



Digital Thermometer

FCC DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Product: Digital Thermometer
Weber Part Number: 32908
Responsible Party: Weber-Stephen Products Company
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266 USA
1-800-446-1071

THE FCC WANTS YOU TO KNOW

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult an experienced radio / TV technician for help.
- If you cannot eliminate the interference, the FCC requires that you stop using your thermometer.

Changes or modifications not expressly approved by Weber-Stephen Products Company may cause interference and void the user's authority to operate the equipment.

SETUP

Remove the battery covers from both the ThermoSensor and Monitor, then remove the plastic tabs from the battery compartments. Continue to battery installation steps.

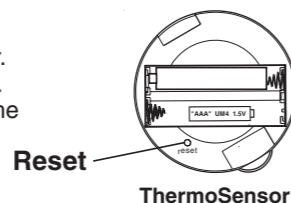
INSTALLING BATTERIES

The thermometer requires two AA batteries and two AAA batteries for power. Follow these steps to install the batteries.

Note: Reset both the monitor and the ThermoSensor within 60 seconds to synchronize them to transmit a signal. Only reset after installing new batteries.

In The Monitor

1. Slide down and lift off the belt clip on the back of the monitor. Slide then lift up and remove the battery compartment cover.
2. Place two AA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+and-).
3. Press RESET in the battery compartment using a pointed object such as a straightened paper clip.
4. Replace the cover and the belt clip.

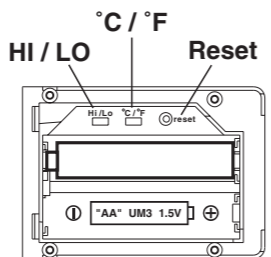


Reset

ThermoSensor

In the ThermoSensor

1. Slide off the battery compartment cover.
2. Place two AAA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+and-) and press RESET beside the battery compartment using a pointed object such as a straightened paper clip.
3. Replace the battery compartment cover.



Monitor Battery Compartment

When appears on the monitor, replace the batteries.

ADJUSTING FAHRENHEIT / CELSIUS

To select Fahrenheit or Celsius, slide °C / °F, located beside the monitor's battery compartment, to °C or °F.

ADJUSTING THE VOLUME

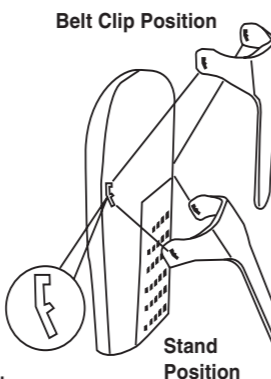
To adjust the monitor's volume, slide HI / LO, located in the ThermoSensor's battery compartment, to HI or LO.

LED INDICATOR

The red LED in the center of the ThermoSensor flashes to indicate that it is on and transmitting.

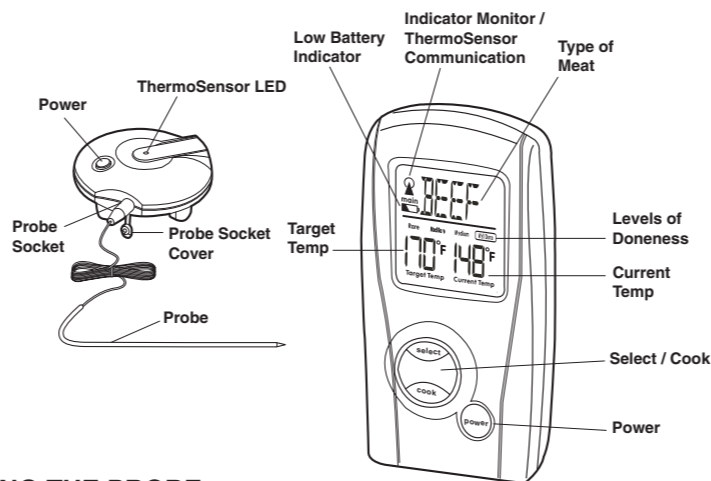
USING THE BELT CLIP

You can wear the belt clip on your belt or use it as a stand. To use the belt clip as a stand, remove the belt clip from the back of the monitor. Insert the left or right side of the clip into the lower part of the slot then snap the other side of the clip into the other lower slot.



Stand Position

A QUICK LOOK AT THE MONITOR AND THERMOMETER



CONNECTING THE PROBE

Locate the cover to the probe socket on the top right side of the ThermoSensor and carefully pull it out. Plug the meat probe into the socket.

