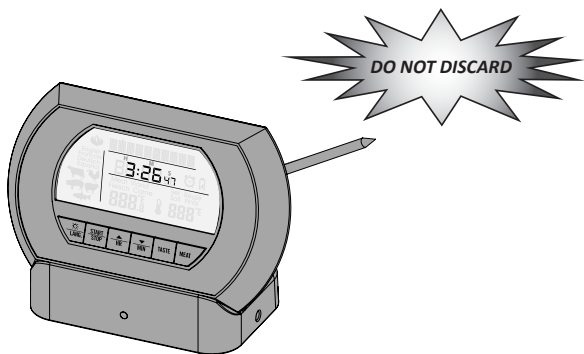




# Wireless Thermometer with Timer



EN

FR  
PG.17

DE  
PG.33

ES  
PG.49

CZ  
PG.65

RU  
PG.81

CUSTOMER SOLUTION INFORMATION

PLEASE READ!



N415-0282 JUN 11.18

## One Year Limited Warranty

Napoleon warrants this product to be free from defects in material or workmanship for one (1) year from date of original purchase for the original purchaser, excluding batteries. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse, commercial use, or unauthorized adjustment and/or repair.

If service is required, do not return to retailer. Should this product require service (or replacement at our option), please contact us at:

Wolf Steel Ltd.  
214 Bayview Drive,  
Barrie, Ontario  
CANADA L4N 4Y8

[grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31,  
4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970,  
THE NETHERLANDS

[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

There are no express warranties except as listed above. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from region to region.



### Symbol for Separate Collection in European Union Countries

Wolf Steel is committed to protecting the quality of the environment and human health through the responsible use of natural resources and fully endorses the adoption of waste management strategies that focus on recycling and reuse.

This symbol indicates that when the last end user wishes to discard this product, it must be sent to appropriate facilities for recovery and recycling. The following apply only to users in EU member countries:

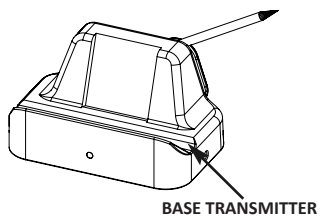
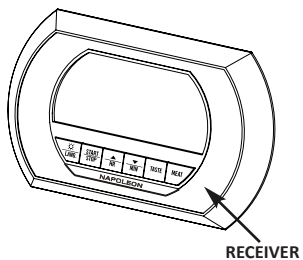
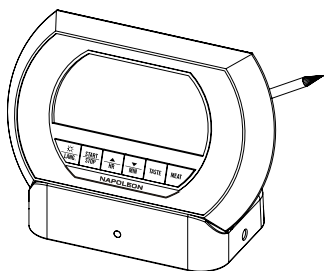
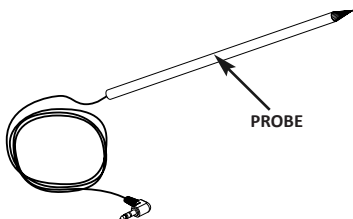
- This product is designated for separate collection at an appropriate collection point. Do not dispose of as household waste.
- For more information, please contact your dealer or the local authorities in charge of waste management.



## TABLE OF CONTENTS:

WARRANTY & QUESTIONS.....	2
IDENTIFICATION IMAGES .....	4
BATTERY INFORMATION .....	5
BATTERY INSTALL/REPLACEMENT.....	6
ON/OFF PROCEDURE.....	7
THERMOMETER POSITIONING & PROGRAMMING .....	8 & 9
GENERAL COOKING PROCEDURE .....	10
TIMER OPERATION .....	11
CLOCK AND LANGUAGE SELECTION .....	12
CARE & PRECAUTION .....	13
USDA COOKING TEMPERATURES.....	14
TRANSMISSION COLLISION.....	15

## Unit Identification



# Thank you for purchasing a Napoleon Wireless Thermometer with Timer

This product helps to eliminate over-cooking or under-cooking foods. Presetting the thermometer to the recommended cooking temperatures and/or cooking times is simple and ensures that food will be cooked to your preferred taste. Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference.


## Battery Information

The base transmitter unit operates on 2 AAA (included).

The receiver operates on 2 AAA batteries (included)

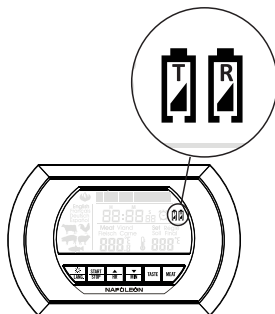
## Low Power Indicator

The receiver has a built-in low battery warning

1. “” Icon indicates Base Transmitter’s battery is low

2. “” Icon indicates Receiver’s battery is low

If the above indicators appear, or if reading grows dim or irregular, replace the batteries.

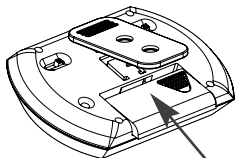


**WARNING:** This product can expose you to chemicals including di(2-ethylhexyl)phthalate, which are known to the State of California to cause cancer and cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## To install or replace the batteries on both units:

1. Use 2 AAA batteries for each unit. Always replace both batteries at the same time; do not combine old and new batteries.

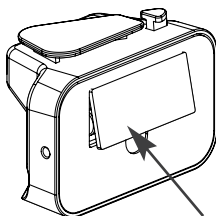
2. Remove the battery compartment cover, located on the back of the unit.



Battery Cover Receiver

3. Remove the old batteries from the battery compartment. (If applicable)

4. Place the new batteries into the compartment as indicated.




Battery Cover Base Transmitter

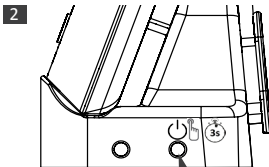
5. Replace the battery compartment cover.

**NOTE:** Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Do not mix old and new batteries. Do not mix Alkaline, Carbon-Zinc (Standard) or Nickel-Cadmium (rechargeable) batteries. Remove the batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.



## Operations

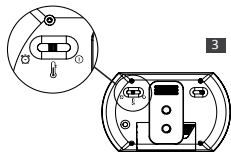
1. Keep the base transmitter as close as possible to the receiver sensor to ensure consistent synchronization between base transmitter and receiver. After setup is complete, keep the units within 200 feet of each other.


2. Turn on the base transmitter by pressing and holding the On/Off button for 3 seconds. “” LED will light and blink intermittently when the base transmitter powers up.

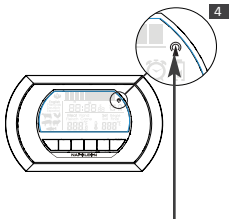


On/Off Button  
Base Transmitter

3. Turn on the receiver unit by moving the left toggle to the middle position (Temperature mode), “” or to the left position (Timer mode) “”



4. The receiver will automatically search for the signal from the base transmitter. The receiver's signal light “” will blink intermittently indicating the receiver is searching for a signal from the base transmitter. The Black triangle of the signal light will remain lit when the connection has been established.



Signal Light:  
Black Triangle stays lit  
when connected

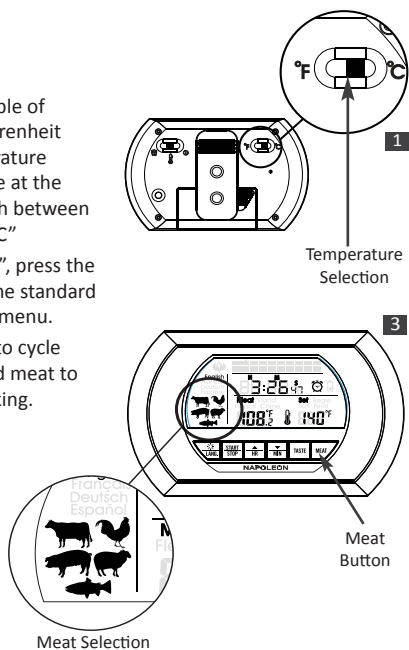
5. The Base/Transmitter will power down if the probe reads below 120 °F (50 °C) for more than 2 hours. To restart, press and hold the On/Off button for 3 seconds.

## Thermometer Positioning

1. The base transmitter unit should be placed on a flat surface as far away from the grilling area as possible.
2. The receiver's clip stand maybe used to stand the remote on a flat surface, or clip on a belt loop. The magnets maybe used to attach onto a metal surface, or it maybe placed on the base unit. Ensure the remote does not come into contact with hot items.
3. During use, keep base transmitter and receiver within effective transmission range of 200 feet.
4. Do not keep either the receiver nor the base transmitter on surfaces that exceed 200°F (100°C)

## Thermometer Programming

1. The thermometer is capable of reading temperatures in Fahrenheit or Celsius. To switch temperature readings, use the right toggle at the back of the receiver to switch between Fahrenheit "°F" to Celsius "°C"
2. In Temperature mode "°F", press the "Meat" button to bring up the standard thermometer programming menu.
3. Press the "Meat" Button to cycle through the various standard meat to match the food you are cooking.



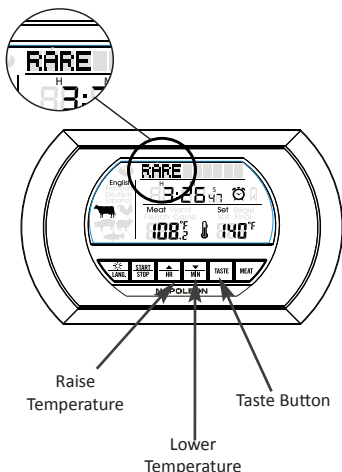


4. Press the "Taste" Button and the set temperature display will flash, press the "Taste" button again to cycle through the various standard temperatures for each type of Meat and the varying internal temperature as defined by the USDA. (Available only in Beef and Lamb mode)

5. The programmed temperature can be customized while the set temperature is flashing, press the "HR" and "MIN" to adjust the set temperature to your desired level. The Taste display will change to "Customize"

6. When desired temperature is reached, press "START/STOP" to program the desired temperature into the remote.

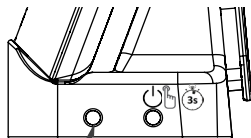
7. To change the programming, repeat from Step 3



## General Cooking Procedures

1. Preheat the grill or oven to desired cooking temperature.  
2. Sterilize the metal probe by submerging the probe into boiling water for several minutes. Ensure the sensor plug on the end of the cord is plugged into the base transmitter. (Note: if the probe is not plugged in properly, the "Meat" temperature display will show "LL.L")

3. Insert the metal probe into the thickest part of the food to be cooked. Do not come in contact with bone, fat or gristle, as these areas will not provide accurate temperature readings.

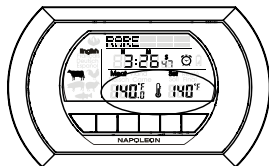


Sensor Plug

4. Place the food into the oven or grill. The thermometer must be placed outside of the oven or grill (do not put the receiver or the base transmitter in the oven or grill). The probe cord will be held in place by the oven/grill door. Do not excessively bend or crease the cord during use. The cord should not come into direct contact with cooking surfaces or flame.

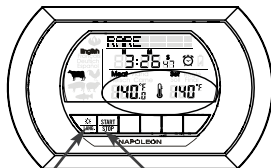
5. The current internal temperature of the food appears on the LCD screen of the receiver. As cooking progresses, the receiver will display the internal temperature, until desired temperature is reached, at which point, the unit will beep consistently and flash.

5



6. When the food is ready, remove it from the oven or grill with heat resistant gloves. Do not touch the Hot Probe or Food with bare hands.

6,7



Backlight Button

Start/Stop Button

7. The base transmitter unit has a backlight feature. Press the "LANG." button to turn on the backlight for 5 seconds.

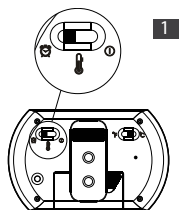
8. The food may continue to cook after removed from heat. The probe may be left in the food to continue monitoring internal temperature.

9. If the probe temperature is below 122°F (50°C) for more than 2 hours, the base transmitter will automatically shut down. To re-connect the units, turn on the base transmitter by pressing the "⏻" for 3 seconds, then press and hold the "START/STOP" on the receiver until it beeps. The receiver should then reconnect to the base transmitter.

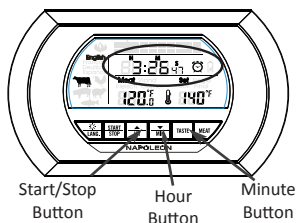
## Timer Operation

This unit is equipped with a timer mode. It can operate independently or work alongside the thermometer

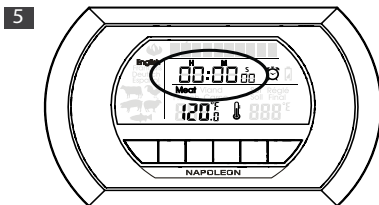
1. Set the Mode toggle to Timer Mode “🕒”



2. Press the “ $\uparrow$ HR” button to set the hours. Press the “ $\downarrow$ MIN” button to set the minutes. Press “ $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ ” to start the timer countdown. Press and hold the Hour or Minute buttons to advance the digits quickly.



3. Press the “ $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ ” button to pause timer. Press the “ $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ ” again to resume the timer.
4. To reset the timer, press both “ $\uparrow$ HR” and “ $\downarrow$ MIN” at the same time to clear.
5. When the timer reaches zero, the unit will beep consistently and flash.

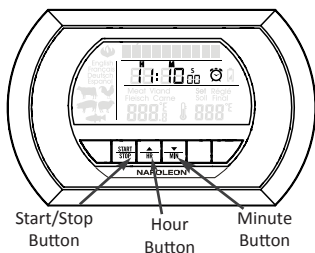


6. Press the “ $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ ” button on the remote to stop the alarm and timer. Press the “ $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ ” again to display the previous time.
7. The timer will time up to 23 hours, 59 minutes, and 0 seconds.

## Clock Feature

To program the clock:

1. While the receiver is off, press and hold the "START/STOP" button. The clock digits flash.
2. Press the "▲HR" button to change the hour. Press the "▼MIN" to change the minutes. Press and hold the buttons to advance the digits quickly.
3. Press "START/STOP" to set the clock.

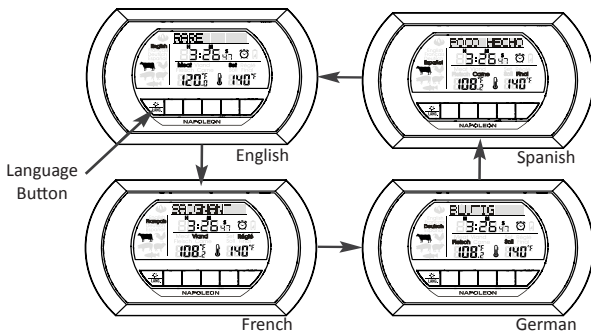


**RESET:** If you are having problems with the unit, you can press the reset button on the back of the receiver. This will cause the same effect as taking the batteries out. The unit will reset itself.

## Language Feature

The receiver is programmed to display 4 languages. To change the language:

1. In either Thermometer mode or Timer mode, press and hold the "☼LANG." button until the display language changes. Press and hold again to change the language again.
2. The receiver can cycle through English, French, German, and Spanish.



## Care and Precautions:

1. Always wear a heat resistant glove when touching the metal probe or cord during or just after cooking. **DO NOT TOUCH WITH BARE HANDS!**
2. Keep the metal probe and cord away from children
3. Sterilize the metal probe each time before use
4. Do not expose the thermometer to water, direct heat, a hot surface or direct sunlight for an extended period of time. This may cause damage to the plastic casing or the electric circuits and components inside.
5. Do not expose the probe directly to flames. Do not put the probe in foods that exceed cooking temperatures of 500°F (260°C), as this may reduce the life and accuracy of the thermometer sensor.
6. Do not use this thermometer in a microwave oven.
7. Moisture inside the plug-in opening of the base transmitter will result in an incorrect temperature reading. Dry sensor plug with a cloth every time before plugging it into the base transmitter.
8. **DO NOT USE THE CORD AND PROBE FOR OVEN TEMPERATURES HIGHER THAN 500°F (260°C)**
9. Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Do not mix old and new batteries. Do not mix Alkaline, Carbon-Zinc (standard) or Nickel-Cadmium (rechargeable) batteries. Remove the batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.

