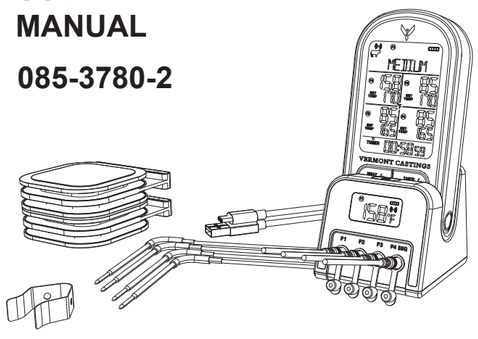
415*320mm FRONT

VERMONT CASTINGS™

WIRELESS DIGITAL THERMOMETER

USER MANUAL

085-3780-2



Safety information
Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product.

FEATURES:
- Wireless thermometer with 500ft (152m) range.
- Celsius and Fahrenheit settings.
- Temperature range in Fahrenheit or Celsius -58 to 572°F / -50 to 300°C.
- Backlit LCD and four probe temperature digital display.
- Features eight meat settings and five cooking levels.
- Audible alarm.
- Count-down and count-up timer mode.
- USB TYPE-C interface charging lithium battery.
- Transmitter with magnet at the bottom.

Package Includes:
- 1 x Wireless BBQ Thermometer
- 4 x Meat Probes (BBQ mode is only available with probe 4)
- 1 x USB Charging Cable
- 1 x Probe Clip
- 2 x Probe Cable Storage Wraps
- 1 x English Manual
- 1 x Storage Case

Receiver Feature:
- LCD Screen – Display all icons, taste, temperature and time.
- Four probe temperature display.
- Programmable alarm with preset temperature for specific foods.
- In BBQ mode, the receiver will alternate displaying High Setting Temperature and Low Setting Temperature.
- 23-Hour, 59-Minute countdown
- Powered by single lithium battery which is rechargeable.

1. Connecting the Probes
Insert each probe plug firmly into the four available ports (see Fig.1). The screen will display the current temperature of each probe. If no probe is inserted, the temperature display for that port will read "---" (see Fig. 2). If the probe connector is not inserted into the transmitter completely, the temperature display for that port will read "Err".

Fig. 1

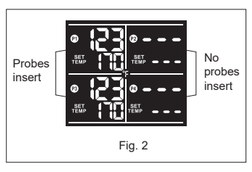


Fig. 2

2. Powering ON/OFF
Receiver
Press ⏻ for 2 seconds to turn on the device. It will beep and the screen will be backlit for 10 seconds before the light automatically turns off. Press any button to wake up the backlight. When the device is on, press ⏻ for 2 seconds to turn off.

Transmitter
Press ⏻ for 2 seconds to turn on the device. When the device is on, press ⏻ for 2 seconds to turn off.

Turn off the transmitter base and the wireless thermometer when not in use.

The device will automatically power off if all of the following conditions are met at the same time.
a.Timer is not on.
b.Current temperature must be lower than 50°C/122°F.
c.No operations within 10 minutes.
d.The temperature does not change more than 3°C/5.4°F in 10 minutes.

3. Pairing Transmitter and Receiver
Normally, there is no need to synchronize the transmitter and receiver as this is done during manufacturing. You only need to turn on the transmitter and receiver and wait for 12 seconds to see the real-time temperature displayed on the transmitter and receiver.

However, in some special cases, if the transmitter and receiver are not synchronized, the following steps can be used to pair the transmitter and receiver.

- With the transmitter and receiver powered on, press and hold the button "M" on receiver to enter MATCH mode. The receiver will beep once and the (•)) symbol will be displayed.
- At the same time, press the button "M" on transmitter to send the matching signal. When the receiver receives the signal, the (•)) icon will flash 3 times and beep 2 times to confirm they have connected successfully, the signal on the transmitter temperature screen will stop flashing, and the receiver will display the received temperature.
- If syncing is unsuccessful, repeat the above steps.

Note: When synchronizing, the transmitter and receiver must not be farther than 3' (1 m) apart. Each transmitter and receiver may only make one pairing.