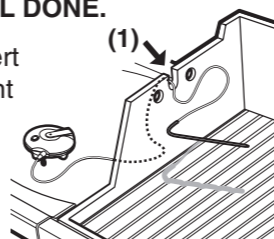
OPERATION

Note: Only reset after installing new batteries.

1. Press and hold power until the ThermoSensor's red LED flashes. Then press and hold power until the monitor's green LCD lights and all display segments appear.
2. Repeatedly press select until the desired meat appears. You can select BEEF, LAMB, VEAL, HMBGR (Hamburger), PORK, TURKEY (Turkey), CHICK (Chicken), or FISH. Then repeatedly press cook to select doneness level.

Note: The doneness level selections, RARE, MED RARE, MEDIUM, and WELL DONE, are only available for beef, lamb, and veal. For chicken, pork, turkey, fish, and hamburger the monitor defaults to WELL DONE.

3. Place the ThermoSensor near the cooking area and insert the tip of the probe into the center of the meat. To prevent the lid from crimping the probe wire, feed the wire out through the slot (1) on the side of the cookbox. Use the monitor's stand for easy viewing or use the belt clip.



Notes:

- Place the ThermoSensor away from direct heat or flame and do not rest the probe on the cooking surface. Doing so could damage the thermistor inside the probe.
- For a clear signal, place the monitor within 100 feet of the ThermoSensor.
- The operation temperature range of the sensor probe is -4°F to 482°F (-20°C to 250°C). The LCD display range in 0°C/F to 199°C/F. When the display temperature is out of range, the display's digits flash.
- 4. When the meat is done, remove the probe from the meat wearing an oven mitt or let the probe cool off. Press and hold POWER on the monitor and ThermoSensor for about 2 seconds to turn them off.

Notes:

- The monitor's last record remains even when you turn the power off. When you turn the monitor on again, the last record appears on the display.
- The monitor and ThermoSensor automatically turn off if you do not press any button for about eight hours.
- 5. Disconnect the probe from the ThermoSensor and replace the socket cover. After you finish cooking, clean the probe with water and a mild detergent. Wipe the monitor and ThermoSensor with a damp cloth.

Note: Do not use a dishwasher to clean the probe or immerse the monitor or ThermoSensor in water or liquid.

CHECKING SIGNALS AND AUDIBLE ALARM STATUS

SIGNAL

Indicates no signal.

Indicates the monitor is receiving a signal from ThermoSensor.

ALARM

Three beeps - indicates the monitor is not receiving a signal from the ThermoSensor.

Four beeps - indicates the current temperature is within five degrees of the target temperature.

A continuous beep - indicates the thermometer has reached its target temperature.

A fast and continuous beep - indicates the meat is overcooked.

Note: Press any button to stop the alarm.

BATTERY NOTES

appears on the monitor to indicate the condition of the batteries. Please observe the following information for an indication of when the batteries need to be replaced.

- main - indicates the monitor's battery is low.
- remote - indicates the ThermoSensor's battery is low.
- main remote - indicates the batteries are low in both the monitor and ThermoSensor.
- Use only fresh batteries of the required size and recommended type.
- Do not mix old and new batteries, different types of batteries (standard, alkaline or rechargeable) or rechargeable batteries of different capacities.
- If you do not plan to use the thermometer with batteries for a month or more, remove the batteries. Batteries can leak chemicals that can destroy electronic parts.

WARRANTY

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this **Digital Thermometer**, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 1 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty give you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state. This warranty is applicable in the USA and Canada.

©2005 Weber-Stephen Products Co.. Weber and the Kettle configuration are registered trademarks of Weber-Stephen Products Co., 200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA., www.weber.com® Made and Printed in China. 55791 N 06/05



Termómetro Digital

Thermomètre Numérique

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada.

Producto:	Termómetro Digital
Número de parte Weber:	32908
Parte responsable:	Weber-Stephen Products Company 200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA
Teléfono:	1-800-446-1071

LA FCC QUIERE QUE USTED SEPA LO SIGUIENTE

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado de que cumple con los límites para un dispositivo digital Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede radiar energía de frecuencias de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que interferencias no puedan eventualmente ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo llegase a causar una interferencia perjudicial a las recepciones de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se anima al usuario a tratar de corregir la interferencia por medio de una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Incrementar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un enchufe en un circuito diferente a aquel al que el receptor está conectado.
- Pedir ayuda a un técnico de radio/TV con experiencia.
- Si no puede eliminar la interferencia, el FCC requiere que usted pare de usar el termómetro.