## Minimum Internal Cooking Temperatures as recommended by the USDA\*

**IMPORTANT!** These are the minimum internal temperatures that food must reach to be considered safe to eat, no matter how you prepare them. The following guidelines are recommended, but personal taste temperatures may differ from below:

<b>Fresh Ground Beef, Veal, Pork</b>	160°F /71°C
<b>Beef, veal, Lamb</b> – Roast, Steaks, Chops	
*Rare (with 3 min rest)	140°F /60°C
Medium Rare (with 3 min rest)	145°F /63°C
Medium	160°F /71°C
Well Done	170°F /77°C
<b>Fresh Pork</b> – Roast, Steaks, Chops	
Medium Rare (with 3 min rest)	145°F /63°C
Medium	160°F /71°C
Well Done	170°F /77°C
<b>Ham</b>	
Fresh Raw (with 3 min rest)	145°F /63°C
Precooked (to reheat)	140°F /60°C
<b>Poultry</b>	
Ground Chicken, Turkey	165°F /74°C
Whole Chicken, Turkey	165°F /74°C
Breast, Roasts, Thighs, and wings	165°F /74°C
<b>Fish</b> –Cook until opaque and flakes easily with fork	145°F /63°C
<b>Stuffing</b> –Cook alone or in bird	165°F /74°C
<b>Egg Dishes</b>	160°F /72°C
<b>Leftovers, Casseroles</b>	165°F /74°C

\*The USDA does NOT recommend RARE 140°F as a safe eating temperature.

## Transmission Interference

Signals from other household devices, such as doorbells, home security systems, and entry controls, may interfere with the operation of the thermometer. This is normal and does not affect the general performance of this product. The transmission will resume once the interference recedes.

**NOTE:** 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. Modification not authorized by the manufacturer may void users authority to operate this device.

Wolf Steel Ltd.  
24 Napoleon Road  
Barrie ON L4M 0G8  
Canada

Wolf Steel USA Ltd.  
103 Miller Drive  
Crittenden KY 41030  
USA

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31  
4191 NZ Geldermalsen  
CCI No. 51509970  
The Netherlands

Wolf Steel (UK) Ltd.  
The Old Grain Store  
10-12 Home Farm  
Meriden Road  
Berkswell CV7 7SL  
UK

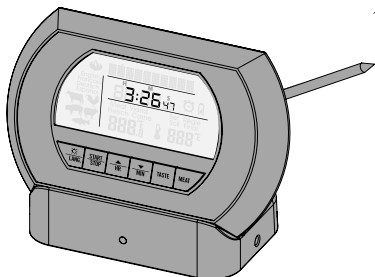






# Thermomètre sans fil avec minuterie

FR



**RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE  
SERVICE À LA CLIENTÈLE  
VEUILLEZ LIRE!**

## Garantie limitée d'un an

Napoléon® garantit, à l'acheteur original, que ce produit, excluant les piles, sera exempt de défauts de fabrication ou de matériaux pendant un (1) an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou l'usure découlant d'un accident, d'une utilisation inappropriée, d'un abus, d'une utilisation commerciale ou d'un ajustement ou d'une réparation non autorisés.

Si une réparation est nécessaire, ne retournez pas le produit au détaillant. Advenant que ce produit nécessite une réparation (ou un remplacement, à notre discrétion) contactez :

Wolf Steel Ltd.  
214 Bayview Drive,  
Barrie, Ontario  
CANADA L4N 4Y8  
[grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31,  
4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970,  
THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)



### Symbole relatif à la collecte sélective dans les pays de l'Union européenne

Wolf Steel contribue à la protection, à la qualité de l'environnement et à la santé. C'est pour cela que notre responsabilité est d'utiliser des ressources naturelles et d'avoir un management et une stratégie de gestion des déchets orientés sur le recyclage des produits et sa réutilisation.

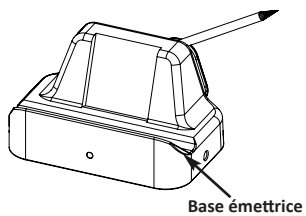
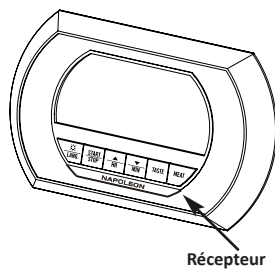
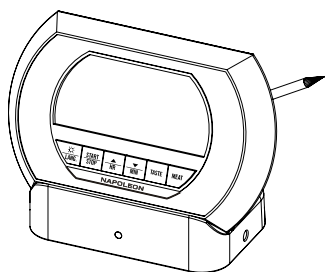
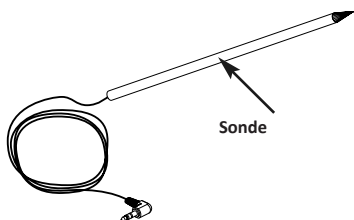
- Le Symbole indiqué permet donc le tri sélectif des déchets dans des points de collecte pour produits recyclés et agréés par les autorités.
- Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre magasin ou les autorités compétentes.



## TABLE DES MATIÈRES :

GARANTIE ET QUESTIONS .....	2
ILLUSTRATIONS DES COMPOSANTS .....	4
RENSEIGNEMENTS SUR LES PILES.....	5
INSTALLATION ET REMPLACEMENT DES PILES.....	6
MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU THERMOMÈTRE .....	7
EMPLACEMENT ET PROGRAMMATION DU THERMOMÈTRE	8 - 9
UTILISATION LORS DE LA CUISSON .....	10
FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE.....	11
RÉGLAGE DE L'HORLOGE ET SÉLECTION DE LA LANGUE.....	12
ENTRETIEN ET MISES EN GARDE .....	13
TEMPÉRATURES DE CUISSON SELON L'USDA.....	14
INTERFÉRENCES DE TRANSMISSION.....	15

# IDENTIFICATION DE L'UNITÉ



# Merci d'avoir acheté le Thermomètre sans fil avec minuterie de Napoléon®



Cet appareil vous permettra d'éviter la surcuisson ou la sous-cuisson des aliments. Vous pouvez facilement pré régler le thermomètre à la température ou au temps de cuisson recommandés et, ainsi, vous obtiendrez des aliments cuits à votre goût. Avant d'utiliser le thermomètre, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour consultation ultérieure.

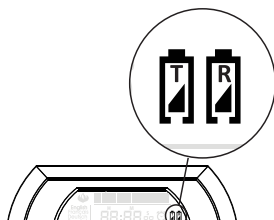
## Renseignements sur les piles

La base émettrice fonctionne à l'aide de 2 piles AAA (comprises).  
Le récepteur fonctionne à l'aide de 2 piles AAA (comprises).

## Indicateurs de piles faibles

Le récepteur est muni d'un indicateur de piles faibles intégré :

1. L'icône «  » indique que les piles de la base émettrice sont faibles
2. L'icône «  » indique que les piles du récepteur sont faibles



Remplacez les piles lorsque les indicateurs ci-dessus s'affichent ou lorsque l'affichage devient faible ou irrégulier.

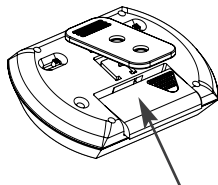


**AVERTISSEMENT :** Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques incluant le di- (2- éthylhexyl) phtalate qui, selon l'État de Californie, causeraient le cancer et des malformations congénitales ou autres dangers pour la reproduction. Pour de plus amples renseignements, visitez le [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## Pour installer ou remplacer les piles sur les deux unités :

1. Utilisez 2 piles AAA pour chaque unité. Remplacez toujours les deux piles en même temps; n'utilisez pas de vieilles piles avec des piles neuves.

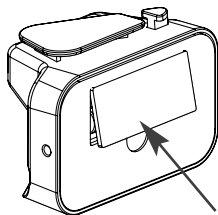
2. Retirez le couvercle du compartiment à piles situé à l'arrière de l'unité.



Couvercle du compartiment à piles du récepteur

3. Retirez les vieilles piles du compartiment à piles (s'il y a lieu).

4. Insérez les nouvelles piles dans le compartiment comme indiqué.




Couvercle du compartiment à piles de la base émettrice

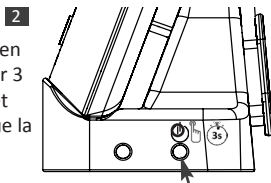
5. Remplacez le couvercle du compartiment à piles.

**NOTE :** Ne jetez pas les piles au feu. Les piles peuvent exploser ou couler. Ne mélangez pas de vieilles piles avec de nouvelles piles. Ne mélangez pas des piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou rechargeables (nickel-cadmium). Retirez les piles si vous ne prévoyez pas utiliser le thermomètre pour un temps prolongé.



## Fonctionnement

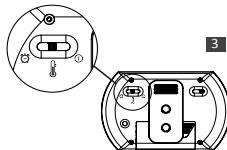
1. Gardez la base émettrice aussi près que possible du récepteur afin d'assurer une synchronisation constante entre la base émettrice et le récepteur. Une fois l'installation complétée, gardez les unités à moins de 200 pieds de distance.


2. Allumez la base émettrice en appuyant et en gardant enfoncé le bouton marche/arrêt pour 3 secondes. Le voyant DEL «  » s'allumera et clignotera de façon intermittente pendant que la base émettrice se met en marche.

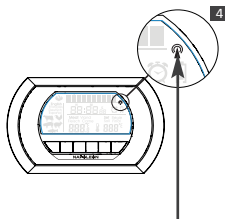


Button marche/arrêt de la base émettrice


3. Allumez le récepteur en déplaçant le commutateur gauche vers la position centrale (mode température), «  » ou à la position gauche (mode minuterie) «  ».



4. Le récepteur recherchera automatiquement le signal de la base émettrice. Le signal lumineux du récepteur «  » clignotera de façon intermittente, indiquant ainsi que le récepteur recherche un signal de la base émettrice. Le triangle noir du signal lumineux demeure allumé lorsque la communication est établie.



Signal lumineux : Le triangle noir demeure allumé lorsque le signal est établi

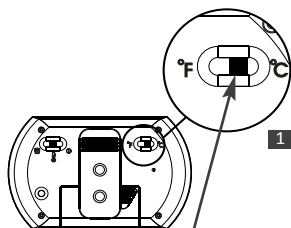
5. La base/transmitter va s'arrêter si il mesure une température de moins 50 °C (120 °F) pour plus de 2 heures. Pour démarré appuyer le «  » pour 3 secondes.

## Emplacement du thermomètre

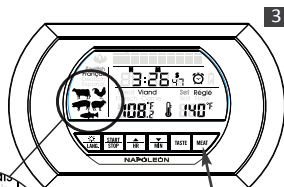
1. La base émettrice doit être placée sur une surface plane, le plus loin possible de l'aire de cuisson.
2. Le support à pince peut servir à maintenir le récepteur sur la surface plane ou à l'attacher à une ganse. Les aimants peuvent le retenir à une surface métallique. Enfin, le récepteur peut être placé sur la base de l'unité. Veillez à ce que le récepteur ne touche pas à des objets chauds.
3. Lors de l'utilisation de l'appareil, la base émettrice et le récepteur doivent être à une portée d'émission efficace de moins de 61 mètres (200 pieds).
4. Ne placez pas le récepteur ni la base émettrice sur des surfaces dont la température excède 100 °C (200 °F).

## Programmation du thermomètre

1. Le thermomètre peut lire les températures en degrés Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C). Pour passer d'une échelle à l'autre, utilisez le bouton droit situé à l'arrière du récepteur.
2. En mode Température « 🍖 », appuyez sur le bouton « Meat » (Viande) pour afficher le menu de programmation standard du thermomètre.
3. Appuyez sur le bouton « Meat » (Viande) pour faire défiler les différents types de viande et sélectionner celle que vous cuisez.
4. Appuyez sur le bouton « Taste » (Goût)



Sélection de l'échelle de température



Bouton Meat (Viande)



Type de viande

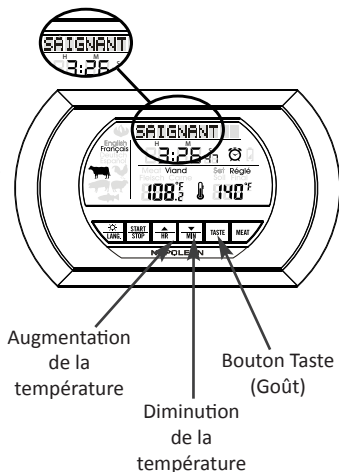


et l'affichage de la température réglée clignotera. Appuyez de nouveau sur le bouton « Taste » pour faire défiler les diverses températures standard pour chaque type de viande ainsi que les diverses températures internes comme établies par l'USDA. (Disponible uniquement en mode Beef (Bœuf) et Lamb (Agneau))

5. La température programmée peut être modifiée alors que clignote la température réglée. Pour ce faire, appuyez sur les boutons «  $\uparrow$  HR » et «  $\downarrow$  MIN » jusqu'à la valeur désirée. L'affichage Taste (Goût) passera à "Customize" (Personnaliser).

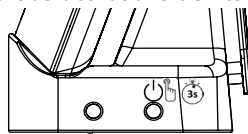
6. Dès que la température désirée est affichée, appuyez sur «  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$  » pour la programmer dans le récepteur.

7. Pour modifier la programmation, répétez la procédure à partir de l'étape 3.



## Utilisation lors de la cuisson

1. Préchauffez le gril ou le four à la température de cuisson désirée.
2. Stérilisez la sonde métallique en la submergeant dans de l'eau bouillante pendant plusieurs minutes. Assurez-vous que la fiche de la sonde à l'extrémité du cordon est branchée dans la base émettrice.  
(Note : si la sonde n'est pas bien branchée, l'affichage de la température de la viande indiquera «LL.L»)

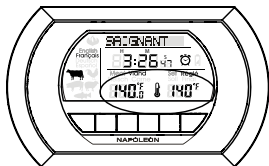


Ouverture pour la fiche de la sonde

3. Insérez la sonde métallique dans la partie la plus épaisse de l'aliment à cuire. N'entrez pas en contact avec un os, du gras ou du cartilage, car ces zones ne permettent pas d'obtenir une lecture précise de la température.
4. Placez l'aliment dans le four ou le gril. Vous devez placer le thermomètre à l'extérieur du four ou du gril (ne placez pas le récepteur ni la base émettrice dans le four ou le gril). Le cordon de la sonde sera retenu en place par la porte du four ou le couvercle du gril. Ne courbez pas de manière excessive et ne pliez pas le cordon durant l'utilisation. Le cordon ne doit pas entrer en contact direct avec les surfaces de cuisson ni la flamme.

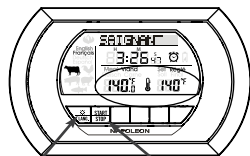
5. La température interne actuelle de l'aliment apparaît sur l'écran ACL de récepteur. Pendant la cuisson, le récepteur affichera la température interne, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte, après quoi l'unité émettra un bip constant et clignotera.

5






6. Lorsque l'aliment est cuit, retirez-le du four ou du gril à l'aide de gants résistants à la chaleur. Ne touchez pas la sonde ni l'aliment chauds à mains nues.

6,7



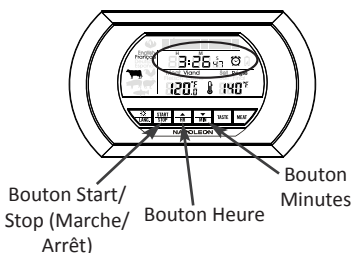
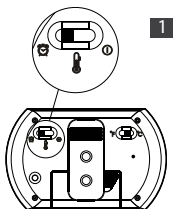
Bouton de rétroéclairage      Bouton Start/Stop (Marche/Arrêt)

7. La base émettrice est dotée d'un affichage rétroéclairé. Appuyez sur le bouton «  LANG. » pour allumer le rétroéclairage pendant 5 secondes.
8. La cuisson peut se poursuivre après que l'aliment soit retiré de la chaleur. Vous pouvez laisser la sonde dans l'aliment afin de continuer à surveiller la température interne.
9. Si la température de la sonde est inférieure à 50 °C (122 °F) pendant plus de 2 heures, la base émettrice s'éteindra automatiquement. Pour rétablir la connexion entre les unités, allumez la base émettrice en appuyant sur «  » pour 3 secondes, puis appuyez et maintenez enfoncé la touche «  » du récepteur jusqu'à qu'il émette un bip. Le récepteur devrait rétablir la connexion avec la base émettrice.

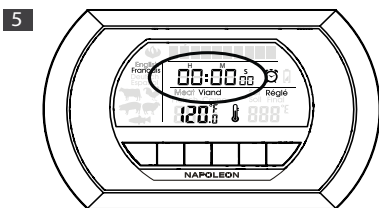
## Fonctionnement de la minuterie

Cet appareil possède un mode minuterie qui peut être utilisé de façon autonome ou conjointement avec le thermomètre.

1. Placez le bouton Mode à Timer (Minuterie) «🕒».
2. Appuyez sur le bouton « $\leftarrow$ HR $\rightarrow$ » pour régler l'heure et sur le bouton «MIN $\leftarrow$ » pour régler les minutes. Appuyez sur le bouton «START/STOP» pour démarrer le décompte de la minuterie. Pour faire avancer rapidement les chiffres, appuyez et maintenez enfoncé le bouton Heure ou le bouton Minute.