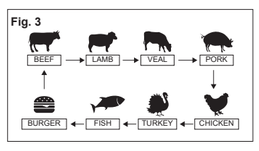
4. Backlight
Press any button while powered ON to illuminate the backlight.

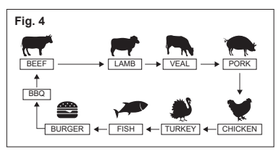
5. Select Language
Long press button to switch between English and French.

6. Select Probe
Short press to rotate your selection between probe 1, 2, 3, or 4.

7. °C / °F Temperature Display.
Fast press the transmitter power button ⏻ 2 times in one second to switch between Fahrenheit or Celsius. The selected temperature unit will display in the receiver at the same time.

8. Select Meat Type
Short press MEAT VIANDE /H to select the type of meat. Each press will change the display in the following sequence for each probe (see Fig. 3 and Fig. 4). The default meat type is BEEF . If no button is pressed for 5 seconds, the current meat type will be displayed.





9. Select Taste Level
Short press TASTE CUISSON /M to select the doneness level: WELL, M-WELL, MEDIUM, M-RARE, RARE. The default TASTE is WELL.

DONENESS TEMPERATURE CHART

MEAT \ TASTE	WELL	M WELL	MEDIUM	M RARE	RARE
BEEF	77 ºC 170 ºF	74 ºC 165 ºF	71 ºC 160 ºF	66 ºC 150 ºF	63 ºC 145 ºF
LAMB	77 ºC 170 ºF	74 ºC 165 ºF	71 ºC 160 ºF	63 ºC 145 ºF	
VEAL	74 ºC 165 ºF	71 ºC 160 ºF	66 ºC 150 ºF	63 ºC 145 ºF	
PORK	77 ºC 170 ºF	74 ºC 165 ºF	71 ºC 160 ºF		
TURKEY	74 ºC 165 ºF				
CHICKEN	74 ºC 165 ºF				
BURGER	71 ºC 160 ºF				
FISH	63 ºC 145 ºF				

10. Manually Set Target Temperature
10.1 Set target temperature in cooking mode.

In cooking mode, press ◀ or ▶ button to enter USER mode, then press ◀ or ▶ to increase or decrease the temperature until your target temperature appears on the LCD screen. Press and hold the ◀ or ▶ button to rapidly increase or decrease temperature setting. The cooking alerts will sound when the meat has reached to the target temperature. Press the **MEAT** or **TASTE** button the return to the **MEAT** display screen.

10.2 BBQ Mode
Set the temperature range of your BBQ / Smoker.
* Only probe 4 has this function and is used to track the temperature of your BBQ unit.

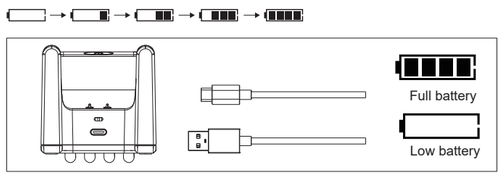
Short press button to select P4. Press MEAT button to select BBQ mode, then press TASTE to enter BBQ mode. If no button is pressed for 5 seconds, will the display will return to the last meat type.
In BBQ mode, set the Low temperature first; default temperature is 150°C/302°F. Press TASTE to set the Low temperature: press ◀ or ▶ to increase or decrease the temperature; holding down ◀ / ▶ will rapidly increase or decrease temperature setting. Once the target Low temperature appears on the screen, press **TASTE** to confirm. Select High temperature setting next; default temperature is 200°C/392°F. Press ◀ or ▶ to increase or decrease the temperature; holding down ◀ / ▶ will rapidly increase or decrease temperature setting.
Press TASTE again to confirm the setting.The Low and High temperatures are set. The display will stop flashing and will exit the Low and High temperature setting mode. The display of the Low and High temperature will alternate every 10 seconds. When the Low/High temperature alert sounds, it will display the unreached temperature. When the alert is canceled, the Low and High temperature will switch to display every 10 seconds again.

Note: The Low set temperature cannot be greater than or equal to the High set temperature.