Cambios o modificaciones no aprobadas expresamente por Weber-Stephen Products Company pueden causar interferencias e invalidar la autorización al usuario para operar el equipo.

PREPARACIÓN

PARA INSTALAR LAS BATERÍAS

El termómetro requiere de dos baterías AA y dos baterías AAA para energizarlo. Siga los siguientes pasos para instalar las baterías.


Nota: Restaura tanto al monitor como al ThermoSensor (sensor de temperatura) dentro de un lapso de 60 segundos para sincronizarlos para transmitir una señal. Sólo restaure después de instalar baterías nuevas.

En el monitor

- En el reverso del monitor, deslice el gancho para la correa hacia abajo y levántelo y sáquelo. Deslice y luego levante y retire la tapa del compartimiento de las baterías.
- Coloque dos baterías AA en el compartimiento según lo indican los símbolos de polaridad (+ y -).
- Presione RESET (restaurar) en el compartimiento de las baterías usando un objeto puntiagudo tal como un clip para papel enderezado.
- Vuelva a poner la tapa y el gancho para la correa.

En el ThermoSensor

- Deslice y saque la tapa del compartimiento de baterías.
- Coloque dos baterías AAA en el compartimiento según lo indican los símbolos de polaridad (+ y -) y presione RESET (restaurar) al lado del compartimiento de las baterías usando un objeto puntiagudo tal como un clip para papel enderezado.
- Vuelva a poner la tapa del compartimiento de baterías.

Cuando  aparezca en el monitor, reemplace las baterías.

PARA AJUSTAR FAHRENHEIT O CENTÍGRADOS

Para seleccionar Fahrenheit o centígrados, mueva el selector °C/°F, ubicado al lado del compartimiento de baterías el monitor, a °C o a °F.

PARA AJUSTAR EL VOLUMEN

Para ajustar el volumen del monitor, mueva el selector HI/LO, ubicado en el compartimiento de baterías del ThermoSensor, a HI (alto) o LO (bajo).

INDICADOR LED

El LED rojo en el centro del sensor de temperatura centellea para indicar que está encendido y está transmitiendo.

PARA USAR EL GANCHO DEL CINTURÓN

Usted puede portar el gancho del cinturón en su cinturón o usarlo como una base. Para usar al gancho de cinturón como una base, retire el gancho de cinturón del reverso del monitor. Inserte el lado izquierdo o derecho del clip en la parte inferior de la ranura y luego encaje el otro lado del gancho en la otra ranura inferior.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

Cet appareil est conforme à la section 15 des règles FCC. Son fonctionnement est soumis aux conditions suivantes : (1) cet appareil ne peut pas causer d’interférences nuisibles et (2) il doit accepter toute interférence reçue, notamment celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Produit :	Thermomètre Numérique
Numéro de pièce Weber :	32908
Organisme responsable :	Weber-Stephen Products Company 200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 É.-U.
Téléphone :	1 (800) 446-1071

LE FCC VEUT QUE VOUS SACHIEZ QUE

Cet appareil a été vérifié et répond aux exigences d’un appareil numérique de la classe B de la Section 15 des règles FCC. Ces exigences sont conçues pour assurer une protection raisonnable contre les interférences radio et télévision dans une installation résidentielle. L’équipement génère, utilise et peut émettre de l’énergie des fréquences radio et, s’il n’est pas installé et utilisé conformément aux directives, peut provoquer des interférences néfastes pour les communications radio.

Bien que l’appareil ait été testé et déclaré conforme aux limites d’émission RF autorisées, tel que spécifié dans les règles susmentionnées, il n’existe aucune garantie d’absence d’interférence pour une installation particulière que l’équipement ne provoque pas d’interférences néfastes pour la réception radio ou télévision. Les interférences peuvent être détectées en mettant l’équipement sous et hors tension tout en contrôlant la réception radio ou télévision. L'utilisateur peut éliminer les interférences à l'aide de l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Reorientez ou déplacez l’antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l’équipement et le récepteur.
- Branchez l’équipement dans une prise placée sur un circuit différent ce celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez un technicien radio / télévision d’expérience pour obtenir de l’aide.
- Si vous ne pouvez éliminer les interférences, le FCC vous recommande de ne plus utiliser cet appareil.