3. Appuyez sur le bouton «START/STOP» pour arrêter le décompte. Appuyez de nouveau sur le bouton «START/STOP» pour reprendre le décompte.
4. Pour réinitialiser la minuterie, appuyez simultanément sur les boutons « $\leftarrow$ HR $\rightarrow$ » et «MIN $\leftarrow$ ».

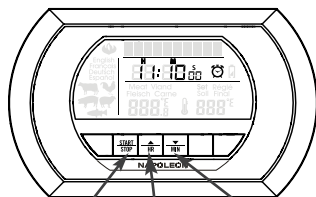


5. Une fois la minuterie à zéro, l'appareil bipera constamment et clignotera.
6. Appuyez sur le bouton «START/STOP» du récepteur pour arrêter l'alarme et la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton «START/STOP» pour afficher l'heure précédente.
7. La durée maximale de la minuterie est 23 heures, 59 minutes, 0 seconde.

## Réglage de l'horloge

Pour programmer l'horloge :

1. Pendant que le récepteur est éteint, appuyez et gardez enfoncé le bouton « **START/STOP** ». Les chiffres de l'horloge clignoteront.
2. Appuyez sur le bouton « **HR** » pour changer l'heure. Appuyez sur le bouton « **MN** » pour changer les minutes. Appuyez et gardez enfoncés les boutons afin d'accélérer le déroulement des chiffres.
3. Appuyez sur « **START/STOP** » pour enregistrer les changements.



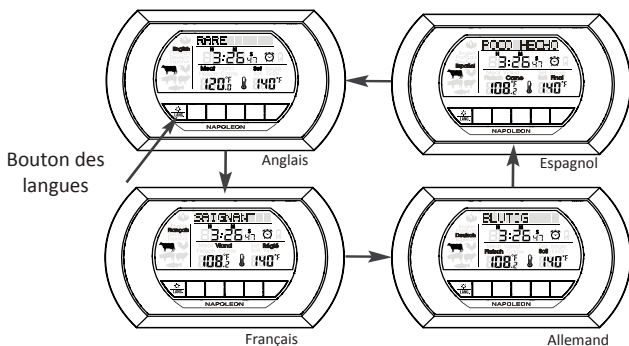
Bouton Start/Stop (Marche/Arrêt)      Bouton Minutes  
Bouton Heure

**RÉINITIALISATION** : Si vous avez de la difficulté avec l'unité, vous pouvez appuyer sur le bouton de réinitialisation à l'arrière du récepteur. Ceci produira le même effet que de retirer les piles. L'unité se réinitialisera.

## Sélection de la langue

Le récepteur est programmé pour afficher 4 langues. Pour changer la langue :

1. Soit en mode thermomètre ou en mode minuterie, appuyez et gardez enfoncé le bouton « **LANG.** » jusqu'à ce que l'affichage de la langue change. Appuyez et gardez enfoncé de nouveau afin de passer à la langue suivante.
2. Le récepteur peut afficher en anglais, français, allemand et espagnol.



## Entretien et mises en garde:

1. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous touchez la sonde métallique ou le cordon durant et juste après la cuisson. **NE PAS TOUCHER À MAINS NUES!**
2. Gardez la sonde métallique et le cordon éloignés des enfants.
3. Stérilisez la sonde métallique avant chaque utilisation.
4. N'exposez pas le thermomètre à l'eau, à la chaleur directe, à une surface chaude ou à la lumière directe du soleil pour un temps prolongé. Ceci peut endommager le boîtier de plastique, les circuits électriques et les composantes internes.
5. N'exposez pas la sonde à une flamme directe. N'insérez pas la sonde dans des aliments excédant des températures de cuisson de 500 °F (260 °C), car ceci risque de diminuer la durée de vie et la précision de la sonde.
6. N'utilisez pas ce thermomètre dans un four à micro-ondes.
7. La présence d'humidité dans l'ouverture d'enfichage de la base émettrice faussera la lecture de la température. Asséchez la fiche de la sonde avec un linge à chaque fois que vous l'insérez dans la base émettrice.
8. **N'UTILISEZ PAS LE CORDON NI LA SONDE DANS DES TEMPÉRATURES DE FOUR DÉPASSANT 500 °F (260 °C)**
9. Ne jetez pas les piles au feu. Les piles peuvent exploser ou couler. Ne mélangez pas de vieilles piles avec de nouvelles piles. Ne mélangez pas des piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou rechargeables (nickel-cadmium). Retirez les piles si vous ne prévoyez pas utiliser le thermomètre pour un temps prolongé.

## Températures de cuisson internes minimales recommandées par l'USDA\*

**IMPORTANT!** Le tableau suivant énumère les températures INTERNES minimales que doivent atteindre les aliments pour qu'ils soient propres à la consommation, et ce, peu importe le mode de préparation. Bien que vous puissiez préférer un degré de cuisson différent, nous vous recommandons les lignes directrices ci-dessous :

<b>Boeuf, veau ou porc haché</b>	160 °F /71 °C
<b>Boeuf, veau, agneau – rôti, biftecks, côtelettes</b>	
*Saignant (avec temps de repos de 3 min)	140 °F /60 °C
Mi-saignant (avec temps de repos de 3 min)	145 °F /63 °C
À point	160 °F /71 °C
Bien cuit	170 °F /77 °C
<b>Porc frais – rôti, biftecks, côtelettes</b>	
Mi-saignant (avec temps de repos de 3 min)	145 °F /63 °C
À point	160 °F /71 °C
Bien cuit	170 °F /77 °C
<b>Jambon</b>	
Cru (avec temps de repos de 3 min)	145 °F /63 °C
Précuit (à réchauffer)	140 °F /60 °C
<b>Volaille</b>	
Poulet ou dinde hachés	165 °F /74 °C
Poulet ou dinde entiers	165 °F /74 °C
Poitrine, rôti, cuisses et ailes	165 °F /74 °C
<b>Poisson – cuit jusqu'à ce que la chair soit opaque et qu'elle se détache en flocons à l'aide d'une fourchette</b>	145 °F /63 °C
<b>Farce – cuite seule ou dans la volaille</b>	165 °F /74 °C
<b>Mets à base d'oeufs</b>	160 °F /72 °C
<b>Préparation des restes, Ragoûts</b>	165 °F /74 °C

\*L'USDA NE considère PAS les aliments SAIGNANTS, cuits à une température de 60 °C (140 °F), comme étant propres à la consommation.

## Interférences de transmission

Les signaux émis par d'autres appareils domestiques tels que les sonnettes, les systèmes de sécurité et les contrôles d'entrée, peuvent interférer avec le fonctionnement du thermomètre. Cela est normal et n'affecte en rien la performance générale de ce produit. La transmission reprendra dès que les interférences se résorberont.

**NOTE :** Après avoir été testé, cet appareil a été déclaré conforme aux normes limitatives établies pour un appareil numérique de Classe B, comme indiqué à la Section 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour assurer une protection raisonnable contre d'éventuelles interférences dangereuses dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre des fréquences radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la télévision ou de la radio, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, nous vous conseillons de corriger le problème en suivant une ou plusieurs de ces mesures :

- Changez l'orientation ou déplacez l'antenne.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur. Les modifications non autorisées par le fabricant peuvent annuler le droit des utilisateurs à utiliser cet appareil.

Wolf Steel Ltd.  
24 Napoleon Road  
Barrie ON L4M 0G8  
Canada

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31  
4191 NZ Geldermalsen  
CCI No. 51509970  
The Netherlands

Wolf Steel USA Ltd.  
103 Miller Drive  
Crittenden KY 41030  
USA

Wolf Steel (UK) Ltd.  
The Old Grain Store  
10-12 Home Farm  
Meriden Road  
Berkswell UK CV7 7SL

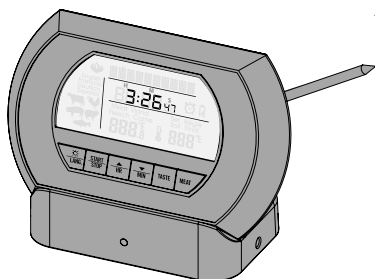






# Schnurloses Thermometer mit Timer

DE



**KUNDENDIENST-INFORMATIONEN  
BITTE SORGFÄLTIG LESEN!**

## Ein Jahr beschränkte Herstellergarantie

Napoleon garantiert für ein (1) Jahr ab Kaufdatum des ursprünglichen Käufers die Freiheit des Produktes von Material- oder Verarbeitungsfehlern; die Batterien sind hiervon ausgeschlossen. Hiervon ausgeschlossen sind Schäden oder Abnutzung aufgrund von Unfällen, Zweckentfremdung, Missbrauch, kommerzieller Nutzung, oder nicht genehmigten Änderungen und/oder Reparaturen.

Wenn eine Wartung erforderlich ist, geben Sie das Produkt nicht an den Händler zurück. Sollte das Produkt einer Wartung bedürfen (oder nach unserer Wahl ausgetauscht werden) kontakt:

Wolf Steel Ltd.  
214 Bayview Drive,  
Barrie, Ontario  
CANADA L4N 4Y8  
[grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31,  
4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970,  
THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)



### Symbol für Einsammlung und Wiederverwertung in europäischen Ländern

Wolf Steel glaubt an Schutz von Umwelt und Menschen durch den verantwortlichen Gebrauch von Ressourcen und unterstützt Entsorgungsstrategien die auf Wiederverwertung und -Verwendung fokussieren.

Dieses Symbol bezeichnet, dass, wenn der letzte Endbenutzer dieses Produkt zu entsorgen wünscht, es an die entsprechenden Wiederverwertungseinstellungen zu leiten ist. Das folgende gilt nur für Benutzer in EU-Mittgliedstaaten:

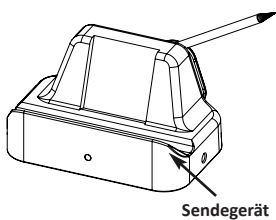
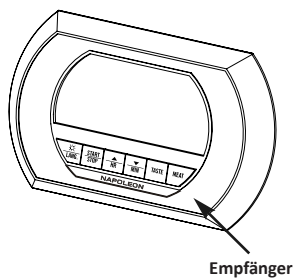
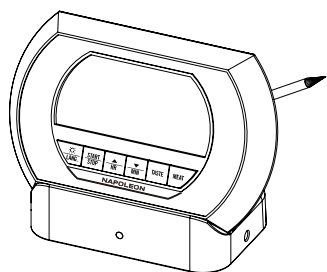
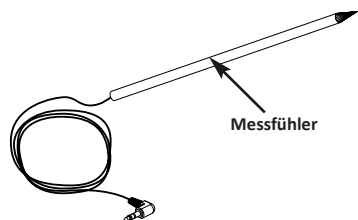
- Dieses Produkt ist separat und auf passende Weise zu entsorgen. Bitte nicht dem Hausmüllabfuhr mitgeben.
- Für weitere Informationen, bitte kontaktieren Sie Ihren Händler, oder die örtlichen, für Einsammlung zuständigen, Behörden.



## INHALTSVERZEICHNIS:

GARANTIE & FRAGEN .....	2
BILDER ZUR IDENTIFIKATION .....	4
INFORMATIONEN ZUR BATTERIE .....	5
BATTERIE EINSETZEN/WECHSELN .....	6
AN-/AUSSCHALTEN .....	7
POSITIONIERUNG & PROGRAMMIERUNG DES THERMOMETERS.....	8-9
ALLGEMEINE VORGEHENSWEISEN BEIM GAREN .....	10
TIMER-BETRIEB .....	11
UHR UND SPRACHAUSWAHL .....	12
PFLEGE & SICHERHEIT .....	13
GARTEMPERATUREN DES USDA (U.S.Department of Agriculture - US-Landwirtschaftsministerium) .....	14
ÜBERTRAGUNGSFEHLER .....	15

# IDENTIFIKATION DER GERÄTE



# Vielen Dank, dass Sie sich für das Schnurlose Thermometer mit Timer von Napoleon entschieden haben.

Dieses Produkt hilft, ein Über- oder Untergaren Ihres Garguts zu vermeiden. Die Voreinstellung des Thermometers auf die empfohlenen oder gewünschten Garzeiten ist einfach und sorgt dafür, dass Ihr Gargut nach Ihrem bevorzugten Geschmack zubereitet wird. Bitte diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam lesen. Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.



## Informationen zur Batterie

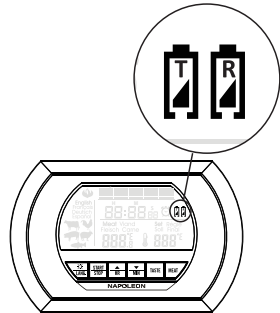
Das Sendergerät wird mit zwei AAA Batterien betrieben (im Lieferumfang enthalten).

Der Empfänger wird mit zwei AAA-Batterien betrieben (im Lieferumfang enthalten)

## Batteriestandsanzeige

Der Receiver verfügt über eine eingebaute Warnanzeige bei niedrigem Batteriestand.

1. Das Symbol „“ bedeutet: Batteriestand des Sendergeräts ist niedrig
2. Das Symbol „“ bedeutet: Batteriestand des Empfängers ist niedrig

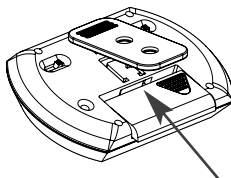


Tauschen Sie die Batterien aus, wenn die oben genannten Anzeigen erscheinen oder die Anzeige schlecht zu lesen oder unregelmäßig ist.

## So installieren oder ersetzen Sie die Batterien an beiden Geräten:

1. Verwenden Sie zwei AAA-Batterien für jedes Gerät. Tauschen Sie immer beide Batterien aus; verwenden Sie keine alten und neuen Batterien zusammen.

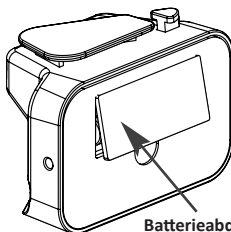
2. Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung auf der Rückseite des Gerätes.



Batterieabdeckung  
Empfänger

3. Nehmen Sie die alten Batterien aus dem Batteriefach (falls zutreffend).

4. Legen Sie die neuen Batterien wie angegeben in das Batteriefach ein.




Batterieabdeckung  
Sendegerät



5. Setzen Sie die Batteriefachabdeckung wieder ein.


**HINWEIS:** Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer. Batterien können explodieren oder auslaufen. Verwenden Sie keine alten und neuen Batterien zusammen. Verwenden Sie keine Alkali-, Zink-Kohle- (Standard) oder Nickel-Cadmium (wiederaufladbar) Batterien zusammen. Entfernen Sie die Batterien, wenn das Thermometer für längere Zeit nicht verwendet wird.

## Bedienung

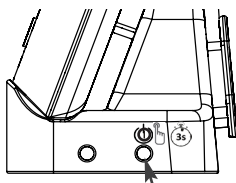
1. Halten Sie das Sendegerät möglichst nah am Empfängersensor, um eine ständige Synchronisation zwischen Sendegerät und Empfänger zu gewährleisten. Nachdem der Setup abgeschlossen ist, können die Geräte in bis zu 60 m Entfernung voneinander betrieben werden. **2**

2. Anschalten des Sendegeräts durch 3 Sekunden Eindrücken der An-/Austaste. Die LED „“ leuchtet auf und blinkt nün.

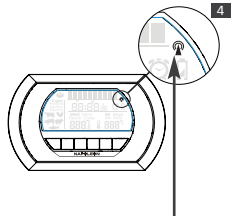
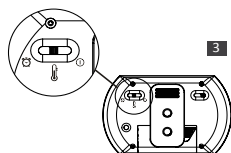
3. Schalten Sie den Empfänger durch Stellen des linken Schalters in die mittlere Position (Temperatur-Modus) „“ oder in die linke Position (Timer-Modus) „“

4. Der Empfänger sucht automatisch nach dem Signal vom Sendegerät. Die Signallampe „“ des Empfängers blinkt, was bedeutet, dass der Empfänger ein Signal vom Sendegerät empfängt. Das schwarze Dreieck der Bereitschaftsanzeige leuchtet wenn die Verbindung hergestellt ist.

5. Das Sendegerät wird sich abschalten, sollte sich die Temperatur mehr als 2 Stunden unter 50 °C (120 °F) befinden. Zum Neustart die An-/Austaste 3 Sekunden eindrücken.