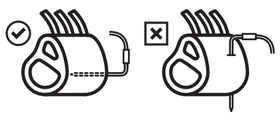
11. Count-up / Count-down Timer
◀ =down ▶=up ▶/■ =Start / Stop H =Hour M =Minute

Long press "**MODE**" for 2 seconds to select the Timer function. Press **H** to set the Hour; and press **M** to set the Minutes.To set the Count-up/Count-down timer, select the **H** or **M** and press ◀ / ▶. Holding down on the ◀ / ▶ for 2 seconds will quickly set the desired time. If no count-down time is set, press ▶/■ button to count up. To clear timer, press ▶/■ button to pause count-down or count-up. Once paused, press ◀ and ▶ buttons at the same time to reset to zero. Once a count-down has finished, the unit will beep. To silence the alert press any button. To go back to cooking interface, long press "**MODE**" for 2 seconds to go back to temperature function.

12. Charging Function
Units include rechargeable lithium batteries. Recharge when the battery icon shows a low battery charge. Remove the silicone cap from the charging contacts, put the receiver into the transmitter, make sure the charging points are well connected, and insert the USB cable into a type-C port. Ensure the adaptor has a standard output of 5 V.
When charging, the battery icon will show as below.



13. Probe Insertion
Always use the thermometer with the probe tip fully inside the meat while cooking.
The probe is very sensitive; direct contact with heat or flare ups will damage the probe.
Puncturing the bottom of the meat can result in inaccurate temperature readings and damage the thermometer.
Always insert the probe sideways when possible.



14. Care and Maintenance
Unplug stainless steel meat probe from transmitter base. Hand wash stainless steel meat probe ONLY using mild soap and warm water. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth.

15. Caution
Stainless steel meat probe and probe wire will become extremely hot during use. Remove probe from meat by using a glove and allow to cool. Do not touch hot probe with bare hands. The meat probe has a functional sharp point, take extreme care when handling or during use. Clean and store in a safe place immediately after use. Do not leave on the cooking surface or subject to extreme heat. Do not use on uncooked meats to prevent food contamination.
IP rating for the transmitter is IPX5 when cover the silicone cap on the charging pad.
IP rating for the receiver is IPX4.
Please store indoors when not in use.

16. Warning
The unit has rechargeable lithium battery included. Do not dispose of the battery or unit in a fire. Batteries may explode or leak. Swallowing a battery may lead to serious injury or death. In the event of such incident, seek medical attention immediately.
Batteries must be recycled or disposed of properly. Dispose of as per the requirements of your local municipality.

17. IC CAUTION
This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:
(1) This device may not cause interference.
(2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

The device meets the exemption from the routine evaluation limits in section 2.5 of RSS 102 and compliance with RSS-102 RF exposure, users can obtain Canadian information on RF exposure and compliance.

18. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Current temperature does not appear on LCD upon powering ON.	Interference	Place wireless thermometer close to transmitter base. Turn both units OFF and ON until a connection is established.
Current temperature does not appear on LCD during use.	Out of range	Move wireless transmitter close to transmitter base to re-establish a connection. If a connection does not establish automatically, turn both units OFF and ON until a connection is established.
Meat over/under cooked.	Probe not centred in the thickest part of meat.	For best results, make certain the probe is positioned properly.
"H" is displayed instead of current temperature.	Probe temperature sensor has exceeded the temperature range.	Remove probe from heat immediately and allow to cool. Turn transmitter base off and unplug the probe wire. Reconnect probe and test by powering on and establishing a connection. If the LCD still displays "H" then the probe sensor has been damaged. Please call customer service to replace.

THE MANUFACTURER:
Hereby warrants this product only to the ORIGINAL PURCHASERS of this product.

If a gift, warranted only to the person for whom it was purchased as a gift or promotional item. Warranty is extended only to the original purchaser and is not transferable to subsequent owners, except when a gift or promo item.

Warranty 1 year.