Les changements ou modifications n’ayant pas été expressément autorisées par Weber-Stephen Products Company peuvent provoquer des interférences et annuler le droit d’utiliser l’appareil.

INSTALLATION

INSTALLATION DES PILES

Le thermomètre est alimenté par deux piles AA et deux piles AAA. Suivez les étapes suivantes pour installer les piles.


Remarque : on remet le moniteur et le capteur thermique à zéro dans les 60 secondes qui suivent pour synchroniser leur transmission de signal. Seulement remise après l’installation des nouvelles batteries.

Pour le moniteur

- Glissez puis retirez l’agrafe de ceinture qui se trouve à l’endos du moniteur. Glissez puis retirez ensuite le couvercle du compartiment à piles.
- Placez les deux piles AA dans le compartiment tel qu’illustré par les symboles de polarité (+ et -).
- Appuyez sur RESET (REMISE À ZÉRO) dans le compartiment à piles à l’aide d’un objet pointu comme une trombone ouverte.
- Remplacez le couvercle et l’agrafe de ceinture.

Pour le capteur thermique

- Glissez le couvercle du compartiment à piles.
- Placez deux piles AAA dans le compartiment tel qu’illustré par les symboles de polarité (+ et -) puis appuyez sur le bouton RESET (REMISE À ZÉRO) qui se trouve à côté du compartiment à piles à l’aide d’un objet pointu tel qu’une trombone ouverte.
- Remplacez le couvercle du compartiment à piles.

Lorsque le symbole  s’affiche sur le moniteur, remplacez les piles.

RÉGLAGE DES DEGRÉS FAHRENHEIT/CELSIUS

Pour sélectionner l’affichage en Fahrenheit ou en Celsius, positionnez le curseur °C/°F qui se trouve aux côtés du compartiment à piles du moniteur à ° C ou à ° F.

RÉGLAGE DU VOLUME

Pour régler le volume du moniteur, positionnez le curseur HI/LO se trouvant dans le compartiment à piles du capteur thermique à HI (élevé) ou à LO (bas).

VOYANT DEL

Le voyant DEL rouge au centre du capteur thermique clignote, ce qui indique qu’il est en fonction et en cours de transmission.

UTILISATION DE L’AGRAFE À CEINTURE

Vous pouvez porter l’agrafe à ceinture sur votre ceinture ou l’utiliser comme support. Pour utiliser l’agrafe à ceinture comme support, retirez-la de l’endos du moniteur. Insérez le côté gauche ou droit de l’agrafe à ceinture dans la partie inférieure de la fente puis fixez l’autre côté de l’agrafe dans l’autre fente du bas.

UN VISTAZO RÁPIDO AL MONITOR Y AL TERMÓMETRO

PARA CONECTAR LA SONDA

Ubique la tapa del enchufe de la sonda en el lado derecho superior del ThermoSensor y hálela cuidadosamente hacia afuera. Enchufe la sonda para la carne en dicho enchufe.

OPERACIÓN

Nota: Sólo restaure después de instalar baterías nuevas.

- Presione y mantenga presionado el botón POWER (de encendido) hasta que el LED rojo del sensor de temperatura centellee. Entonces presione y mantenga presionado el botón POWER (de encendido) hasta que el LCD verde del monitor se ilumine y aparezcan todos los segmentos de la pantalla.
- Presione SELECT (seleccionar) repetidamente hasta que la carne deseada aparezca. Usted puede seleccionar entre BEEF (carne de vaca), LAMB (cordero), VEAL (ternera), HMBGR (hamburguesa), PORK (carne de cerdo), TURKY (pavo), CHICK (pollo) o FISH (pescado). Entonces puede presionar COOK (cocinar) repetidamente para seleccionar el nivel de cocido de la carne.

Nota: Las selecciones de nivel de cocido de la carne, RARE (casi cruda), MED RARE (medio cruda), MEDIUM (término medio), y WELL DONE (bien cocida), están solamente disponibles para la carne de vaca, el cordero, y la ternera. Para el pollo, el cerdo, el pavo, y la hamburguesa el monitor selecciona por defecto el nivel WELL DONE (bien cocido).