An-/Austaste an Sendergerät



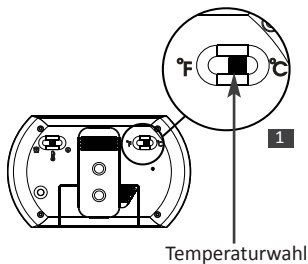
Signallampe:  
Schwarzes Dreieck  
bleibt erleuchtet, wenn  
verbunden


## Platzieren des Thermometers

1. Das Sendegerät sollte so weit vom Grillbereich entfernt wie möglich auf einer ebenen Oberfläche platziert werden.
2. Der Klipp-Ständer des Empfängers kann zum Aufstellen des Gerätes auf einer ebenen Oberfläche verwendet werden oder zum Anklippen an eine Gürtelschleufe. Man kann das Gerät mit den Magneten an einer Metalloberfläche platzieren oder es kann in die Basiseinheit gesetzt werden. Stellen Sie sicher, dass die Fernbedienung nicht in Kontakt mit heißen Gegenständen kommt.
3. Überschreiten Sie bei der Verwendung des Sendegeräts und Empfängers nicht die Übertragungreichweite von 60 m.
4. Platzieren Sie weder Empfänger noch Sendergerät auf Flächen, die eine Temperatur von mehr als 100 °C haben.

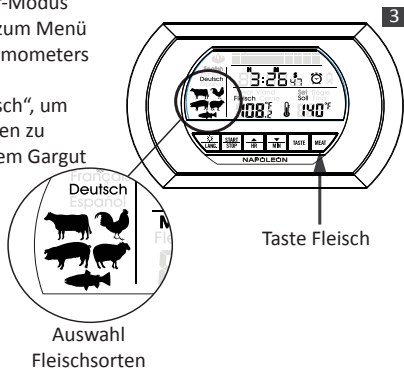
## Programmieren des Thermometers

1. Das Thermometer kann Temperaturmesswerte in Grad Fahrenheit oder Grad Celsius angeben. Um die gewünschte Temperatureinheit einzustellen, wählen Sie bitte mit dem rechten Schalter an der Rückseite des Receivers Fahrenheit „°F“ oder Celsius „°C“ aus.



2. Drücken Sie im Temperatur-Modus „“ die Taste „Fleisch“, um zum Menü zur Programmierung des Thermometers zu gelangen.

3. Drücken Sie die Taste „Fleisch“, um die verschiedenen Fleischsorten zu durchlaufen und so die zu Ihrem Gargut passende Sorte zu finden.



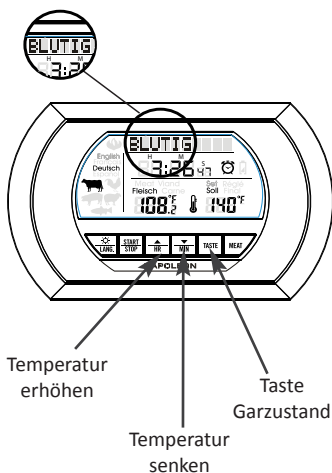


4. Drücken Sie die Taste "Garzustand" und die Anzeige der eingestellten Temperatur blinkt; wenn Sie die Taste "Garzustand" erneut drücken, können Sie die Standardtemperaturen für jede Fleischsorte und die verschiedenen vom US-Landwirtschaftsministerium empfohlenen Kerntemperaturen durchlaufen. (Nur im Modus Rind und Lamm verfügbar)

5. Die programmierte Temperatur kann, während die eingestellte Temperatur blinkt, individuell durch Drücken der Taste „ $\uparrow$ HR“ und „ $\downarrow$ MIN“ eingestellt werden, um die eingestellte Temperatur auf Ihre gewünschte Temperatur zu setzen. Der Display Garzustand wechselt zu "Anpassen"

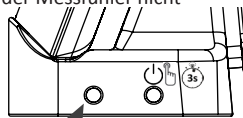
6. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie „ $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ “, um die gewünschte Temperatur in die Fernbedienung zu einzuprogrammieren.

7. Um die Programmierung zu ändern, wiederholen Sie die Schritte ab Schritt 3



# Allgemeine Vorgehensweisen beim Garen

1. Heizen Sie den Grill oder Ofen auf die gewünschte Temperatur vor.
2. Sterilisieren Sie den Messfühler, indem Sie ihn mehrere Minuten in kochendes Wasser halten. Stellen Sie sicher, dass der Sensor-Stecker am Kabelende an das Sendergerät angeschlossen ist. (Hinweis: Wenn der Messfühler nicht ordnungsgemäß angeschlossen ist, zeigt die Temperaturanzeige „Fleisch“ „LL.L“ an)
3. Stechen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des zu garenden Garguts. Vermeiden Sie den Kontakt des Messfühlers mit Knochen, Fett oder Knorpel, da diese Bereiche keine genauen Temperaturmesswerte liefern.

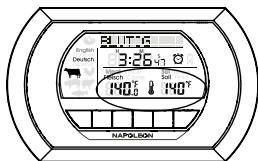


Sensorstecker

4. Legen Sie das Gargut in den Backofen oder Grill. Das Thermometer muss außerhalb des Ofens oder Grills platziert werden (stellen Sie den Empfänger oder das Sendergerät nicht in den Backofen oder Grill). Das Kabel des Messfühlers wird durch die Backofen-/Grilltür in Position gehalten. Das Kabel während des Gebrauchs nicht übermäßig knicken oder quetschen. Das Kabel sollte nicht in direkten Kontakt mit Kochflächen oder Flammen kommen.

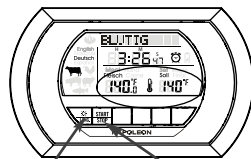
5. Die aktuelle Kerntemperatur des Garguts erscheint auf dem LCD-Bildschirm des Empfängers. Während des gesamten Gargvorgangs zeigt der Empfänger die Kerntemperatur an. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, blinkt das Gerät und gibt ein akustisches Signal (Piepton).

5



6. Zum Herausnehmen des verzehrfertigen Garguts, sollten hitzebeständige Handschuhe verwendet werden. Berühren Sie weder den heißen Messfühler noch das Gargut mit bloßen Händen.

6,7





7. Das Sendergerät verfügt über eine Hintergrundbeleuchtung. Drücken Sie die Taste „LANG.“ zum Einschalten der Hintergrundbeleuchtung 5 Sekunden lang.

8. Das Gargut kann nach der Entfernung von der Hitzequelle noch nachgaren. Der Messfühler kann im Gargut verbleiben, um die Kerntemperatur weiterhin zu überwachen.

Taste  
Hintergrundbeleuchtung

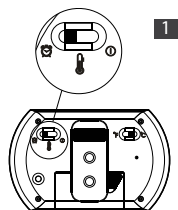
Taste  
Start/  
Stopp

9. Wenn die Temperatur des Fühlers für mehr als 2 Stunden unter 50 °C liegt, wird der Basissender automatisch heruntergefahren. Um die Einheiten erneut zu verbinden, schalten Sie zuerst den Basisstationsender durch die Taste „“ 3 Sekunden lang ein zu drücken an und dann drücken und halten Sie die Taste „“ am Empfänger-Gerät, bis ein Piepton ertönt. Der Empfänger sollte sich dann mit dem Basissender verbinden.

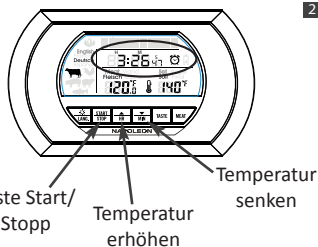
## Timer-Betrieb

Dieses Gerät verfügt über einen Timer-Modus. Er kann unabhängig oder zusammen mit dem Thermometer genutzt werden.

1. Setzen Sie den Modus-Schalter auf Timer-Modus



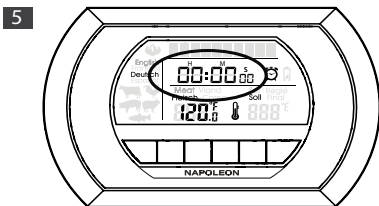
2. Drücken Sie die Taste „ $\frac{\uparrow}{HR}$ “, um die Stunden auszuwählen. Drücken Sie die Taste „ $\frac{\downarrow}{MN}$ “, um die Minuten auszuwählen. Drücken Sie „ $\frac{START}{STOP}$ “, um den Timer-Countdown zu starten. Zum Schnellvorlauf drücken Sie die Tasten Stunde bzw. Minute und halten diese gedrückt.



3. Drücken Sie die Taste „ $\frac{START}{STOP}$ “, um den Timer anzuhalten. Drücken Sie die Taste „ $\frac{START}{STOP}$ “ erneut, um den Timer weiter laufen zu lassen.

4. Um den Timer zurückzusetzen, drücken Sie gleichzeitig „ $\frac{\uparrow}{HR}$ “ und „ $\frac{\downarrow}{MN}$ “.

5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt das Gerät ein gleichmäßiges akustisches Signal (Piepton) und blinkt.



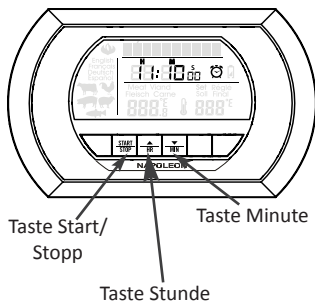
6. Drücken Sie die Taste „ $\frac{START}{STOP}$ “ auf der Fernbedienung, um Wecker und Timer zu stoppen. Drücken Sie die „ $\frac{START}{STOP}$ “ erneut, um die letzte eingestellte Zeit anzuzeigen.

7. Der Timer kann auf bis zu 23 Stunden, 59 Minuten und 0 Sekunden eingestellt werden.

## Uhrenfunktion

Programmieren der Uhr:

1. Wenn der Empfänger ausgeschaltet ist, drücken Sie die Taste „ $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ “ und halten diese gedrückt. Die Ziffern der Uhr blinken.
2. Drücken Sie die Taste „ $\frac{\text{HR}}{\text{MIN}}$ “, um die Stundenanzeige zu ändern. Drücken Sie die Taste „ $\frac{\text{MIN}}{\text{HR}}$ “, um die Minutenanzeige zu ändern. Tasten gedrückt halten für einen schnellen Vorlauf.
3. Drücken Sie „ $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ “, um die Uhr einzustellen.



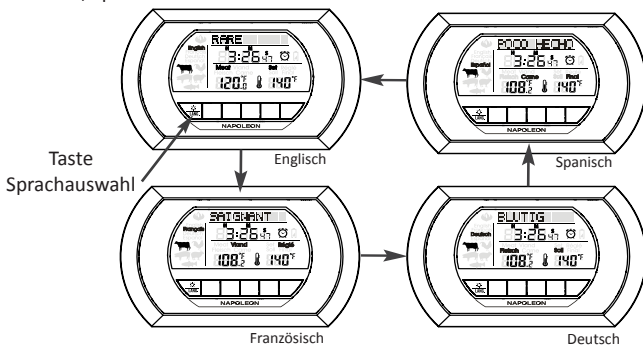
**RÜCKSTELLUNG:** Sollten Sie Probleme mit dem Gerät haben, können Sie die Rückstelltaste auf der Rückseite des Empfängers drücken. Dies hat die gleiche Wirkung wie eine Batterieentnahme. Das Gerät setzt sich dann selbst zurück.

## Sprachenfunktion

Der Empfänger ist so programmiert, dass er vier Sprachen anzeigen kann.

Ändern der Sprachauswahl:

1. Drücken Sie im Thermometer-Modus oder im Timer-Modus die Taste „ $\frac{\text{LANG.}}{\text{LANG.}}$ “ und halten Sie diese gedrückt, bis sich die Sprache im Display ändert. Erneut drücken und gedrückt halten, um die Sprache noch einmal zu ändern.
2. Der Empfänger hat folgenden Sprachdurchlauf: Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch.



## **Pflege und Vorsichtsmaßnahmen:**

1. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim Berühren des Messfühlers oder Kabels während oder kurz nach dem Grillen. **NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN BERÜHREN!**
2. Messfühler und Kabel von Kindern fernhalten.
3. Sterilisieren Sie den Messfühler vor jedem Gebrauch
4. Setzen Sie das Thermometer über einen längeren Zeitraum weder Wasser, direkter Hitze, einer heißen Oberfläche oder direktem Sonnenlicht aus. Dies kann zu Schäden an Kunststoffgehäuse oder elektrischen Stromkreisen und Komponenten im Inneren führen.
5. Setzen Sie den Messfühler nicht direktem Feuer aus. Stechen Sie den Messfühler nicht in Gargut, das eine Temperatur von 260 °C überschreitet, da dies die Lebensdauer des Thermometersensors verringert und die Genauigkeit beeinträchtigt.
6. Nicht in der Mikrowelle verwenden.
7. Feuchtigkeit in der Anschlussbuchse am Sendergerät führt zu einer falschen Temperaturanzeige. Sensorstecker jedes Mal vor dem Einstecken in das Sendergerät mit einem Tuch trocknen.
8. **MESSFÜHLER UND KABEL NICHT BEI OFENTEMPERATUREN ÜBER 260 °C VERWENDEN**
9. Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer. Batterien können explodieren oder auslaufen. Verwenden Sie keine alten und neuen Batterien zusammen. Verwenden Sie keine Alkali-, Zink-Kohle- (Standard) oder Nickel-Cadmium (wiederaufladbare) Batterien zusammen. Entfernen Sie die Batterien, wenn das Thermometer für längere Zeit nicht verwendet wird.

## Mindesgartemperaturen gemäß den Empfehlungen des US- Landwirtschaftsministeriums (USDA)\*

**WICHTIG!** Dies sind die minimalen Kerntemperaturen, die ein Lebensmittel unabhängig von der Zubereitungsart erreichen muss, um für den Verzehr unbedenklich zu sein. Wir empfehlen die Einhaltung der folgenden Richtlinien, die jedoch von persönlichen Vorlieben abweichen können:

<b>Frisches Hackfleisch Rind, Kalb, Schwein</b>	160°F /71°C
<b>Rind, Kalb, Lamm</b> –Braten, Steak, Kotelett	
*Rare/Englisch (mit 3 min Ruhezeit)	140°F /60°C
Medium Rare (mit 3 min Ruhezeit)	145°F /63°C
Medium	160°F /71°C
Well Done	170°F /77°C
<b>Frisches Schweinefleisch</b> – Braten, Steak, Kotelett	
Medium Rare (mit 3 min Ruhezeit)	145°F /63°C
Medium	160°F /71°C
Well Done	170°F /77°C
<b>Schinken</b>	
Frisch Roh (mit 3 min Ruhezeit)	145°F /63°C
Vorgegart (zum Aufwärmen)	140°F /60°C
Geflügel	
<b>Hühner-</b> oder Putenhack	165°F /74°C
Ganzes Huhn/Pute	165°F /74°C
Brust, Braten, Schenkel, Flügel	165°F /74°C
<b>Fisch</b> - Garen bis undurchsichtig und sich leicht mit der Gabel zerteilen lässt	145°F /63°C
<b>Füllung</b> – Gegart, allein oder in Geflügel	165°F /74°C
<b>Eierspeisen</b>	160°F /72°C
<b>Reste, Aufläufe</b>	165°F /74°C

\* Gemäß dem USDA gilt Rare/Englisch 140 °F/60 °C NICHT als unbedenkliche Mindestgartemperatur.

## Störungen bei der Übertragung

Signale von anderen Haushaltsgeräten wie Türklingeln, Sicherheitsanlagen und Zutrittskontrollsysteme können den Betrieb des Thermometers beeinträchtigen. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die allgemeine Leistung des Produkts. Die Übertragung wird fortgesetzt, sobald die Störung wieder verschwindet.

**HINWEIS:** In Tests wurde festgestellt, dass das Gerät die Grenzwerte für digitale Geräte der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen einhält. Diese Grenzwerte bieten angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen in Wohngebieten. Dieses Gerät erzeugt, gebraucht und kann Hochfrequenzwellen ausstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß den Anleitungen installiert und verwendet wird, den Funkverkehr stören. Es gibt jedoch keine Garantie, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät Störungen im Funk- oder Fernsehempfang verursacht, was durch Ein- und Ausschalten des Geräts festgestellt werden kann, wird der Nutzer gebeten zu versuchen, diese Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Neuausrichtung oder Neuplatzierung der Empfangsantenne.
- Vergrößerung des Abstands zwischen Gerät und Empfänger. Alle Änderungen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können zum Entzug der Betriebserlaubnis für das Gerät durch den Benutzer führen.