PLEASE KEEP THIS MANUAL WITH YOUR GRILL FOR FUTURE REFERENCE

CONTACT US: 1-844-586-4660

VERMONTCASTINGSBBQ.COM

@VC_BBQ
@vermontcastingsbbq
@vermontcastingsbbq
@vermontcastingsbbq

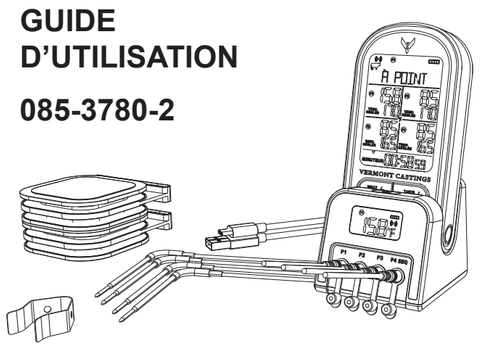
415*315mm BACK

VERMONT CASTINGS™

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE SANS FIL

GUIDE D'UTILISATION

085-3780-2



Consignes de sécurité
Veuillez lire et comprendre ce guide en entier avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit.

CARACTÉRISTIQUES :
- Thermomètre sans fil à portée de 500 pi (152 m).
- Affichage Celsius et Fahrenheit.
- Plage de température en Fahrenheit ou Celsius -58 à 572 °F / -50 à 300 °C.
- Afficheur ACL rétroéclairé et affichage numérique des quatre sondes de température
- Comprend huit réglages pour viande et cinq niveaux pour cuisson.
- Alarme sonore.
- Compte à rebours et compte progressif en mode minuterie.
- Interface USB TYPE-C pour recharger la pile au lithium.
- Émetteur avec aimant en bas.

L'emballage comprend :
- 1 x thermomètre à barbecue sans fil
- 4 x sondes à viande (le mode BBQ n'est disponible qu'avec la sonde 4)
- 1 x câble de charge USB
- 1 x clip de sonde
- 2 x attaches de câble de sonde
- 1 x guide d'utilisation
- 1 x étui de rangement

Caractéristique du récepteur :
- Afficheur ACL – Affiche toutes les icônes, le degré de cuisson, la température et l'heure.
- Affichage de la température de quatre sondes.
- Alarme programmable avec température préréglée pour des aliments spécifiques.
- En mode BBQ, le récepteur affiche alternativement la température de réglage haute et la température de réglage basse.
- Compte à rebours de 23 heures et 59 minutes.
- Alimenté par une seule pile au lithium rechargeable.

1. Connexion des sondes
Insérez fermement chaque fiche de sonde dans les quatre ports disponibles (voir fig. 1). L'afficheur indique la température actuelle de chaque sonde. Si aucune sonde n'est insérée, l'affichage de la température pour ce port indique "---" (voir fig. 2). Si le connecteur de la sonde n'est pas enfoncé à fond dans l'émetteur, l'affichage de la température pour ce port indiquera.

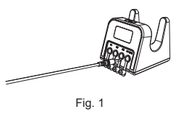


Fig. 1

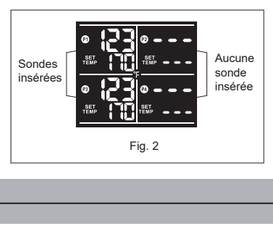


Fig. 2

2. Allumer/Éteindre
Récepteur
Appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes pour allumer l'appareil. Il émettra un bip et l'afficheur sera rétroéclairé pendant 10 secondes avant que le rétroéclairage ne s'éteigne automatiquement. Appuyez sur n'importe quel bouton pour réactiver le rétroéclairage. Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes pour l'éteindre.

Émetteur
Appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes pour allumer l'appareil. Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes pour l'éteindre.

Éteignez la base de l'émetteur et le thermomètre sans fil lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
L'appareil s'éteint automatiquement si toutes les conditions suivantes sont remplies en même temps.
a. La minuterie n'est pas activée.
b. La température actuelle doit être inférieure à 50 °C/122 °F.
c. Aucune opération dans les 10 minutes qui suivent.
d. La température ne change pas de plus de 3 °C/5,4 °F en 10 minutes.

3.Couplage de l'émetteur et du récepteur
Normalement, il n'est pas nécessaire de synchroniser l'émetteur et le récepteur, puisque cela a été fait lors de la production. Il vous suffit d'allumer l'émetteur et le récepteur et d'attendre une douzaine de secondes pour voir la température en temps réel affichée sur l'émetteur et le récepteur.

Toutefois, dans certains cas particuliers, si l'émetteur et le récepteur ne sont pas couplés, les étapes suivantes peuvent être utilisées pour coupler l'émetteur et le récepteur.

