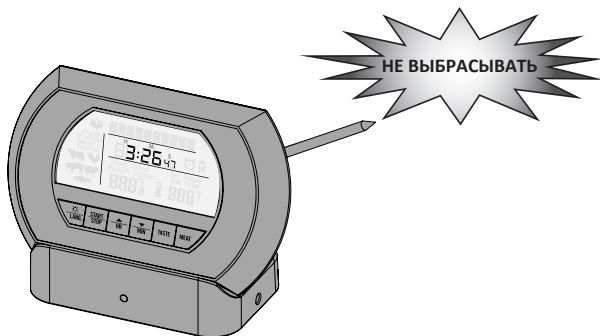




Беспроводной термометр с таймером

Руководство по эксплуатации



RU

РАЗРЕШЕНИЕ ВОПРОСОВ ПОКУПАТЕЛЕЙ ПОЖАЛУЙСТА ПРОЧТИТЕ!

По всем вопросам относительно данного товара, пожалуйста,
свяжитесь с нами по адресу:

Napoleon Group of Companies,

214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8

Телефон: 1-866-820-8686

Факс: (705)725-2564

E-mail: grills@napoleonproducts.com

www.napoleongrills.com

Пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем возвращаться к
розничному продавцу.

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, аккуратно упакуйте прибор и, приложив чек магазина, содержащий дату покупки, а также краткое сопроводительное письмо с объяснением причины возврата, отправьте по нижеуказанному адресу, предварительно оплатив услуги почты:

Napoleon Group of Companies,
214 Bayview Drive,
Barrie, ON, CANADA
L4N 4Y8

www.napoleongrills.com

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.

Вопросы о продукте

Если необходимо техническое обслуживание, не возвращайте продавцу. Для получения технического обслуживания звоните по телефону 1 (866)820-8686 с 9:00 до 17:00, Восточное стандартное время, с понедельника по пятницу. Чтобы помочь нам предоставить Вам обслуживание на высоком уровне, будьте готовы сообщить нам номер модели и дату приобретения продукта.

Для получения дополнительной информации о продукте или информации о гарантийном обслуживании в Канаде или в другом месте за пределами США, пожалуйста, свяжитесь с нами через сайт www.napoleongrills.com Разработано компанией Napoleon в Северной Америке. Изготовлено в Китае.

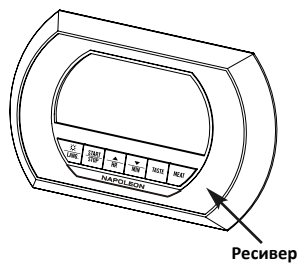
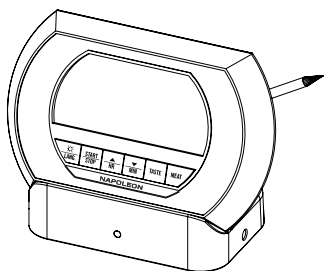
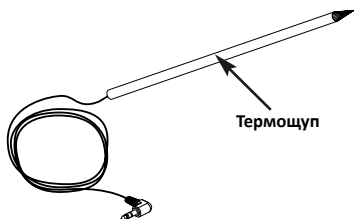
© 2012 Napoleon Appliances Cor. и аффилированные компании, все права защищены.



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 батареях

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.

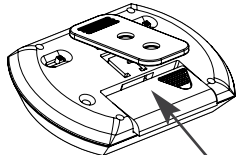
Если появляются вышеописанные значки, или надписи на дисплее начинают терять яркость или отображаются не полностью, то необходимо заменить батарейки.



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.



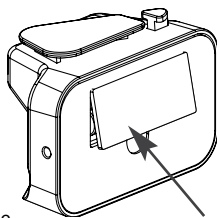
Крышка
батареек
ресивера

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.

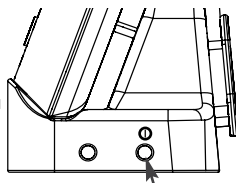


Крышка
батареек
передатчика

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

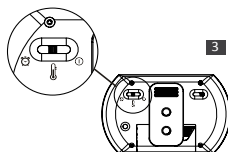
2. Включите базу-передатчик, нажав и удерживая кнопку «Вкл./Выкл.» (①). Пока база-передатчик включается, загорится и будет мигать светодиод.



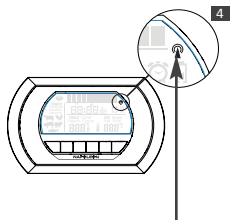
Кнопка «Вкл./Выкл.»
на базе-передатчике

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.



5. Если передача прерывается, световой сигнал перестает мигать. Чтобы произвести повторную синхронизацию удаленного прибора с базой-передатчиком, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл./Выкл.» на базе-передатчике, пока световой сигнал не вернется в нормальное положение.