Wolf Steel Ltd.  
24 Napoleon Road  
Barrie ON L4M 0G8  
Canada

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31  
4191 NZ Geldermalsen  
CCI No. 51509970  
The Netherlands

Wolf Steel USA Ltd.  
103 Miller Drive  
Crittenden KY 41030  
USA

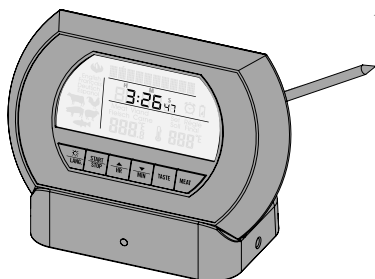
Wolf Steel (UK) Ltd.  
The Old Grain Store  
10-12 Home Farm  
Meriden Road  
Berkswell CV7 7SL  
UK







# Termómetro inalámbrico con temporizador



ES

**INFORMACIÓN DE ATENCIÓN AL CLIENTE  
LEA ATENTAMENTE**

## Garantía limitada de un año

Napoleon garantiza que este producto no tiene defectos materiales o de mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha original de compra al comprador original, sin incluir las baterías. Esto no cubre los daños o el desgaste a consecuencia de accidentes, mal uso, abuso, uso comercial o ajustes y/o reparaciones no autorizados.

Si necesita mantenimiento, no acuda al minorista. Si este producto necesita mantenimiento (o sustitución, a nuestra discreción) contacto:

Wolf Steel Ltd.  
214 Bayview Drive,  
Barrie, Ontario  
CANADA L4N 4Y8  
[grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31,  
4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970,  
THE NETHERLANDS  
[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

No existen garantías explícitas salvo las que constan anteriormente. La presente garantía le ofrece derechos legales concretos y puede tener otros derechos, que variarán de un estado a otro.



### Símbolo para colección separada en países de la Unión Europea

Wolf Steel se compromete a proteger la calidad del medio ambiente y salud humana a través del uso responsable de recursos naturales y respalda plenamente la adopción de estrategias de reducción de residuos que se centran en el reciclaje y la reutilización.

Este símbolo indica que cuando el último usuario final desea descartar este producto, debe de ser enviado a las instalaciones apropiadas para recuperación y reciclaje. Lo siguiente aplica solo a usuarios en países miembros de la UE:

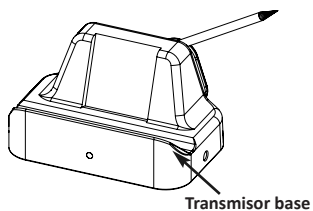
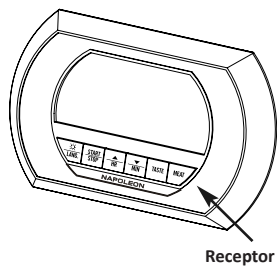
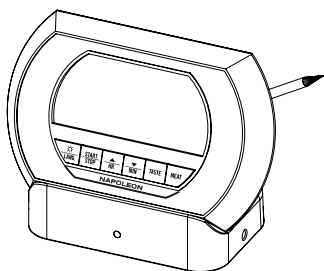
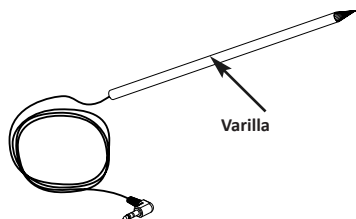
- Este producto está designado para una recolección separada en un lugar apropiado de recolección. No deseché como basura doméstica.
- Para obtener más información, comuníquese con su distribuidor o con las autoridades locales a cargo de la gestión de residuos.



## ÍNDICE

GARANTÍA Y PREGUNTAS .....	2
IMÁGENES IDENTIFICATIVAS .....	4
INFORMACIÓN SOBRE LAS BATERÍAS .....	5
INSTALAR/ SUSTITUIR LAS BATERÍAS .....	6
ENCENDER/ APAGAR .....	7
COLOCACIÓN Y PROGRAMACIÓN DEL TERMÓMETRO.....	8 Y 9
MODOS DE COCCIÓN GENERALES .....	10
FUNCIONAMIENTO DEL TEMPORIZADOR .....	11
CONFIGURACIÓN DE RELOJ E IDIOMA.....	12
CUIDADOS Y PRECAUCIONES.....	13
TEMPERATURAS DE COCCIÓN DEL USDA .....	14
CONFLICTOS DE TRANSMISIÓN .....	15

## IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD



# Gracias por adquirir el Termómetro inalámbrico con temporizador Napoleon.



Este producto le ayuda a no cocinar de más ni demasiado poco la comida. Configurar el termómetro con las temperaturas y/o los tiempos de cocción recomendados es fácil y asegura que la comida estará como más le gusta. Lea con atención este manual de instrucciones antes de usarlo. Mantenga las instrucciones a mano para consultas futuras.

## Información sobre las baterías

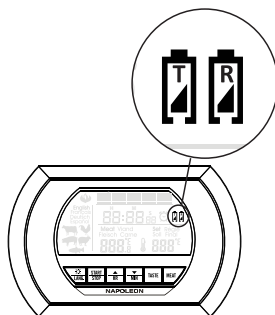
La unidad del transmisor base funciona con 2 baterías AAA (incluidas).  
El receptor funciona con 2 baterías AAA (incluidas).

## Indicador de batería baja

El receptor incorpora un aviso de batería baja.

1. El icono «  » indica que las baterías del transmisor base están bajas.
2. El icono «  » indica que las baterías del receptor están bajas.

Si aparecen estos indicadores o si la lectura se hace borrosa o irregular, sustituya las baterías.

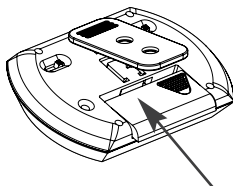


**¡ADVERTENCIA!** Este producto lo puede exponer a químicos incluyendo di(2-ethylhexyl)phthalate, que es sabido en el Estado de California de ser causa de cáncer, de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para mayores informes favor de visitar [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## Para instalar o sustituir las baterías en ambas unidades:

1. Utilice 2 baterías AAA para cada unidad. Sustituya siempre ambas baterías al mismo tiempo, no mezcle baterías viejas con nuevas.

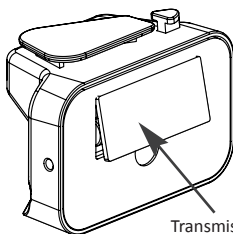
2. Retire la cubierta del compartimiento de las pilas, situado en la parte de atrás del artículo.



3. Retire las baterías gastadas del compartimiento de baterías. (si es preciso).

Receptor cubierta de baterías

4. Coloque las nuevas baterías en el compartimiento, como se indica.




5. Coloque de nuevo la cubierta del compartimiento.

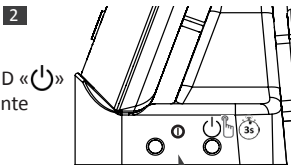
Transmisor cubierta de baterías

**NOTA:** No deseche las baterías en el fuego. Las baterías pueden explotar o gotear. No mezcle baterías viejas y nuevas. No mezcle baterías alcalinas con las de zinc-carbono (normales) o de níquel- cadmio (recargables). Retire las baterías si no se va a usar el termómetro durante bastante tiempo.



## Funciones


1. Mantenga el transmisor base lo más cerca posible del sensor del receptor para asegurar sincronización constante entre el transmisor base y el receptor. Una vez configurado, mantenga las unidades a unos 60 metros (200 pies) de distancia entre ellas.

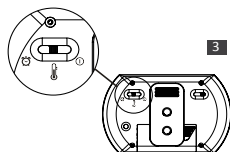
2. Encienda el transmisor base presionando y manteniendo presionado el botón de encendido/ apagado durante 3 segundos. El LED «» se encenderá y parpadeará de forma intermitente cuando el transmisor esté encendido.



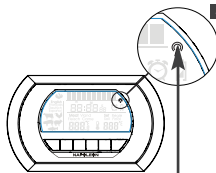
Encendido/ Apagado en el transmisor base

3. Encienda el receptor moviendo el interruptor de la izquierda al medio (función Termómetro), «», o a la izquierda (función Temporizador) «».

4. El receptor buscará, automáticamente, la señal del transmisor base. La señal luminosa del receptor «» parpadeará de forma intermitente para indicar que el receptor está búsqueda la señal del transmisor base. El triángulo negro de luz permanecerá encendido, cuando la conexión se ha establecido.



5. La Base / Transmisor se apagará si la sonda marca menos de 50 ° C (120 ° F) por más de 2 horas. Para reiniciar, mantenga presionado el botón de encendido / apagado durante 3 segundos.



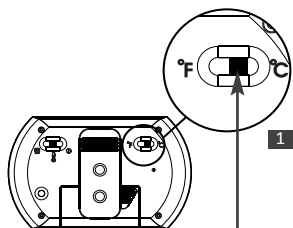
Señal luminosa:  
El triángulo negro permanece encendido mientras esté conectado

## Colocación del termómetro

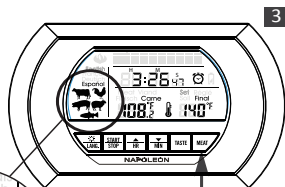
1. La unidad del transmisor base se debe colocar en una superficie plana lo más alejada posible de la zona de la parrilla.
2. La sujeción del receptor se puede utilizar para colocar el mando a distancia en una superficie plana o para sujetarlo al cinturón. Los imanes se pueden utilizar para colocarlo en una superficie metálica o se pueden poner en la unidad base. Asegúrese de que el mando a distancia no entra en contacto con elementos calientes.
3. Mientras los esté usando, mantenga el transmisor base y el receptor a un alcance de transmisión de 60 metros (200 pies).
4. No coloque el receptor ni el transmisor base en superficies que superen los 100°C (200°F).

## Programar el termómetro

1. El termómetro puede leer las temperaturas en grados fahrenheit o celsius. Para cambiar el lector de temperaturas, utilice el interruptor de la derecha en la parte trasera del receptor para cambiar entre fahrenheit °F a celsius °C.
2. En la función Temperatura « 🍖 », pulse el botón de «Carne» para que aparezca el menú de programas normales del termómetro.
3. Pulse el botón de «Carne» para ir de un tipo de carne a otro hasta el que coincida con la comida que esté preparando.



Opciones de temperatura



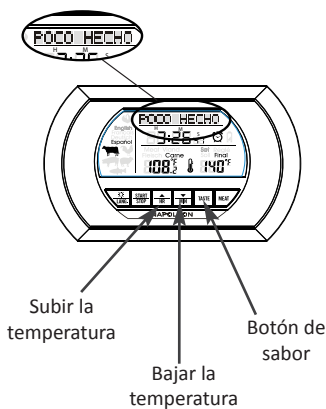
Botón de Carne



Opciones de carne



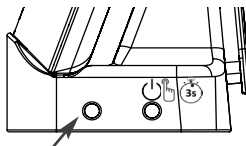
4. Pulse el botón de «Sabor» y establezca la temperatura, la pantalla parpadeará. Pulse el botón de “Sabor» de nuevo para ver las distintas temperaturas habituales para cada tipo de carne y las diversas temperaturas internas, conforme al USDA. (Sólo disponible para Ternera y Cordero)
5. Se puede adaptar la temperatura del programa mientras parpadea la pantalla de temperatura, pulse el « $\uparrow$ HR» y « $\downarrow$ MIN» para ajustar la temperatura como prefiera. La pantalla de Sabor cambiará a «Adaptar».
6. Cuando se alcance la temperatura deseada, pulse « $\frac{START}{STOP}$ » para programar la temperatura que se desea en el mando a distancia.
7. Para cambiar lo que ha programado, repita desde el Paso 3.



## Modos de cocción generales

1. Precalentar la parrilla o el horno a la temperatura de cocción que se desee.
2. Esterilice la varilla metálica sumergiéndola en agua hirviendo durante varios minutos. Asegúrese de que el conector del sensor al final del cable está metido en el transmisor base. (Nota: si la varilla no está metida correctamente, en la temperatura de la "Carne" aparecerá "LL.L")

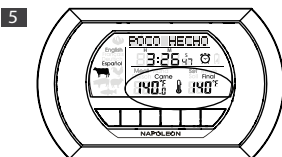
3. Meta la varilla metálica en la parte más gruesa de la comida que se va a preparar. Que no entre en contacto con huesos, grasa o cartílagos, ya que dichas áreas no permiten leer la temperatura con precisión.



Conector del sensor

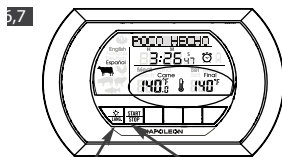
4. Coloque la comida en el horno o la parrilla. El termómetro se debe colocar fuera del horno o de la parrilla (no coloque el receptor o el transmisor base en el horno o la parrilla). El cable de la varilla se colocará en la puerta del horno o de la parrilla. No doble ni tuerza demasiado el cable mientras lo usa. El cable no debe entrar en contacto directo con las superficies para cocinar o las llamas.

5. La temperatura interna actual de la comida aparece en la pantalla de LCD del receptor. Según se va cocinando, el receptor mostrará la temperatura interna, hasta que se alcance la temperatura deseada, momento en el que el artículo comenzará a emitir pitidos y parpadear constantemente.



6. Cuando la comida esté preparada, retírela del horno o la parrilla con los guantes resistentes al calor. No tocar la varilla ni la comida caliente con las manos sin protección.

7. El transmisor base tiene una luz trasera. Pulse el botón «» para encender la luz trasera durante 5 segundos.



Botón de luz trasera

Botón de inicio/detener

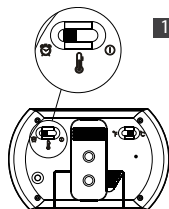
8. La comida se puede seguir cocinando una vez retirada del calor. Se puede dejar la varilla en la comida para que siga controlando la temperatura interna.

9. Si la temperatura de la sonda es inferior a 50°C (122°F) durante más de 2 horas, el transmisor se apagará automáticamente. Para volver a conectar las unidades, encienda el transmisor pulsando el botón «» durante 3 segundos, y a continuación mantenga pulsado el botón «» del receptor hasta que oiga un "bip". El receptor debería estar conectado de nuevo al transmisor.

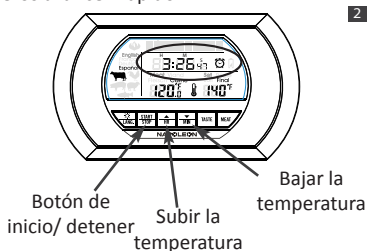
## Funcionamiento del temporizador

Esta unidad va equipada con una función de temporizador. Puede funcionar con independencia del termómetro o en conjunción con el mismo.

1. Ponga el interruptor de Función en Función de temporizador «🕒».



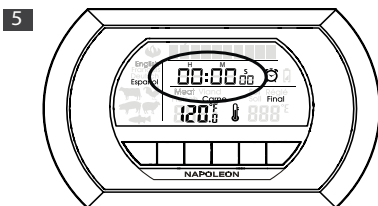
2. Pulse el botón « $\frac{\uparrow}{HR}$ » para establecer la hora. Pulse el botón « $\frac{\downarrow}{MIN}$ » para establecer los minutos. Pulse « $\frac{START}{STOP}$ » para iniciar la cuenta atrás del temporizador. Pulse y mantenga pulsados los botones de Hora o Minutos para que los números avancen rápido.



3. Pulse el botón de « $\frac{START}{STOP}$ » para pausar el temporizador. Pulse el botón « $\frac{START}{STOP}$ » para reanudar el temporizador.

4. Para reiniciar el temporizador, pulse a la vez « $\frac{\uparrow}{HR}$ » y « $\frac{\downarrow}{MIN}$ » para poner a cero.

5. Cuando el temporizador llegue a cero, la unidad emitirá pitidos y parpadeará constantemente.

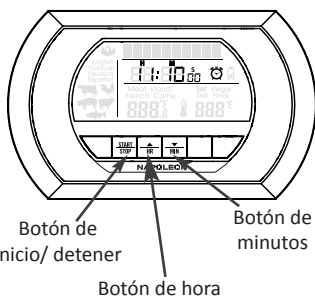


6. Pulse el botón « $\frac{START}{STOP}$ » en el mando a distancia para detener la alarma y el temporizador. Pulse el botón « $\frac{START}{STOP}$ » de nuevo para que muestre el tiempo anterior.

7. El temporizador se puede programar hasta 23 horas, 59 minutos y 0 segundos.

## Reloj

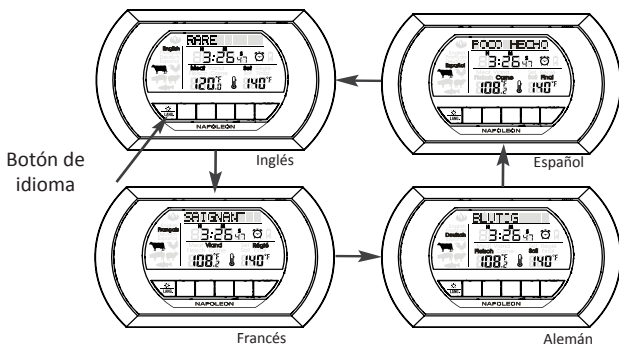
1. Para programar el reloj:
2. 1. Con el receptor apagado, presione y mantenga el botón de «START/STOP». Los números del reloj parpadean.
3. 2. Pulse el botón « $\updownarrow$ HR» para cambiar la hora. Pulse el botón « $\updownarrow$ MIN» para cambiar los minutos. Pulse y mantenga pulsados los botones para que los números avancen rápido.
4. 3. Pulse «START/STOP» para dejar configurado el reloj.



