °F/°C, START/STOP pour démarrer le compte à rebours. Une icône en forme de flèche vers le bas apparaîtra à droite des minutes et clignotera toutes les secondes.
4. Pour arrêter le compte à rebours, appuyez sur le bouton ALERT, °F/°C, START/STOP. L'icône en forme de flèche vers le bas cessera de clignoter.

5. Pour effacer le minuteur et le remettre à 0:00, appuyez sur le bouton FOOD/HI/CLEAR.
- Remarque :** le réglage minimum du minuteur est de 1 minute et le réglage maximum est de 24 heures. Lorsque le minuteur ne dépasse pas 10 heures, il s'affiche en heures et en minutes. S'il dépasse 10 heures, seules les heures s'affichent. Lorsque le compte à rebours atteint 0'00", le minuteur passe en mode compte progressif et émet un bip pendant 30 secondes. Appuyez sur le bouton ALERT, "F"/C, START/STOP pour arrêter le minuteur et l'alarme.

Compter

1. Maintenez le bouton MODE/LIGHT enfoncé pour sélectionner le mode minuterie. Une fois en mode minuterie, le mot « TIMER » s'affiche dans la partie inférieure de l'écran et 0:00 apparaît en gros chiffres.
2. Appuyez sur le bouton ALERT, "F"/C, START/STOP pour démarrer la minuterie à comptage ascendant. Une icône en forme de flèche vers le haut apparaît à droite des minutes et clignote toutes les secondes.
3. Pour arrêter le minuteur, appuyez sur le bouton ALERT, "F"/C, START/STOP. L'icône en forme de flèche vers le haut cessera de clignoter.
4. Pour effacer le minuteur et le remettre à 0:00, appuyez sur le bouton FOOD/HI/CLEAR.
- Remarque :** lorsque le minuteur à comptage ascendant atteint 9:59, l'appareil émet un bip pendant 30 secondes. Le minuteur à comptage ascendant continuera d'afficher 9:59 jusqu'à ce qu'il soit effacé.

Exemple d'utilisation

Le XR-30R vous permet d'utiliser simultanément les modes thermomètre et minuterie. Vous pouvez ainsi surveiller la température interne des aliments en cours de cuisson, la température ambiante du barbecue et suivre une autre tâche de cuisson programmée. Quel que soit le mode sélectionné, le récepteur vous avertira par un bip unique lorsque la température ambiante définie est atteinte, par deux bips lorsque la température des aliments définie est atteinte, et par trois bips lorsque le compte à rebours de la minuterie est terminé.

Les étapes ci-dessous vous montrent comment utiliser le XR-30R pour être averti lorsqu'un morceau de viande atteint une température de 71 °C, lorsque la température ambiante du barbecue descend en dessous de 107 °C ou dépasse 121 °C, et pour vous rappeler de vérifier le barbecue dans deux heures.

1. Allumez le barbecue.
2. Suivez les instructions pour synchroniser l'émetteur et le récepteur.
3. Enfoncez l'une des sondes au centre de la partie la plus épaisse de la viande, en évitant de toucher les os ou les zones très grasses.
4. Insérez la deuxième sonde dans la pince du barbecue et fixez-la à la grille.
5. Placez la viande sur le barbecue.
6. Positionnez les fils de la sonde de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les flammes et qu'ils sortent du barbecue sans être pincés ou écrasés par le couvercle.
7. Placez l'émetteur à l'écart de la source de chaleur du barbecue. NE placez PAS l'émetteur à l'intérieur ou sur le barbecue.
8. En mode thermomètre, réglez la température cible (HI) des aliments sur 160 °F.
9. Réglez la température ambiante maximale (HI) du barbecue sur 250 °F.
10. Réglez la température ambiante minimale (LO) du barbecue à 225 °F.
11. Appuyez sur le bouton ALERT, "F"/C, START/STOP pour activer les alertes de température.
12. Maintenez enfoncé le bouton MODE/LIGHT pour passer en mode minuterie.
13. Appuyez deux fois sur le bouton BBQ/HI/HR pour régler le minuteur sur 2 heures (2:00 s'affiche à l'écran). Appuyez sur le bouton ALERT, "F"/C, START/STOP pour démarrer le minuteur.
14. Appuyez sur le bouton MODE/LIGHT et maintenez-le enfoncé pour revenir au mode thermomètre.
15. Emportez le récepteur avec vous pendant que vous effectuez d'autres tâches, en restant dans la portée maximale du signal sans fil de 300 mètres (en ligne droite). Vous pouvez désormais surveiller votre cuisson à distance et serez averti lorsque la température de la viande atteindra 160 °F, que la température ambiante descendra en dessous de 225 °F ou dépassera 250 °F, et lorsque le compte à rebours atteindra 0:00.

Messages d'avertissement et voyants

- LLL – la température de l'objet mesuré est inférieure à la plage de mesure du thermomètre.
- HHH – la température de l'objet mesuré est supérieure à la plage de mesure du thermomètre.

Tableau des températures de cuisson de la viande

Températures de cuisson recommandées						
	Bien cuit	Med, bien	Medium	Med. saignant	Saignant	Cuisson USDA
Bœuf	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Agneau	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Porc	160°F		150°F			145°F*
Veau	160°F	150°F	140°F	130°F	125°F	145°F*
Poisson	145°F					145°F
Volaille (entière/hachée)	165°F					165°F
Viandes hachées	160°F					160°F

*Plus 3 minutes de repos

Utilisation et entretien en toute sécurité

- Nettoyez la sonde en acier inoxydable et séchez-la soigneusement après chaque utilisation.
- Ne plongez pas la sonde ou son câble dans l'eau et ne la mettez pas au lave-vaisselle, car elle n'est pas étanche.
- N'utilisez pas de solvants pour nettoyer le corps du thermomètre ou la sonde. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'eau savonneuse.
- N'utilisez pas le récepteur ou l'émetteur sous la pluie. Ils ne sont pas étanches.
- Ne les stockez pas dans des environnements très chauds ou à proximité de sources de chaleur. Stockez-les dans un endroit frais et sec.
- Veillez à ce que la sonde ou son fil n'entre pas en contact direct avec des flammes. Si vous cuisinez avec le couvercle du barbecue fermé, utilisez uniquement un feu moyen ou doux.
- N'utilisez pas la sonde en acier inoxydable dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas la sonde en acier inoxydable à des températures supérieures à 300 °C. Cela endommagerait le fil.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si elle 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 très grasses.

⚠ Attention : la sonde en acier inoxydable peut devenir très chaude. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous la manipulez. Ne la touchez pas 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 du règlement de la FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans le cadre d'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 puis en rallumant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil sur une prise appartenant à un circuit différent de celui auquel le récepteur est raccordé.
- Demandez conseil à votre revendeur ou à un technicien spécialisé en radio/télévision.

Avertissement de la FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et
- (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles susceptibles d'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.

Fabrique  au Chine.