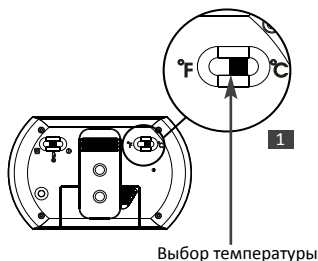
Световой сигнал:
черный треугольник
горит, когда есть
соединение

Установка термометра

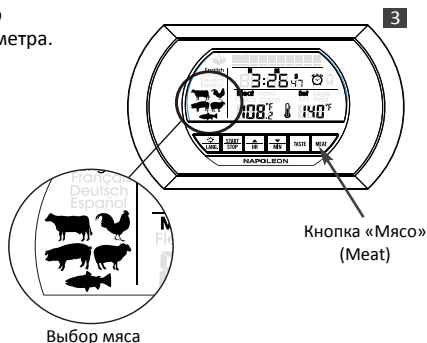
1. База-передатчик должна быть установлена на горизонтальной поверхности как можно дальше от зоны гриля.
2. Зажим ресивера позволяет поставить дистанционное устройство на горизонтальную поверхность или закрепить на ремне. Благодаря магнитам ресивер можно прикрепить на металлическую поверхность, также 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 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»)

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 представлять 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 устройством начнет издавать звуковой и световой сигналы.

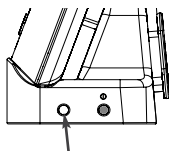
6. Когда продукты приготовятся, выньте их из духовки или снимите с гриля, одев термостойкие перчатки. Не касайтесь горячего щупа или продуктов питания голыми руками.

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

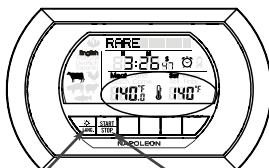
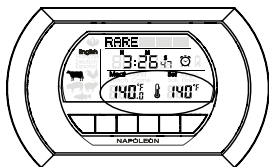
8. Пища может продолжать доготовливаться уже после снятия с огня. Щуп можно оставить

в продукте, чтобы продолжить следить за внутренней температурой.

9. Если датчик температуры показывает ниже 122°F (50°C) в течение более чем 30 минут, база-передатчик автоматически выключается. Для повторного подключения устройства, включите базу-передатчик, нажав кнопку , а затем нажмите и удерживайте кнопку  на ресивере, пока не раздастся звуковой сигнал. Ресивер должен будет снова подключиться к базе-передатчику.



Гнездо для термощупа

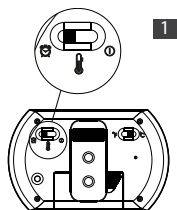


Кнопка «Подсветка» Кнопка «Старт/Стоп» (Start/Stop)

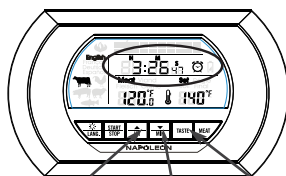
Установка таймера

Данный прибор оснащен режимом таймера. Он может работать отдельно или параллельно с термометром.

1. Установите переключатель в режим таймера 



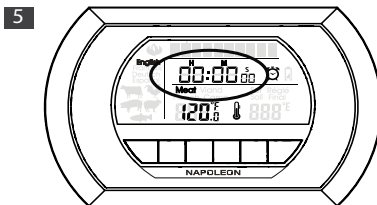
2. Нажмите кнопку $\uparrow$ HR, чтобы установить часы. Нажмите кнопку $\downarrow$ MIN, чтобы установить минуты. Нажмите и удерживайте кнопки часов или минут, чтобы ускорить смену цифр. Нажмите $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$, чтобы начать обратный отсчет таймера.



Кнопка «Старт/Стоп» (Start/Stop) Кнопка «Часы» (Hr) Кнопка «Минуты» (Min)

3. Нажмите кнопку $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$, чтобы остановить таймер. Еще раз нажмите $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$, чтобы возобновить отсчет таймера.

4. Для сброса таймера нажмите обе кнопки $\uparrow$ HR и $\downarrow$ MIN одновременно, чтобы очистить установки.



5. Когда таймер дойдет до нуля, прибор начнет издавать звуковой и световой сигналы.

6. Нажмите кнопкуна $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ дистанционном устройстве, чтобы выключить сигнал и таймер. Нажмите $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ еще раз, чтобы отразилось предыдущее время.

7. Максимальное время таймера составляет 23 часа 59 минут 0 секунд.

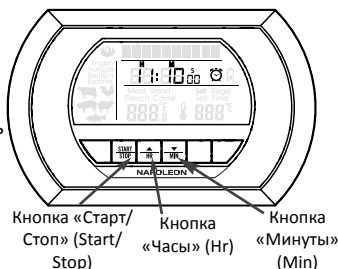
Функция часов

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.



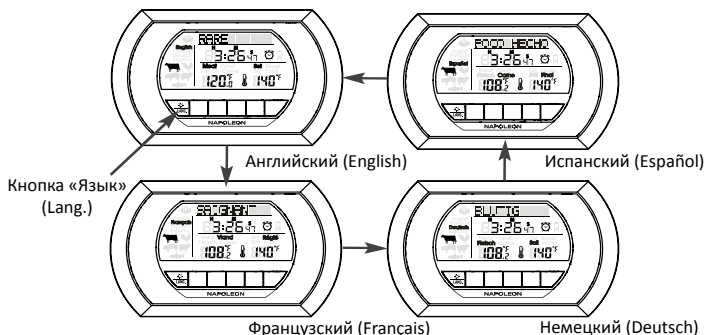
СБРОС НАСТРОЕК: Если у вас возникли проблемы с блоком, вы можете нажать кнопку сброса на задней панели ресивера. Это вызовет тот же эффект, что и при вынимании батареек. Устройство само сбросит настройки.

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:

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