**REINICIO:** Si tiene problemas con el reloj, pulse el botón de reinicio en la parte trasera del receptor. Esto provocará lo mismo que si se sacan las baterías. El reloj se reiniciará solo.

## Idiomas

1. El receptor está programado para mostrar 4 idiomas. Para cambiar el idioma:
2. 1. En la función Temperatura o Temporizador, pulse y mantenga pulsado el botón « $\text{LANG.}$ » hasta que cambie el idioma que aparece. Vuelva a pulsar y manténgalo pulsado para volver a cambiar el idioma.
3. 2. El receptor está programado en inglés, francés, alemán y español.



## Cuidados y precauciones:

1. Utilice siempre guantes resistentes al calor para tocar el orificio de metal o el cable mientras cocina o justo después. ¡NO TOCAR CON LAS MANOS SIN PROTECCIÓN!
2. Mantenga la varilla metálica y el cable alejados de los niños.
3. Esterilice la varilla metálica antes cada vez que vaya a usarla.
4. No exponga el termómetro al agua, al calor directo, a una superficie caliente o la luz directa del sol durante un largo periodo de tiempo. Esto puede provocar daños en la carcasa de plástico o en los circuitos electrónicos y los componentes internos.
5. No exponga la varilla a las llamas directas. No coloque la varilla en alimentos que superen la temperatura de cocción de (260°C (500°F), ya que eso puede reducir la vida útil y la precisión del sensor del termómetro.
6. No utilice el termómetro en un microondas.
7. Si hay humedad en el conector del transmisor base, provocará que la lectura de temperatura sea incorrecta. Seque el conector del sensor con un trapo cada vez antes de meterlo en el transmisor base.
8. NO UTILICE EL CABLE Y LA VARILLA PARA TEMPERATURAS DEL HORNO SUPERIORES A 260°C (500°F).
9. No deseche las baterías en el fuego. Las baterías pueden explotar o gotear. No mezcle baterías viejas y nuevas. No mezcle baterías alcalinas con las de zinc-carbono (normales) o de níquel- cadmio (recargables). Retire las baterías si no se va a usar el termómetro durante bastante tiempo.

## Temperaturas mínimas de cocción interna recomendadas por el USDA\*

**¡IMPORTANTE!** Estas son las temperaturas internas mínimas que debe alcanzar la comida para considerarse segura su ingestión, independientemente de cómo la prepare. Le recomendamos las pautas siguientes, pero las temperaturas de los gustos personales pueden ser distintas de las que aparecen a continuación.

<b>Carne de vacuno, ternera y cerdo fresca y picada</b>	160°F/71°C
<b>Vacuno, ternera, cordero:</b> asado, filetes, troceado	
* Sin hacer (con 3 min de reposo)	140°F /60°C
Poco hecha (con 3 min de reposo)	145°F /63°C
En su punto	160°F /71°C
Muy hecha	170°F /77°C
<b>Cerdo fresco:</b> asado, filetes, troceado	
Poco hecha (con 3 min de reposo)	145°F /63°C
En su punto	160°F /71°C
Muy hecha	170°F /77°C
<b>Jamón</b>	
Fresco, crudo (con 3 min de reposo)	145°F /63°C
Precocinados (para calentar)	140°F /60°C
<b>Pollería</b>	
Carne de pollo o pavo, picada	165°F /74°C
Carne de pollo o pavo, entera	165°F /74°C
Pechugas, asados, muslos y alitas	165°F /74°C
<b>Pescado:</b> cocinar hasta que esté opaco y se deshaga fácilmente con un tenedor	145°F /63°C
<b>Relleno:</b> cocinado solo o en ave	165°F /74°C
<b>Platos con huevos</b>	160°F /72°C
<b>Sobras, guisos</b>	165°F /74°C

\* El USDA NO recomienda SIN HACER 140°F como una temperatura de cocción segura.

## Interferencias en la transmisión

Las señales de otros aparatos domésticos, como los timbres, los sistemas de seguridad y los controles de entrada, pueden interferir en el funcionamiento del termómetro. Es normal y no afecta al desempeño general de este producto. La transmisión se reanudará cuando desaparezcan las interferencias.

**NOTA:** Se ha probado este equipo y cumple las restricciones para un aparato digital Clase B conforme al apartado 11 de las normas de la CFC. Dichas restricciones están destinadas a ofrecer una protección razonable frente a interferencias dañinas en espacios habitacionales. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza conforme a las instrucciones, puede provocar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. No obstante, no se puede garantizar que dicha interferencia no vaya a darse en algunas instalaciones concretas. Si este equipo provoca interferencias dañinas en los receptores de radio o televisión, lo que se puede establecer apagando y encendiendo el equipo, se anima al usuario a intentar corregir las interferencias a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o coloque la antena del receptor.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor. La modificación no autorizada por el fabricante puede anular la autoridad de los usuarios para operar este aparato.

Wolf Steel Ltd.  
24 Napoleon Road  
Barrie ON L4M 0G8  
Canada

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31  
4191 NZ Geldermalsen  
CCI No. 51509970  
The Netherlands

Wolf Steel USA Ltd.  
103 Miller Drive  
Crittenden KY 41030  
USA

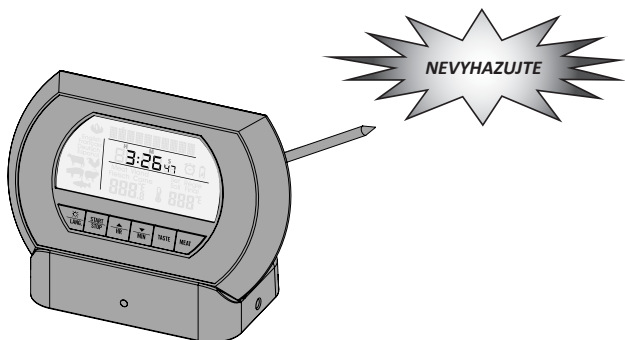
Wolf Steel (UK) Ltd.  
The Old Grain Store  
10-12 Home Farm  
Meriden Road  
Berkswell CV7 7SL  
UK







# Bezdrátový teploměr s časovačem Návod k použití



CZ

**INFORMACE PRO ZÁKAZNÍKA  
PROSÍM ČTĚTE POZORNĚ!**

## Jeden rok limitované záruky

Záruka Napoleon tohoto produktu je po 1 rok od data koupení. Záruka se nevztahuje na baterie, dále se nevztahuje na škody či opotřebení v důsledku nehody, nesprávného použití, z neužití, komerčního využití nebo neoprávněné úpravy/opravy.

Pokud je nutný servis, zabalte gril i s účtenkami a obraťte se na prodejce.



### Symbol pro oddělený sběr v zemích Evropské unie

Společnost Wolf Steel se zavázala chránit kvalitu životního prostředí a lidského zdraví prostřednictvím odpovědného využívání přírodních zdrojů a plně podporuje přijetí strategií pro nakládání s odpady, které se zaměřují na recyklaci a opětovné použití.

Tento symbol označuje, že pokud si poslední konečný uživatel přeje tento výrobek zlikvidovat, musí být odeslán do příslušných zařízení pro využití a recyklaci. Následující ustanovení platí pouze pro uživatele v členských státech EU:

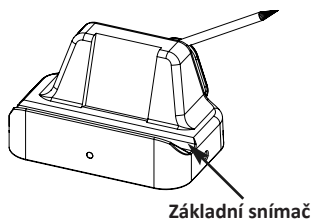
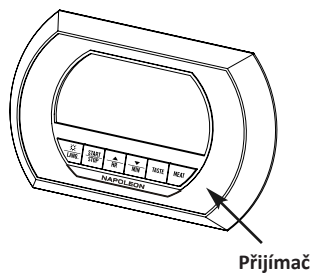
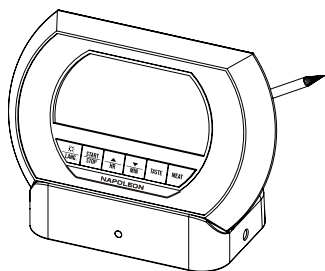
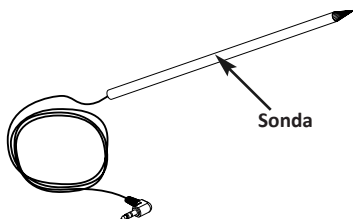
- Tento výrobek je určen k oddělenému sběru na vhodném sběrném místě. Nevyhazujte do domácího odpadu.
- Další informace získáte od prodejce nebo od místních úřadů zodpovědných za nakládání s odpady.



## OBSAH:

ZÁRUKA A OTÁZKY .....	2
IDENTIFIKAČNÍ OBRÁZKY .....	4
INFORMACE O BATERIÍCH .....	5
INSTALACE BATERIÍ / výměna .....	6
ON OFF POSTUP / .....	7
TEPLOMĚR UMÍSTĚNÍ & PROGRAMOVÁNÍ .....	8 a 9
OBECNÝ POSTUP VAŘENÍ .....	10
ČASOVAČ .....	11
VÝBĚR HODIN A JAZYKA .....	12
PÉČE & UPOZORNĚNÍ .....	13
USDA TEPLOTA PEČENÍ .....	14
PŘENOS NÁRAZU .....	15

## Identifikace jednotky - přístroje



# Děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro Napoleon bezdrátový teploměr s časovačem.

Tento produkt Vám pomůže vyhnout se syrovému či přepečenému pokrmu. Nastavení teploměru na doporučené nebo požadované hodnoty a čas vaření je snadné a zajišťuje, že vaše jídlo bude vařené dle vaší preferované chuti. Před použitím si pozorně přečtěte tento návod.

Prosím, mějte tento návod k obsluze stále při ruce.


## Informace k bateriím


Vysílač je napájen 2 bateriemi AAA (součást balení).

Přijímač je napájen 2 bateriemi AAA (součást balení).

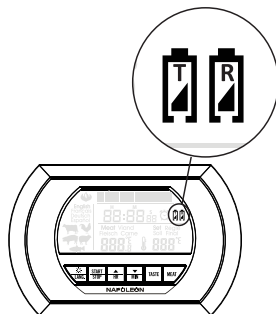
## Úsporný režim indikátoru

Přijímač má vestavěné varování nízkého stavu baterie

1. „“ ikona označuje nízký stav baterie základního vysílače

2. „“ ikona indikuje, že baterie přijímače je nízká

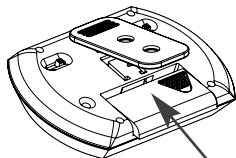
Pokud se zobrazí výše uvedené indikátory nebo je čtení nepravidelné, vyměňte baterie.



## K instalaci nebo výměně baterií v obou jednotkách:

1. Použijte 2 AAA baterie pro každou jednotku. Vždy vyměňte obě baterie najednou; Nekombinujte staré a nové baterie.

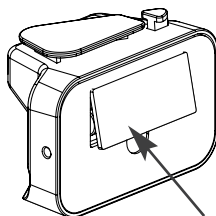
2. Sejměte kryt baterie, který se nachází na zadní straně přístroje.



Kryt přijímače  
baterie

3. Vyjměte staré baterie z prostoru pro baterie.  
(Je-li k dispozici)

4. Vložte nové baterie do prostoru, jak  
je uvedeno.




Základní kryt baterie

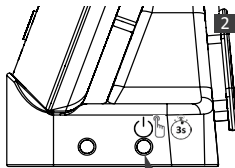
5. Nasadíte kryt přihrádky na baterie.



**Poznámka:** Nevyhazujte baterie do ohně. Baterie mohou explodovat. Nemíchejte staré a nové baterie. Nemíchejte alkalické, uhlík-zinek (Standard) nebo nikel-kadmium baterie. Vyjměte baterie, pokud teploměr nebude používat po delší dobu.

## Operace


1. Udržujte základní vysílač co nejbližší k senzoru přijímače zajišťující konzistentní synchronizaci mezi základním vysílačem a přijímačem. Po dokončení instalace, udržujte jednotku v okruhu 200 metrů od sebe.

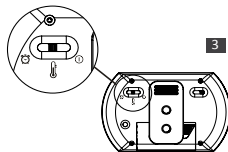
2. Zapněte základní vysílač stisknutím a přidržením tlačítka ON / OFF na 3 sekundy. „“ LED dioda svítí a bliká přerušovaně, když pravomocí základní vysílače nahoru.




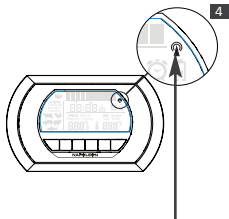
3. Zapněte přijímače pohybem vlevo přepínač do střední polohy (režim teploty), „“ nebo do levé polohy (režim časovače) „“

On/Off základní tlačítko vysílače

4. Přijímač automaticky vyhledá signál ze základního vysílače. Přijímače signální světlo „“ bude blikat přerušovaně indikuje přijímač vyhledává signál ze základního vysílače. Černý trojúhelník signálního světla bude svítit, když bude zjištěno spojení



5. Základna / vysílač se vypne, pokud snímač na více než 2 hodiny přijímá teplotu pod 50 °C. Pro restartování stiskněte a podržte tlačítko On / Off  po dobu 3 sekund.



Signální světlo: Černý trojúhelník svítí když je připojen

## Umístění teploměru

Základní vysílač by měl být umístěn na rovný povrch, tak daleko od grilovací plochy, jak je to možné.


Přijímač může stát na rovném povrchu jako dálkový ovladač, nebo ho lze připnout na opasek. Magnety mohou být použity pro připojení na kovový povrch, nebo pro umístění na gril. Ujistěte se, aby se dálkový ovladač nedostal do kontaktu s horkými předměty.

Během používání, udrzte základní vysílač a přijímač v účinném rozmezí 200 metrů.

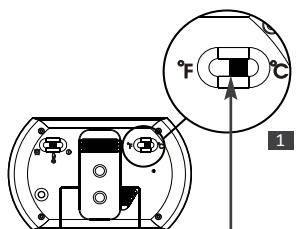
Nenechávejte buď přijímač nebo základní vysílač na površích, které přesahují 200 ° F (100 ° C)

## Programovatelný teploměr

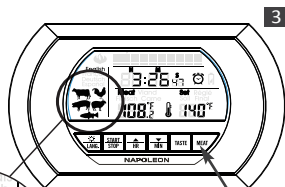
1. Teploměr je schopen číst teplotu ve stupních Fahrenheita nebo Celsia. Chcete-li přepnout měření teploty pomocí pravého přepínače na zadní straně přijímače pro přepínání mezi Fahrenheit „° F“ na stupně Celsia „° C“

2. V režimu teplota „“, stisknutím tlačítka „maso“, aby se standardní teploměr programovacího menu.

3. Stiskněte Tlačítko „maso“ pro procházení různých standardní masa tak, aby odpovídala potravina, kterou ohříváte.



Výběr teploty



Tlačítko maso



Výběr masa

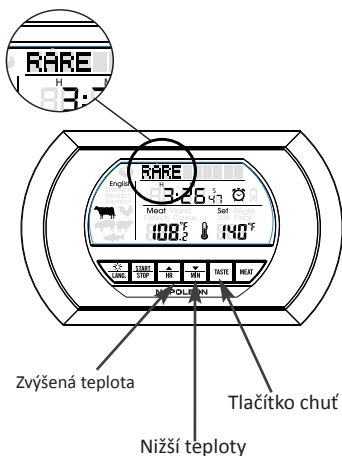


4. Stiskněte Tlačítko „ Ochutnejte “ a zobrazení nastavené teploty bliká, stiskněte znovu tlačítko „ Taste “ můžete procházet různé standardní teploty pro každý druh masa a měnící se vnitřní teplota, jak je definuje USDA. (K dispozici pouze v Hovězí a módu Lamb)

5. Nastavená teplota může být přizpůsoben, když nastavená teplota bliká, stiskněte  $\uparrow$  „HR“ a  $\downarrow$  „MIN“ pro nastavení požadované teploty na požadovanou úroveň. Displej chuť se změní na „Upravit“

6. Když je dosaženo požadované teploty, stiskněte tlačítko „ $\frac{START}{STOP}$ “ naprogramovat požadované teploty do dálkového ovladače.