- Une fois que l'émetteur et le récepteur sont allumés, appuyez sur le bouton « **M** » du récepteur et maintenez-le enfoncé pour entrer en mode COUPLAGE. Le récepteur émettra un bip et le symbole d'icône (•)) sera affiché.
- En même temps, appuyez sur le bouton « **M** » de l'émetteur pour envoyer le signal de couplage. Une fois que le récepteur reçoit le signal, l'icône (•)) clignotera 3 fois et émettra 2 bips pour confirmer que le couplage a réussi; le signal sur l'afficheur de température de l'émetteur arrêtera de clignoter et le récepteur affichera la température reçue.
- Si le couplage échoue, répétez les étapes ci-dessus.

Remarque : Lors de la synchronisation, l'émetteur et le récepteur ne doivent pas être distants de plus de 3 pi (1 m). Chaque émetteur et récepteur ne peut effectuer qu'un seul couplage.

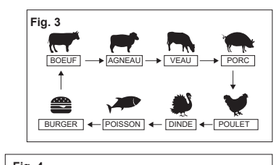
4. Rétroéclairage
Appuyez sur n'importe quel bouton pendant la mise sous tension pour activer le rétroéclairage

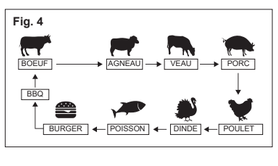
5. Choisir la langue
Appuyez longuement sur le bouton pour changer de langue entre l'anglais et le français

6. Sélectionner la sonde
Appuyez rapidement pour faire une rotation de la sélection entre les sondes 1, 2, 3 ou 4.

7. Affichage de la température °C/°F
Appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation de l'émetteur ⏻ 2 fois en une seconde pour changer d'unité de température entre Fahrenheit ou Celsius. L'unité de température sélectionnée s'affiche dans le récepteur en même temps.

8. Sélectionner le type de viande
Appuyez brièvement sur MEAT VIANDE /H pour sélectionner le type de viande. Chaque appui change l'affichage dans l'ordre suivant pour chaque sonde (voir fig. 3 et fig. 4). Le type de viande par défaut est BŒUF . Si aucun bouton n'est appuyé pendant 5 secondes, le type de viande actuel sera affiché.





9. Sélectionner le degré de cuisson
Appuyez brièvement sur TASTE CUISSON /M pour sélectionner le degré de cuisson : BIEN CUIT, MI-BIEN CUIT, À POINT, MI-SAIGNANT, SAIGNANT. La CUISSON par défaut est BIEN CUIT.

TABLEAU DE TEMPÉRATURE DU DEGRÉ DE CUISSON

DEGRÉ DE CUISSON \ VIANDE	BIEN CUIT	MI-BIEN CUIT	À POINT	MI-SAIGNANT	SAIGNANT
BOEUF	77 ºC 170 ºF	74 ºC 165 ºF	71 ºC 160 ºF	66 ºC 150 ºF	63 ºC 145 ºF
AGNEAU	77 ºC 170 ºF	74 ºC 165 ºF	71 ºC 160 ºF	63 ºC 145 ºF	
VEAU	74 ºC 165 ºF	71 ºC 160 ºF	66 ºC 150 ºF	63 ºC 145 ºF	
PORC	77 ºC 170 ºF	74 ºC 165 ºF	71 ºC 160 ºF		
DINDE	74 ºC 165 ºF				
POULET	74 ºC 165 ºF				
BURGER	71 ºC 160 ºF				
POISSON	63 ºC 145 ºF				

10. Définition manuelle de la température cible
10.1 Réglez la température cible en mode cuisson.

En mode cuisson, appuyez sur le bouton ◀ ou ▶ pour accéder au mode UTILISATEUR, puis appuyez sur ◀ ou ▶ pour augmenter ou diminuer la température jusqu'à ce que votre température cible apparaisse sur l'afficheur ACL. Appuyez et maintenez le bouton ◀ ou ▶ pour augmenter ou diminuer rapidement le réglage de la température. Les alertes de cuisson retentissent lorsque la viande atteint la température cible. Appuyez sur le bouton **VIANDE** ou **CUISSON** pour revenir à l'affichage **VIANDE**.