- Ponga el ThermoSensor cerca del area de coccion e inserte la punta de la sonda en el centro de la carne. Para prevenir que la tapa reñure (1) en el lateral de la caja de coccion. Para una comida lectura, utilice el soporte del monitor o el clip para el cinturón.




Notas:

- Coloque al ThermoSensor alejado del calor o las llamas directas y no coloque la sonda sobre la superficie de cocción. Si eso ocurrese, pudiera dañar el termistor dentro de la sonda.**
- Para una señal clara, coloque el monitor a una distancia no mayor de 100 pies (30 metros) del ThermoSensor.
- El rango de temperatura operacional de la sonda del sensor es de -4°F a 482°F (-20°C a 250°C). El rango en la pantalla LCD es de 0°C/F a 199°C/F. Cuando la temperatura mostrada en la pantalla está fuera de rango, los dígitos en esta última centlleaan.
- Cuando la carne esté cocida, retire la sonda de la carne portando un guante térmico o deje que la sonda se enfríe. Presione y mantenga presionado los botones POWER (encendido) del monitor y del ThermoSensor durante unos 2 segundos para apagarlos.

Notas:

- El último registro del monitor permanece aun cuando éste se apaga. Cuando usted enciende el monitor de nuevo, el último registro aparecerá en la pantalla.
- El monitor y el sensor de temperatura se apagarán automáticamente si no presiona ningún botón por alrededor de ocho horas.
- Desconecte el sensor del ThermoSensor y vuelva a colocar la tapa del enchufe. Tras terminar de cocinar, limpie la sonda con agua y un detergente suave. Limpie el monitor y el ThermoSensor con un trapo húmedo.

Nota: No use un lavador de platos para limpiar la sonda ni sumerja al monitor o al ThermoSensor en agua o líquido.

SEÑAL	
	Indica que no hay señal.
	Indica que el monitor está recibiendo una señal del ThermoSensor.
ALARMA	
	Tres pitidos - indica que el monitor no está recibiendo una señal del ThermoSensor.


Cuatro pitidos - indica que la temperatura está a cinco grados de la temperatura fijada.




Un pitido continuo - indica que el termómetro ha llegado a la temperatura fijada.

Un pitido rápido y continuo - indica que la carne se ha cocido de más.

Nota: Pulse cualquier botón para parar la alarma.

NOTAS SOBRE LAS BATERÍAS

 aparece en el monitor para indicar la condición de las baterías. Por favor tome en cuenta la siguiente información para una indicación de cuando las baterías necesitan reemplazarse.

-  principal - indica que la batería del monitor está baja.
-  remoto - indica que la batería del ThermoSensor está baja.
-  principal remoto - indica que las baterías están bajas tanto en el monitor como en el ThermoSensor.

- Use solamente baterías frescas del tamaño requerido y del tipo recomendado.

- No mezcle baterías nuevas con viejas, diferentes tipos de baterías (estándar, alcalinas o recargables) o baterías recargables de diferentes capacidades.
- Si no tiene la intención de usar el termómetro con las baterías durante un mes o más, retire las baterías. Las baterías pueden dejar pasar químicos que pueden destruir las partes electrónicas.



APERÇU RAPIDE DU MONITEUR ET DU THERMOMÈTRE

CONNEXION DE LA SONDE

Localisez le couvercle dans la douille de la sonde sur le côté supérieur droit du capteur thermique et retirez-la soigneusement. Branchez la sonda à viande dans la douille.

FONCTIONNEMENT

Remarque : Seulement remise après l’installation des nouvelles batteries.

- Appuyez et maintenez le bouton d’alimentation Power (Alimentation) jusqu’à ce que le voyant DEL du capteur thermique clignote. Appuyez ensuite et maintenez enfoncé le bouton d’alimentation jusqu’à ce que le voyant DEL vert du moniteur s’allume et que tous les segments de l’affichage soient visibles.
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton Select jusqu’à ce que le type de viande désiré s’affiche. Vous pouvez sélectionner BEEF (BOEUF), LAMB (AGNEAU), VEAL (VEAU), HMBGR (HAMBURGER), PORK (PORC), TURKY (DINDE), CHICK (POULET) ou FISH (POISSON). Appuyez ensuite plusieurs fois sur Cook (Cuire) pour sélectionner le niveau de cuisson.