7. Chcete-li změnit programování, zopakujte postup od kroku 3

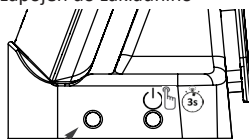


## Obecné postupy vaření

1. připravte gril či troubu na požadovanou teplotu

2. sterilizujte měřící jehlu např. ponořením na několik minut do vroucí vody. Ujistěte se, že konektor senzoru na konci kabelu je zapojen do základního vysílače. (Poznámka: v případě, že sonda není zapojena správně, ukazatel teploty „MEAT“ ukázaže „LL.L“)

3. měřící jehlu zastrčte do nejsilnější části suroviny. Vyhněte se kontaktu s tukem, kostí.

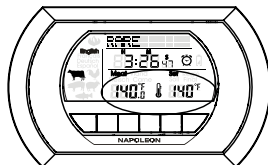


Zástrčka senzoru

4. vložte surovinu na gril či do trouby, kabel vytáhněte tak, aby přístroj (vysílač) byl co nejdále od horké oblasti. Kabel by neměl přijít do přímého kontaktu s ohněm nebo horkými plochami, nesmí se lámat ani skřípnout. Koncovku zastrčte do zásuvky vysílače. Na displeji se místo LL objeví aktuální teplota kterou naměří jehla.

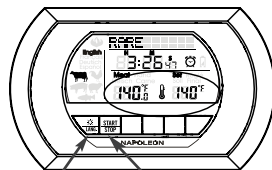
5. zobrazuje se teplota uvnitř suroviny. Jakmile bude nastavená teplota dosažena, ozve se akustický signál a displej bliká. K zastavení zvukového signálu a přerušení sledování teplot stiskněte tlačítko START/STOP.


5



6. k vyjmutí hotového pokrmu a vyjmutí měřící jehly použijte teplotně odolné rukavice.

6,7





7. podsvícení displeje můžete zapnout stisknutím tlačítka „“ se symbolem sluníčka. (angličtina, němčina, francouzština, španělština)

Tlačítko  
podsvícení

Tlačítko  
Start / Stop

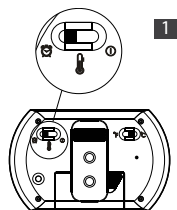
8. pokud budete ještě pokračovat v grilování či pečení, můžete jehlu nechat uvnitř pro další sledování teploty.

9. V případě, že teplotní čidlo bude měřit teplotu nižší než 50 °C (122 ° F) po dobu delší než 2 hodiny, základní vysílač se automaticky vypne. Chcete-li znovu připojit jednotku, zapněte základní vysílač stisknutím tlačítka „“ na 3 sekundy, pak stiskněte a podržte „“ na přijímači, dokud nepípne. Přijímač by se měl znovu připojit k vysílači.

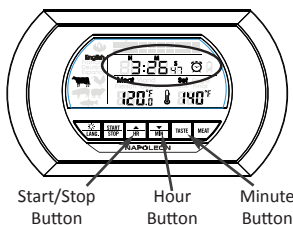
## Časovač

Tento přístroj je vybaven funkcí časovač.  
Ten může fungovat samostatně, nebo spolupracovat s teploměrem

1. Nastavte jej do režimu časovače „🕒“



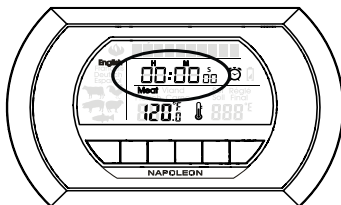
2. Stiskněte tlačítko „ $\blacktriangle$  HR“ pro nastavení hodin. Stiskněte tlačítko „MIN“ pro nastavení minut. Stisknutím tlačítka „ $\square$  START/STOP“ a spustíte časovač odpočítávání. Stiskněte a podržte tlačtko hodin, nebo tlačítkem minuta rychle přejdete číslice.



3. Stiskněte tlačítko „ $\square$  START/STOP“ pro pozastavení časovače. Stiskněte tlačítko „ $\square$  START/STOP“ a znovu spustíte časovač.

4. Chcete-li obnovit časovač, stiskněte tlačítko „ $\blacktriangle$  HR“ a „ $\blacktriangledown$  MIN“ časovač se vynuluje.

5. Jakmile doběhne nastavený čas, ozve se akustický signál.



6. Stisknutím tlačítka „ $\square$  START/STOP“ na dálkovém ovladači zastaví alarm a časovač. Stisknutím tlačítka „ $\square$  START/STOP“ se zobrazí předchozí čas.

7. Časovač může být nastaven na max 23 hodin, 59 minut a 0 sekund.

## Funkce hodin:

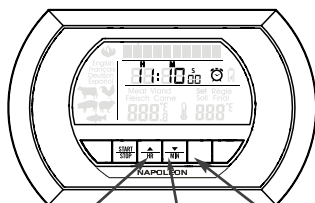
Programování hodin:

1. I když je přijímač vypnutý, stiskněte a podržte tlačítko „**START/STOP**“. Číslice na hodinách blikají.

2. Stiskněte tlačítko pro změnu hodiny „**HR**“. Stiskněte „**MIN**“ pro změnu minut. Stisknutím a podržením tlačítka pro rychlé přejetí čísel.

3. Stiskněte tlačítko „**START/STOP**“ pro nastavení hodin.

**RESET:** Pokud máte problémy s přístrojem, můžete stisknout tlačítko reset na zadní straně přijímače. To má stejný účinek jako vyjmutím baterií. Přístroj se resetuje.



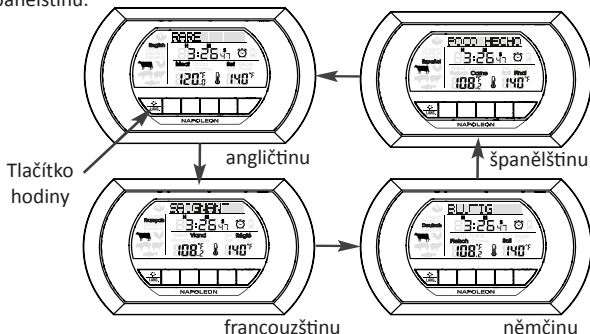
Tlačítko Start / Stop    Tlačítko hodin    Tlačítko minuta

## Funkce jazyka

Přijímač je naprogramován tak, aby zobrazoval 4 jazyky. Chcete-li změnit jazyk:

1. V obou režimech teploměru nebo režimu časovače, stiskněte a podržte tlačítko „**LANG.**“, dokud se jazyka na displeji nezmění. Stiskněte a podržte tlačítko znovu a opět jazyk změňte.

2. Přijímač můžete přepnout na angličtinu, francouzštinu, němčinu a španělštinu.



## **Péče a opatření:**

1. Pokaždé při dotyku kovové sondy nebo kabelu, v průběhu nebo bezprostředně po vaření vždy používejte tepelně odolné rukavice. **NEDOTÝKEJTE** holýma rukama!

2. Držte kovový teploměr a kabel mimo dosah dětí

3. Sterilizujte kovový teploměr před každým použitím

4. Nevystavujte teploměr vodě, přímému ohni, horkému povrchu nebo přímému slunečnímu světlu po delší dobu. Mohlo by dojít k poškození plastového krytu nebo varné plochy a součástek uvnitř.

5. Nedávejte teploměr přímo do ohně, do potravin, vaření nesmí překročit teplotu 500 ° F (260 ° C), může to zmenšit životnost a přesnost teploměru.

6. Nepoužívejte teploměr v mikrovlnné troubě.

7. Vlhkosti uvnitř teploměru bude mít za následek nesprávné čtení teploty. Osušte teploměr před každým použitím.

8. **NEPOUŽÍVEJTE** kabel pro teplotu vyšší než 500 °F (260 °C)

9. Nevhazujte baterie do ohně. Baterie mohou explodovat nebo vytéct. Nemíchejte staré a nové baterie. Nemíchejte alkalické, uhlík-zinek (standard) nebo nikel-kadmium (dobíjecí baterie). Vyjměte baterie, pokud teploměr nebude používat po delší dobu.

## Minimální vnitřní teploty vaření, jak je doporučeno USDA \*

**DŮLEŽITÉ!** Jedná se o minimální vnitřní teploty, které musí být doporučeny aby jídlo mohlo být považováno za bezpečné ke konzumaci, bez ohledu na jeho přípravu. Doporučujeme následující údaje, ale osobní vkus může být jiný než jak je níže uvedeno:

<b>Čerstvé mleté hovězí maso, telecí, vepřové maso</b>	72 ° C
<b>Hovězí, telecí, jehněčí - pečené, steaky, kotlety</b>	
* Rare (se 3 min v klidu)	60 ° C
Medium Rare (se 3 min v klidu)	63 ° C
Medium	71 ° C
Well Done	77 ° C
<b>Čerstvé vepřové pečeně - , steaky, kotlety</b>	
Medium Rare (se 3 min v klidu)	63 ° C
Medium	71 ° C
Well Done	77 ° C
<b>Šunka</b>	
Čerstvé syrové (se 3 min v klidu)	63 ° C
Hotová jídla (ohřát),	60 ° C
<b>Drůbež</b>	
Mleté kuřecí, Krůtí	74 ° C
Celé kuře, Krůtí	74 ° C
Prsa, výpečky, stehna a křídla	74 ° C
<b>Ryba - vaříme, dokud není průhledný a snadno lze napíchnout vidličkou</b>	63 ° C
<b>Nádivka</b> vařená samostatně, nebo v drůbeži	74 ° C
<b>Vaječné pokrmy</b>	72 ° C
<b>Zbytky, hrnců a pánví</b>	74 ° C

\* USDA nedoporučuje RARE 60 ° C jako bezpečnou teplotu k vaření jídla.

## Rušení signálu

Signály z jiných domácích spotřebičů, jako je zvonek nebo bezpečnostní systémy, mohou zasahovat do provozu teploměru. To je normální a nemá to vliv na celkový výkon tohoto produktu. Přenos bude pokračovat, jakmile rušení přestane.

**Poznámka:** Toto zařízení bylo testováno a vyhovuje limitům pro digitální zařízení třídy B podle části 15 Pravidel FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení při instalaci v domácnosti. Toto zařízení vytváří, používá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii, a pokud není instalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé rušení rádiových komunikací. Nicméně, není tam žádná garance, že k rušení nedojde při konkrétní instalaci. Pokud toto zařízení způsobuje rušení rozhlasového nebo televizního příjmu, což lze zjistit zapnutím a vypnutím zařízení, doporučujeme uživateli, aby se pokusil napravit rušení pomocí jednoho nebo více z následujících opatření:

- Změnit orientaci nebo umístění přijímací antény.
- Zvýšit vzdálenost mezi zařízením a přijímačem. Změna nepovolená výrobcem může zrušit oprávnění uživatele k provozu tohoto zařízení.

Wolf Steel Ltd.  
24 Napoleon Road  
Barrie ON L4M 0G8  
Canada

Wolf Steel USA Ltd.  
103 Miller Drive  
Crittenden KY 41030  
USA

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31  
4191 NZ Geldermalsen  
CCI No. 51509970  
The Netherlands

Wolf Steel (UK) Ltd.  
The Old Grain Store  
10-12 Home Farm  
Meriden Road  
Berkswell CV7 7SL  
UK

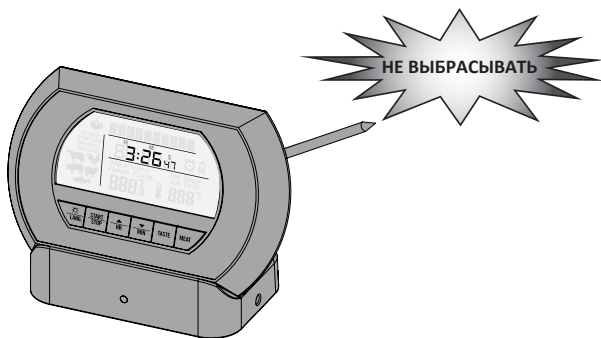






# Беспроводной термометр с таймером

## Руководство по эксплуатации



RU

**РАЗРЕШЕНИЕ ВОПРОСОВ ПОКУПАТЕЛЕЙ**

**ПОЖАЛУЙСТА ПРОЧТИТЕ!**



N415-0282 JUN 11.18

## Ограниченная гарантия 1 год

Компания NAPOLEON гарантирует, что данное изделие не имеет дефектов материалов или качества изготовления в течение 1 (одного) года с даты первоначальной покупки первоначальным покупателем, гарантия не распространяется на батарейки. Гарантия не распространяется на повреждения или износ, возникшие в результате несчастного случая, неправильного использования, нарушения режима эксплуатации, коммерческого использования или несанкционированной настройки и / или ремонта.

Если необходимо техническое обслуживание, не возвращайте продавцу. Если данный прибор нуждается в техническом обслуживании (или замене по нашему усмотрению), пожалуйста контакт:

### **Wolf Steel Ltd.**

214 Bayview Drive,  
Barrie, Ontario  
CANADA L4N 4Y8

[grills@napoleonproducts.com](mailto:grills@napoleonproducts.com)

### **Wolf Steel Europe BV**

Poppenbouwing 29-31,  
4191 NZ Geldermalsen,  
CCI No. 51509970,  
THE NETHERLANDS

[info@napoleongrills.nl](mailto:info@napoleongrills.nl)

Иных явно выраженных гарантий, кроме перечисленных выше, не существует. Данная гарантия дает вам определенные юридические права, Вы также можете иметь другие права, которые варьируются от штата к штату.



### **Знак «Особая утилизация» в странах Европейского Союза**

Wolf Steel активно участвует в защите качества окружающей среды и здоровья человека путем ответственного использования природных ресурсов и полностью одобряет принятие стратегий управления отходами, направленных на повторную переработку и повторное использование.

Данный символ означает, что, когда последний конечный пользователь решает утилизировать данный прибор, то данный прибор должен быть отправлен на соответствующие объекты для повторной переработки и утилизации. Следующие пункты относятся только к пользователям в странах-членах ЕС:

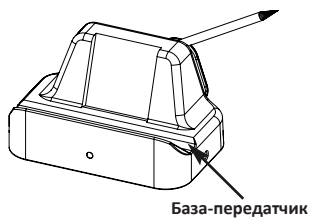
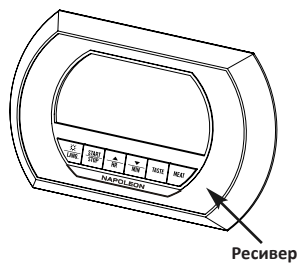
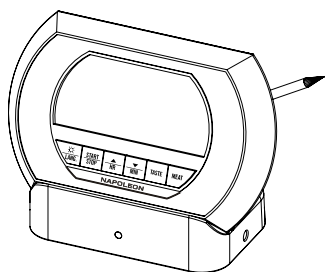
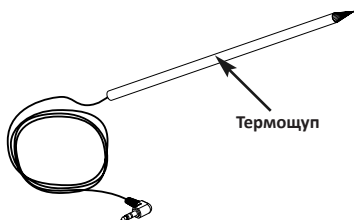
- Данный прибор предназначен для отдельной утилизации в соответствующем пункте сбора мусора. Не утилизируйте его как бытовые отходы.
- За дополнительной информацией обращайтесь к Вашему дилеру или в местные органы власти, отвечающие за управление отходами.



## СОДЕРЖАНИЕ:

ГАРАНТИЯ И ВОПРОСЫ.....	2
ИЗОБРАЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА .....	4
ИНФОРМАЦИЯ О БАТАРЕЙКАХ .....	5
УСТАНОВКА/ЗАМЕНА БАТАРЕЕК .....	6
ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....	7
УСТАНОВКА И ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕРМОМЕТРА .....	8 - 9
ОБЩАЯ МЕТОДИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	10
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА .....	11
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ВЫБОР ЯЗЫКА .....	12
УХОД И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	13
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОГЛАСНО USDA .....	14
ВЛИЯНИЕ СИГНАЛОВ ДРУГИХ УСТРОЙСТВ .....	15

## КОМПЛЕКТАЦИЯ ПРИБОРА



## Спасибо за покупку Беспроводного термометра с таймером Napoleon


Этот прибор помогает избежать пережаривания или недожаривания блюд. На термометре с легкостью устанавливаются рекомендуемая температура и/или время приготовления, что гарантирует именно ту степень приготовления, которую вы любите. Перед использованием внимательно прочитайте эту инструкцию. Держите инструкцию под рукой во время использования термометра в будущем.


### Информация о батарейках

База-передатчик работает от двух батареек AAA (входят в комплект).  
Ресивер работает от двух батареек AAA (входят в комплект)

#### Индикатор низкого напряжения

Ресивер имеет встроенный датчик низкого заряда батарей

1.  Значок показывает, что садятся батарейки передатчика.