10.2 Mode barbecue
Réglez la gamme de température de votre fumoir/barbecue.
* Seule la sonde 4 comporte cette fonction et est utilisée pour déterminer la température de votre barbecue.

Appuyez brièvement sur le bouton pour sélectionner le mode P4. Appuyez sur le bouton **VIANDE** pour sélectionner le mode BBQ, puis appuyez sur **CUISSON** pour accéder au mode BBQ. Si aucun bouton n'est enfoncé pendant 5 secondes, l'affichage revient au dernier type de viande.
En mode BBQ, réglez d'abord la température basse; la température par défaut est de 150 °C/302 °F. Appuyez sur **CUISSON** pour régler la température basse : appuyez sur ◀ ou ▶ pour augmenter ou diminuer la température;
maintenir enfoncé ◀ / ▶ augmente ou diminue rapidement le réglage de la température. Une fois que la température basse cible apparaît sur l'afficheur, appuyez sur **CUISSON** pour confirmer. Sélectionnez ensuite le réglage de température haute; la température par défaut est 200 °C/392 °F. Appuyez sur ◀ou ▶ pour augmenter ou diminuer la température; maintenir enfoncé ◀ / ▶ augmente ou diminue rapidement le réglage de la température. Appuyez à nouveau sur **CUISSON** pour confirmer le réglage. Les températures basse et haute sont réglées. L'afficheur arrêtera de clignoter et quittera le mode de réglage de température haute/basse.

La température basse et haute changera pour s'afficher toutes les 10 secondes. Lorsque l'alerte de température basse/haute émet un bip, elle affichera uniquement la température non atteinte. Lorsque l'alerte est annulée, la température basse et haute changera pour s'afficher à nouveau toutes les 10 secondes.

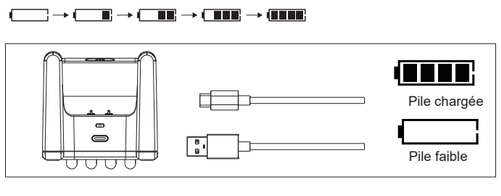
Remarque : La température de réglage haute enregistrée ne peut pas être supérieure ou égale à la température haute enregistrée.

11. Compte progressif / compte à rebours de la minuterie
◀ =compte à rebours ▶=compte progressif
▶/■ =Démarrage/Arrêt H =Heure M =Minute

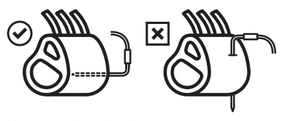
Appuyez longuement sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour sélectionner la fonction de minuterie. Appuyez sur **H** pour le réglage de l'heure; appuyez sur **M** pour le réglage des minutes. Pour définir un compte à rebours / progressif, sélectionnez **H** ou **M** et appuyez sur ◀ / ▶. Appuyez sur ◀ / ▶pendant 2 secondes pour régler rapidement le temps. Si aucun compte à rebours n'est défini, appuyez sur le bouton ▶/■ pour le compte progressif. Pour effacer la minuterie, appuyez sur le bouton ▶/■ pour mettre en pause le compte à rebours ou le compte progressif. Une fois la pause terminée, appuyez sur les boutons ◀et ▶en même temps pour remettre à zéro. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un bip. Pour désactiver l'alerte, appuyez sur n'importe quel bouton. Pour revenir à l'interface de cuisson, appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour revenir à la fonction de température.

12. Fonction de charge
L'appareil comprend des piles au lithium rechargeables. Rechargez la pile lorsque l'icône de pile indique une charge de pile faible. Retirez le capuchon en silicone des contacts de chargement, placez le récepteur dans l'émetteur, assurez-vous que les points de changement sont bien connectés et insérez le câble USB dans un port de type C. Assurez-vous que l'adaptateur a une sortie standard de 5 V.

Lors du chargement, l'icône de pile indiquera l'état de chargement actuel comme illustré ci-dessous.