Remarque : les niveaux de cuisson RARE (SAIGNANT), MED RARE (MEDIUM SAIGNANT), MEDIUM (MÉDIUM), et WELL DONE (BIEN CUIT) sont disponibles uniquement pour le boeuf, l’agneau et le veau. Pour le poulet, le porc, la dinde, le poisson et les hamburgers, le moniteur est réglé par défaut à WELL DONE (BIEN CUIT).


- Placez le ThermoSensor près de la zone de cuisson puis insérez l’extrémité de la sonde au centre de la viande. Afin d’empêcher le couvercle de détériorer le métal de la sonde, faites sortir la partie métallique à travers la fente du boîtier de cuisson. Utilisez le support de surveillance pour l’observer facilement ou utilisez le clip de ceinture.

Remarques :

- Placez le capteur thermique loin de la chaleur directe ou des flammes et ne déposez pas la sonde sur la surface de cuisson car cela pourrait endommager le filament à l’intérieur de la sonde.**
- Pour un signal clair, placez le moniteur dans un périmètre de 30,5 m (100 pieds) du capteur thermique.
- La plage de température de fonctionnement de la sonde du capteur est de - 20 ° C à 250 ° C (− 4 ° F à 482 ° F). La plage du voyant DEL est de 0 ° C / F à 199 ° C/F. Lorsque la température de l’affichage se trouve à l’extérieur de cette plage, les chiffres de l’affichage clignotent.
- Lorsque la viande est cuite, retirez la sonde de la viande en portant un gant de cuisinier ou laissez refroidir la sonde. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton POWER (ALIMENTATION) du moniteur et du capteur thermique pendant environ 2 secondes pour les éteindre.

Remarque :

évitex d’utiliser le lave-vaisselle pour nettoyer la sonde ou d’immerger le moniteur ou le capteur thermique dans l’eau ou tout liquide.

SIGNAL	
	Indique qu’il n’y a pas de signal.
	Indique que le moniteur reçoit un signal du capteur thermique.

AVERTISSEUR

Trois bips – indique que le moniteur ne reçoit pas de signal du capteur thermique.


Quatre bips – indique que la température actuelle est à cinq degrés de la température cible.



Bip continu – indique que le thermomètre a atteint la température cible.


Bip continu et rapide – indique que la viande est trop cuite.

Remarque : on stoppe l’avertisseur sonore en appuyant sur n’importe quel bouton.

REMARQUES SUR LES PILES

 s’affiche sur le moniteur pour indiqe la condition des piles. Veuillez suivre les informations suivantes pour savoir quand il temps de remplacer les piles.

-  principal – indique que la pile du moniteur est faible.
-  télécommande – indique que la pile du capteur thermique est faible.

-  télécommande et principal – indique les piles du moniteur et du capteur thermique sont faibles.

Utilisez seulement des nouvelles piles de la taille et du type recommandés.

- N’utilisez pas de nouvelles piles avec de vieilles piles, des types différents de piles (standard, alcalines ou rechargeables) ou des piles rechargeables de puissance différente.

- Si vous ne pensez pas utiliser le thermomètre à l’aide de piles pendant un mois ou plus, retirez les piles. Des produits chimiques peuvent couler et détruire les composants électroniques du thermomètre.

GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por este medio garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este **Termómetro Digital**, que el mismo estará libre de defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de la compra, así: 1 año cuando se ensamblan y operan de acuerdo con las instrucciones impresas que se adjuntan.

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de su compra. POR LO TANTO, USTED DEBE CONSERVAR SU RECIBO DE LA VENTA O FACTURA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía limitada se limitará a la reparación o reemplazo de partes que se pruebe que estén defectuosas en circunstancias normales de uso y servicio, y que de acuerdo con el examen indiquen, a satisfacción de Weber, que tienen defecto. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, Weber elegirá reparar o reemplazar dichas partes sin costo alguno. Si se le solicita devolver partes defectuosas, los costos por transporte se pagarán por anticipado. Weber devolverá las partes al comprador por medio de flete o franco de porte pagado previamente.

Esta Garantía limitada no cubre ningún desperfecto o dificultades de funcionamiento debido a accidentes, abuso, mal uso, alteración, aplicación inadecuada, vandalismo, instalación inadecuada o mantenimiento o servicio inadecuados, o errores al realizar el mantenimiento normal y de rutina. El deterioro o daño debido a condiciones extremas de clima tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a la exposición a químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no los cubre esta Garantía limitada.