2.  Значок показывает, что садятся батарейки ресивера.

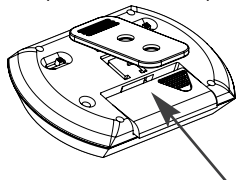
Если появляются вышеописанные значки, или надписи на дисплее начинают терять яркость или отображаются не полностью, то необходимо заменить батарейки.



## Чтобы установить или заменить батарейки на обоих приборах:

1. Используйте 2 батарейки AAA для каждого прибора. Всегда заменяйте обе батарейки одновременно; не используйте старые и новые батарейки.

2. Снимите крышку отсека для батареек, расположенную на задней панели прибора.



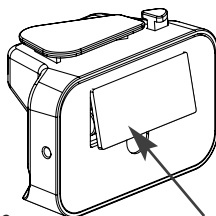
Крышка  
батареек  
ресивера

3. Удалите старые батарейки из отсека для батареек (если применимо).

4. Поместите новые батарейки в отсек, как показано.

5. Закройте крышку батарейного отсека.


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не бросайте батарейки в огонь. Батарейки могут взорваться или протечь. Не смешивайте старые и новые батарейки. Не смешивайте щелочные, угольно-цинковые (стандартные) или никель-кадмиевые (аккумуляторные) батарейки. Удалите батарейки, если термометр не будет использоваться в течение длительного периода времени.

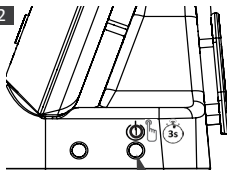


Крышка  
батареек  
передатчика



## Использование

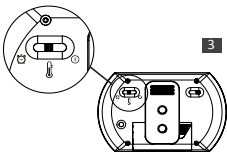
1. Расположите базу-передатчик как можно ближе к сенсору ресивера, чтобы обеспечить непрерывную синхронизацию между передатчиком и ресивером. После завершения синхронизации расположите части прибора на расстоянии 200 футов (60 м) друг от друга. **2**


2. Включите базу-передатчик, нажав и удерживая кнопку «Вкл./Выкл.»  в течение 3-х секунд. Пока база-передатчик включается, загорится и будет мигать светодиод.

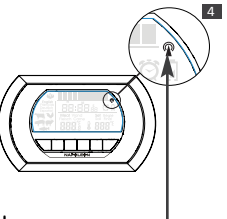


Кнопка «Вкл./Выкл.»  
на базе-передатчике


3. Включите ресивер, переведя левый переключатель в среднее положение «Температура»  или сдвинув переключатель влево в положение «Таймер» .



4. Ресивер автоматически начнет искать сигнал базы-передатчика. Световой сигнал ресивера будет периодически мигать , указывая, что ресивер ищет сигнал от базы-передатчика. Черный треугольник светового сигнала начнет гореть непрерывно, когда установится соединение.




Световой сигнал:  
черный треугольник  
горит, когда есть  
соединение

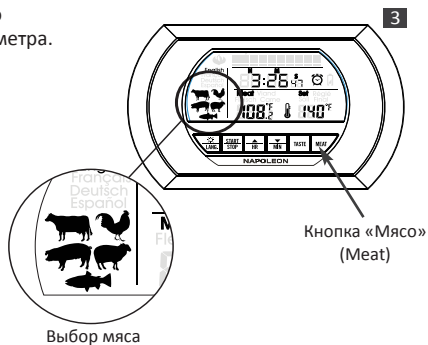
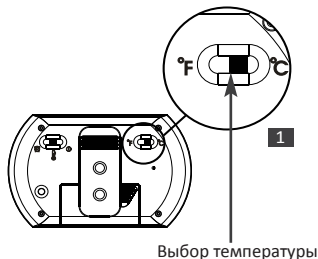
5. База-передатчик выключается автоматически, в случаях, когда термощуп определяет температуру мене 50 градусов по Цельсию (120 F) длительносью более 2-х часов. Для включения базы-передатчика нажмите и удерживайте кнопку «Вкл./Выкл.»  в течение 3-х секунд.

## Установка термометра

1. База-передатчик должна быть установлена на горизонтальной поверхности как можно дальше от зоны гриля.
2. Зажим ресивера позволяет поставить дистанционное устройство на горизонтальную поверхность или закрепить на ремне. Благодаря магнитам ресивер можно прикрепить на металлическую поверхность, также его можно разместить на базовом блоке. Убедитесь, что дистанционное устройство не имеет контакта с горячими предметами.
3. Во время использования держите базу-передатчик и ресивер в пределах диапазона улавливания сигнала - 200 футов (60 м).
4. Не храните ни ресивер, ни базу-передатчик на поверхностях, температура которых превышает 200°F (100°C)

## Программирование термометра

1. Термометр способен считывать температуру в градусах Фаренгейта или Цельсия. Для переключения показаний температуры используйте правый переключатель на задней панели ресивера, чтобы переключить с Фаренгейта «°F» на Цельсий «°C».
2. В режиме температуры  нажмите кнопку «Мясо» (Meat), чтобы открыть стандартное меню программирования термометра.





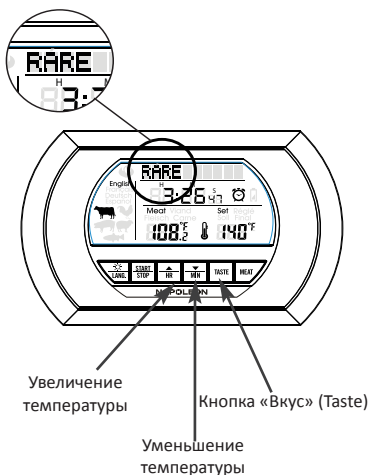
3. Нажимайте кнопку «Мясо» (Meat), чтобы пройти по списку стандартных видов мяса и выбрать продукт, который Вы собираетесь приготовить.

4. Нажмите кнопку «Вкус» (Taste), и дисплей установки температуры начнет мигать, нажмите кнопку «Вкус» снова, чтобы пройти по списку различных стандартных температур для каждого из видов мяса и различных внутренних температур в соответствии с положениями Министерства сельского хозяйства США. (Доступно только в режиме «Говядина» (Beef) и «Баранина» (Lamb)).

5. Запрограммированную температуру можно изменять, пока заданная температура мигает, нажмите кнопку  $\uparrow$  и  $\downarrow$ , чтобы изменить заданную температуру до нужного уровня. Дисплей «Вкус» (Taste), изменится на «Изменить» (Customize).

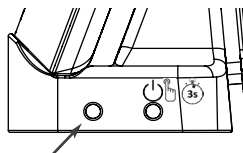
6. Когда желаемая температура будет достигнута, нажмите  $\text{START/STOP}$ , чтобы запрограммировать желаемую температуру на дистанционное устройство.

7. Чтобы изменить запрограммированные данные, повторите действия с Шага 3.



## Общая методика приготовления

1. Разогрейте гриль или духовку до нужной температуры приготовления.
2. Стерилизуйте металлический щуп, погрузив его в кипящую воду на несколько минут. Убедитесь, что штекер датчика на конце провода подключен к базе-передатчику. (Примечание: если датчик не подключен должным образом, на температурном дисплее «Мясо» (Meat) отразится надпись «LL.L»)

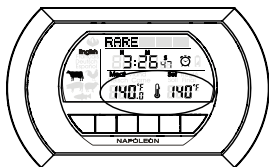


Гнездо для термощупа

3. Вставьте металлический щуп в толстую часть продукта, который необходимо приготовить. Проследите, чтобы щуп не касался костей, жира или хрящей, так как эти зоны не будут предоставлять точные показания температуры.
4. Поместите продукты в печь или на гриль. Термометр должен быть размещен за пределами печи или гриля (не кладите ресивер или базу-передатчик в духовку или на гриль). Провод щупа будет удерживаться на месте дверцей духовки / крышкой гриля. Не допускайте излишнего перегиба провода во время использования. Провод не должен вступать в непосредственный контакт с поверхностью зоны приготовления или огнем.

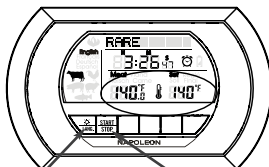
5. Текущая внутренняя температура продукта появится на ЖК-экране ресивера. По мере приготовления ресивер будет отображать внутреннюю температуру, пока не будет достигнута желаемая температура, после чего устройство начнет издавать звуковой и световой сигналы.


5





6. Когда продукты приготовятся, выньте их из духовки или снимите с гриля, одев термостойкие перчатки. Не касайтесь горячего щупа или продуктов питания голыми руками.

6,7



7. База-передатчик имеет функцию подсветки. Нажмите кнопку  для включения подсветки на 5 секунд.

Кнопка «Подсветка»      Кнопка «Старт/Стоп» (Start/Stop)

8. Пища может продолжать дотраиваться уже после снятия с огня. Щуп можно оставить в продукте, чтобы продолжить следить за внутренней температурой.
9. Если датчик температуры показывает ниже 122°F (50°C) в течение более чем 2 часа, база-передатчик автоматически выключается. Для повторного подключения устройства, включите базу-передатчик, нажав кнопку  в течение 3-х секунд, а затем нажмите и удерживайте кнопку  на ресивере, пока не раздастся звуковой сигнал. Ресивер должен будет снова подключиться к базе-передатчику.



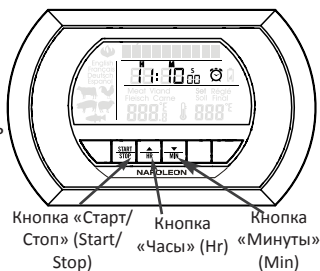
## Функция часов

Чтобы установить время:

1. Когда ресивер выключен, нажмите и удерживайте кнопку  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ . Начнут мигать цифры часов.

2. Нажмите кнопку  $\frac{\text{MIN}}{\text{MIN}}$ , чтобы изменить часы. Нажмите кнопку  $\frac{\text{HR}}{\text{HR}}$ , чтобы изменить минуты. Нажмите и удерживайте кнопки для быстрого изменения цифр.

3. Нажмите  $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ , чтобы зафиксировать время.



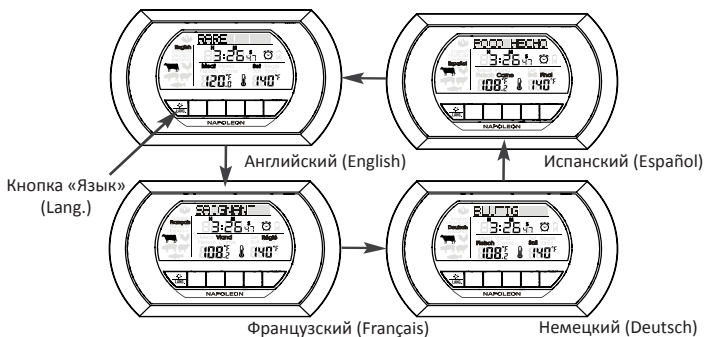
**СБРОС НАСТРОЕК:** Если у вас возникли проблемы с блоком, вы можете нажать кнопку сброса на задней панели ресивера. Это вызовет тот же эффект, что и при вынимании батареек. Устройство само сбросит настройки.

## Выбор языка

Программа ресивера поддерживает 4 языка. Чтобы изменить язык на дисплее:

1. В режиме «Термометр» (Thermometer mode) или «Таймер» (Timer mode) нажмите и удерживайте кнопку  $\frac{\text{LANG}}{\text{LANG}}$ , пока не изменится язык дисплея. Нажмите и удерживайте еще раз, чтобы снова изменить язык.

2. Ресивер будет изменять язык в следующем порядке: английский, французский, немецкий и испанский.



## Уход и меры предосторожности:

1. Всегда одевайте термостойкую перчатку при прикосновении к металлическому щупу или проводу во время или сразу после приготовления. НЕ ТРОГАЙТЕ ГОЛЫМИ РУКАМИ!
2. Держите металлический щуп и провод в недоступном для детей месте.
3. Стерилизуйте металлический щуп каждый раз перед использованием.
4. Не подвергайте термометр продолжительному соприкосновению с водой, прямым теплом, горячей поверхностью или прямыми солнечными лучами. Это может привести к повреждению пластикового корпуса или электросхем и компонентов внутри.
5. Не подвергайте датчик воздействию открытого пламени. Не вставляйте щуп в продукты питания, если температура приготовления превышает 500°F (260°C), так как это может сократить срок службы и точность датчика термометра.
6. Не используйте данный термометр в микроволновой печи.
7. Влага внутри гнезда в базе-передатчике приведет к некорректности показаний температуры. Протирайте штекер щупа сухой тряпкой каждый раз перед его подключением к базе-передатчику.
8. Не используйте провод и щуп для температур духовок выше 500°F (260°C).
9. Не бросайте батарейки в огонь. Батарейки могут взорваться или протечь. Не смешивайте старые и новые батарейки. Не смешивайте щелочные, угольно-цинковые (стандартные) или никель-кадмиевые (аккумуляторные) батарейки. Удалите батарейки, если термометр не будет использоваться в течение длительного периода времени.

## Минимальные внутренние температуры, рекомендованные USDA\* (Министерством сельского хозяйства США)

**ВАЖНО!** Ниже приведены минимальные внутренние температуры, которых должна достигать пища, чтобы считаться безопасной для употребления, независимо от того, каким именно способом она была подготовлена. Мы рекомендуем соблюдать следующие базовые температуры, однако, температуры в соответствии с личными вкусовыми предпочтениями могут отличаться:

<b>Свежий говяжий, телячий, свиной фарш</b>	160°F/72°C
<b>Говядина, телятина, баранина</b> – жаркое, стейки, отбивные	
*RARE / С кровью (отдых 3 мин)	140°F /60°C
Medium Rare / Слабая прожарка (отдых 3 мин)	145°F /63°C
Medium / Средняя прожарка	160°F /71°C
Well Done / Прожаренное	170°F /77°C
<b>Свежая свинина</b> – жаркое, стейки, отбивные	
С кровью (отдых 3 мин)	145°F /63°C
Средняя прожарка	160°F /71°C
Прожаренное	170°F /77°C
<b>Окорок</b>	
Свежий сырой (отдых 3 мин)	145°F /63°C
Готовый (подогрев)	140°F /60°C
<b>Птица</b>	
Фарш из курицы, индейки	165°F /74°C
Тушка курицы, индейки	165°F /74°C
Грудки, жаркое, бедра и крылья	165°F /74°C
<b>Рыба</b> - готовить, пока не станет непрозрачной и не будет легко разделяться вилкой	145°F /63°C
<b>Начинка</b> – приготовленная отдельно или в птице	165°F /74°C
<b>Блюда из яиц</b>	160°F /72°C
<b>Остатки блюд, запеканки</b>	165°F /74°C

\*USDA НЕ рекомендует степень готовности «RARE/С кровью» при достижении температуры 140°F/60°C как безопасную для употребления пищу.

## ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С СИГНАЛАМИ ДРУГИХ УСТРОЙСТВ

Сигналы от других бытовых приборов, таких как дверные звонки, системы домашней безопасности и контроля доступа могут создавать помехи для работы термометра. Это допустимо и не влияет на общую производительность данного устройства. Передача возобновляется, как только негативное взаимодействие исчезает.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данное оборудование было протестировано и признано соответствующим ограничениям для цифровых устройств класса «В» согласно Части 15 Правил Федеральной комиссии по связи. Эти ограничения разработаны для обеспечения разумной защиты от вредного воздействия в жилых помещениях. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать радиочастотную энергию и, если не установлено и не используется в соответствии с инструкциями, может вызывать помехи радиосвязи. Тем не менее, невозможно гарантировать, что помехи не будут возникать при определенных условиях каждого конкретного случая. Если данное оборудование вызывает помехи приема радио и ТВ, факт которых может быть определен путем включения и выключения оборудования, пользователь может попытаться устранить помехи с помощью одной или более из следующих мер:

- Изменить направление или местоположение приемной антенны.
- Увеличить расстояние между оборудованием и ресивером. Не разрешенная изготовителем модификация может привести к лишению пользователей права на использование данного устройства.

Wolf Steel Ltd.  
24 Napoleon Road  
Barrie ON L4M 0G8  
Canada

Wolf Steel USA Ltd.  
103 Miller Drive  
Crittenden KY 41030  
USA

Wolf Steel Europe BV  
Poppenbouwing 29-31  
4191 NZ Geldermalsen  
CCI No. 51509970  
The Netherlands

Wolf Steel (UK) Ltd.  
The Old Grain Store  
10-12 Home Farm  
Meriden Road  
Berkswell CV7 7SL  
UK