13. Insertion de sonde
Utilisez toujours le thermomètre avec la pointe de la sonde complètement à l'intérieur de la viande pendant la cuisson. La sonde est très sensible; un contact direct avec la chaleur ou des flambées endommagera la sonde. Perforer le dessous de la viande peut entraîner des lectures de température inexactes et endommager le thermomètre.
Insérez toujours la sonde latéralement si possible.



14. Nettoyage et entretien
Débranchez la sonde thermique en acier inoxydable de la base de l'émetteur. Lavez à la main la sonde thermique en acier inoxydable UNIQUEMENT avec du savon doux et de l'eau tiède. Rincez abondamment. Essuyez avec un chiffon doux.

15. Attention
La sonde thermique et le fil de sonde en acier inoxydable deviendront extrêmement chauds pendant l'utilisation. Retirez la sonde de la viande à l'aide d'un gant et laissez refroidir. Ne touchez pas les sondes chaudes à mains nues. La sonde à viande comporte une pointe tranchante. Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation et de l'utilisation. Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance. Nettoyez et rangez l'appareil en lieu sûr immédiatement après son utilisation. Ne laissez pas cet article sur la surface de cuisson et ne l'exposez pas à une source de chaleur extrême.
Ne l'utilisez pas sur de la viande non cuite afin de prévenir toute contamination par la nourriture.
L'indice IP de l'émetteur est IPX5 avec le capuchon en silicone sur le socle de chargement.
L'indice IP du récepteur est IPX4.
Rangez l'appareil à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.

16. Avertissement
L'appareil comprend une pile au lithium rechargeable incluse. Ne jetez pas cet article ou les piles au feu. Les piles pourraient exploser ou couler. L'ingestion d'une pile peut causer de graves blessures ou la mort. En cas d'ingestion, consultez un médecin immédiatement. Les piles doivent être recyclées ou éliminées adéquatement. Veuillez l'éliminer conformément aux règlements municipaux.

17. AVERTISSEMENT IC
L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Le dispositif rencontre l'exemption des limites courantes d'évaluation dans la section 2.5 de RSS 102 et la conformité à l'exposition de RSS-102 rf, utilisateurs peut obtenir l'information canadienne sur l'exposition et la conformité de rf.

18. Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBL	MESURE CORRECTIVE
La température actuelle n'apparaît pas sur l'afficheur ACL lors de la mise sous tension	Interférences	Placez le thermomètre sans fil près de la base de l'émetteur. Allumez et éteignez les deux unités jusqu'à ce qu'une connexion soit établie.
La température actuelle n'apparaît pas sur l'afficheur ACL pendant l'utilisation de l'appareil	Hors de portée	Rapprochez l'émetteur sans fil vers la base de l'émetteur pour rétablir la connexion. Si une connexion ne s'établit pas automatiquement, mettez les deux unités sous et hors tension jusqu'à ce qu'une connexion soit établie.
Viande trop/moins cuite.	La sonde n'est pas centrée sur la partie la plus épaisse de la viande.	Pour obtenir de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde est correctement positionnée.
« H » s'affiche à la place de la température actuelle.	Le capteur de température de la sonde a dépassé la plage de température	Retirez immédiatement la sonde du feu et laissez-la refroidir. Éteignez la base de l'émetteur et débranchez le fil de la sonde. Reconnectez la sonde et testez-la en la mettant sous tension et en établissant une connexion. Si l'afficheur ACL affiche toujours « H », la sonde est endommagée. Veuillez appeler le service à la clientèle pour la remplacer.

FABRICANT :
Par la présente, ce produit est garanti uniquement aux ACHETEURS INITIAL de ce produit.
S'il s'agit d'un cadeau, la garanti ne s'applique uniquement qu'à la personne pour qui il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel. La garantie est étendue uniquement à l'acheteur d'origine et n'est pas transférable aux propriétaires ultérieurs, sauf s'il s'agit d'un cadeau ou d'un article promotionnel.

Garanti de un (1) an.

VEUILLEZ CONSERVER CE GUIDE D'UTILISATION AVEC VOTRE BBQ À TITRE DE RÉFÉRENCE

CONTACTEZ-NOUS AU 1-844-586-4660

VERMONTCASTINGSBBQ.COM

@VC_BBQ
@vermontcastingsbbq
@vermontcastingsbbq
@vermontcastingsbbq