Weber no se responsabilizará de acuerdo con ésta o cualquier otra garantía implícita por cualquier daño incidental o consecuente. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado. Esta garantía es aplicable en EE.UU. y Canadá.

SPECIFICATIONS I ESPECIFICACIONES I SPÉCIFICATIONS

Monitor | Monitor | Moniteur

Baterías Baterías Piles	2 x AA
Operating temperature gauge Rango de temperatura operacional Plage de température de fonctionnement	32°F to 122°F (0°C to 50°C)
Storage temperature range Rango de temperatura de almacenaje Plage de température pour entreposage	-4°F to 158°F
Water Resistance Resistencia al agua Imperméabilité à l'eau	JIS Level 2
LCD Display Range Rango de la pantalla LCD Plage d’affichage du voyant DEL	0°C/F to 199°C/F

Thermosensor | Sensor de temperatura | Thermosensor

Baterías Baterías Piles	2 x AAA
Operating temperature range Rango de temperatura operacional Plage de température de fonctionnement	-4°F to 140°F (-20°C to 60°C)
Storage temperature range Rango de temperatura de almacenaje Plage de température pour entreposage	-22°F to 158°F (-30°C to 70°C)
Water resistance Resistencia al agua Imperméabilité à l'eau	JIS Level 3

General | General | General

Length of stainless steel probe Longitud de la sonda de acero inoxidable Longueur de la sonde en acier inoxydable	3.28 feet (99.97cm)
Transmit frequency Frecuencia de transmisión Fréquence d’émission	433MHz
Temperature resolution Resolución de temperatura Résolution de la température	+ - 2°F
Steel sensor probe’s operating temperature Temperatura operacional de la sonda de acero del sensor Température de fonctionnement de la sonde en acier inoxydable	Maximum 482°F (250°C)

Diagrama de especificaciones de temperatura de funcionamiento

Diagrama de especificaciones de temperatura de almacenamiento

Diagrama de especificaciones de resistencia al agua

Diagrama de especificaciones de resolución de temperatura

Diagrama de especificaciones de longitud de la sonda

Diagrama de especificaciones de frecuencia de transmisión

Diagrama de especificaciones de resistencia al agua

Diagrama de especificaciones de impermeabilidad al agua

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit le **Thermomètre Numérique**, contre tout vice de matériaux et de fabrication à compter de sa date d’achat par L’ACQUÉREUR INITIAL, lorsque l’appareil fait l’objet d’une installation et d’un fonctionnement conformes aux instructions d’accompagnement écrites, en l’occurrence : 1 an lorsque le montage et l’utilisation sont effectués conformément aux consignes imprimées accompagnantes.

Weber peut cependant exiger de l’acquéreur une preuve d’achat en bonne et due forme. CE DERNIER DOIT PAR CONSÉQUENT CONSERVER SON REÇU DE CAISSE OU SA FACTURE ET RETOURNER IMMÉDIATEMENT LA FICHE D’ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie limitée ne s’applique qu’à la réparation ou au remplacement des pièces jugées défectueuses dans des conditions d’usage et d’entretien normales et considérées comme telles par Weber après examen. Après certification de la défectuosité et approbation de la demande d’indemnité, Weber s’engage à réparer ou à remplacer sans frais les pièces en question.

Si on vous demande de retourner les pièces défectueuses, vous devez toutefois régler d’avance les frais de transport. Weber s’engage pour sa part à retourner à ses frais les pièces à l’acquéreur.

La présente garantie limitée ne couvre pas les pannes ou les défectuosités de fonctionnement résultant d’un accident, d’un mauvais usage, d’un usage abusif, d’une modification, d’un acte de vandalisme, d’une installation inadéquate, d’un entretien ou d’une réparation inappropriés ou d’une négligence découlant de l’inexécution d’un entretien normal et périodique. Les dommages survenus par suite d’intempéries graves

comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornados ou par suite d’une décoloration occasionnée par une exposition directe ou indirecte (par contact avec l’atmosphère) aux produits chimiques ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Weber ne doit en aucun cas être tenue responsable des dommages indirects ou accessoires en vertu de la présente garantie ou de toute autre garantie implicite. La présente garantie, qui s’applique aux États-Unis et au Canada, vous confère des droits juridiques particuliers ou d’autres droits qui peuvent varier d’un État à un autre.