




Date: **190920**
Description **Bluetooth Candy & Oil Thermometer**
Customer: **Qevzi vmgo**
Product Type: **Instruction manual**
Wish Job #: **CT-10**

Revision #: **Version I**
Artist: **CT**
Dimensions: **16" x 6" Front & Back**
4" X 6" Folded

Materials
Front Finish:
Back Finish:
Notes:

Colors:
 **Black**

APPROVED
 CHANGES:
PROVIDE NEW PROOF

Signature: _____

Date: _____



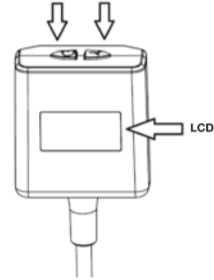
CT-10 BLUETOOTH CANDY & OIL THERMOMETER MANUAL

Congratulations on your purchase of a Maverick Bluetooth Candy & Oil Thermometer. Use Bluetooth to monitor Candy and Oil temperature settings on your Apple or Android device while you are cooking. (Note: The Thermometer can be used alone without connecting to your device.)

1. Download the iChef Candy & Oil Thermometer App from the Apple App Store or Google Play Store for Android. Open the App on your phone or tablet.

2. Into back of Thermometer insert #2032 battery. At top of Thermometer there are two buttons. The Power Button is on the left; the Bluetooth Connection Button is on the right.

POWER BUTTON BLUETOOTH CONNECTION BUTTON



3. Press the power button (left side) until the temperature appears on the LCD screen. Press the Bluetooth Connection Button (right side).

4. On the App first page press "Maverick code" (Maverick 12345F1 or another number) to connect your device to the Thermometer. Your App and Thermometer are ready to use.

5. On the App second page Choose a Thermometer (°F or °C). Select Deep Fry. Press top 3 Icons for Oil Tips, Frying Tips and Safety & Cleaning Tips. Press lower Icons for food to be cooked and Cooking Tips for specific foods.

6. Actual temperature appears on top Red Bar. Suggested cooking temperature for each food appears on lower Black Bar. Tap arrows to raise or lower Suggested Temperature according to your recipe. At 10 degrees Fahrenheit / 5.0 degrees Celsius approx. before the Oil Set Temperature is reached, an Alert Signal will beep on your device. (Tap Red Bar to stop beep.) When Set Temperature is reached you will hear a Second Signal.

7. On App second page Select Candy. Press top icon for Candy Tips. Press a lower icon for type of candy being made. Actual temperature appears on top Red Bar. Suggested Temperature for each cooked sugar stage appears on the Black Bar. Tap Arrows to raise or lower Suggested Temperature according to your recipe. At 3-degrees Fahrenheit / 1.5 degree Celsius approx. before the Candy Set Temperature is reached, an Alert Signal will beep on your device. (Tap Red Bar to stop beep.) When Set Temperature is reached you will hear a Second Signal.



8. Scroll down below Candy icons to reach Chocolate. Press Chocolate Tips. Press each Chocolate Icon for specific Tips and Tempering Instructions for Dark, Milk and White Chocolate.

9. At any time you can return to the previous page by tapping the arrow at top left of the screen.

MAVERICK LIMITED 1 YEAR WARRANTY

Maverick Industries Inc. warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of 1 year, from date of purchase. Should any repairs or servicing under this warranty be required, contact Maverick Customer Service by mail or phone for instructions on how to pack and ship the product to Maverick's National Service Center located as follows:

Maverick Customer Service
94 Mayfield Ave.
Edison NJ 08837

Telephone: (732) 417-9666
Hours: Weekdays 8:30 AM- 4:30 PM

Do not send any parts or product to Maverick without calling and obtaining a Return Authorization Number and instructions.

This warranty is VOID if instructions for use are not followed; for accidental damage; for commercial use; for damage incurred while in transit; or if the product has been tampered with.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state / province to province.

www.maverickthermometers.com

MADE IN CHINA

Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

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.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help

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.



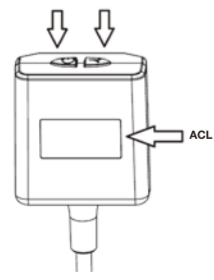
MANUEL POUR THERMOMÈTRE BLUETOOTH CT-10 À SIROP DE SUCRE ET HUILE 7/3/2019

Nous vous félicitons d'avoir acheté un thermomètre Bluetooth à sirop de sucre et huile de Maverick. Utilisez Bluetooth pour surveiller les réglages de température du sirop de sucre et de l'huile sur votre appareil Apple ou Android pendant que vous cuisinez. (Remarque : Le thermomètre peut être utilisé par lui-même, sans connexion à votre appareil.)

1. Téléchargez l'application iChef Candy & Oil Thermometer (Thermomètre iChef à sirop de sucre et huile) de l'Apple Store ou de la boutique Google Play pour Android. Ouvrez l'application sur votre téléphone ou votre tablette.

2. Insérez une pile #2032, à l'arrière du thermomètre. À la partie supérieure du thermomètre, il y a deux boutons. Le bouton d'alimentation est à gauche ; le bouton de connexion Bluetooth est à droite.

BOUTON D'ALIMENTATION BOUTON DE CONNEXION BLUETOOTH



3. Appuyez sur le bouton d'alimentation (côté gauche) jusqu'à ce que la température apparaisse sur l'écran à cristaux liquides ACL. Appuyez sur le bouton de connexion Bluetooth (côté droit).

4. Sur la première page de l'application, appuyez sur "Code Maverick" (Maverick 12345F1 ou un autre numéro) pour connecter votre appareil au thermomètre. Votre application et votre thermomètre sont prêts à l'emploi.

5. Sur la deuxième page de l'application, choisissez un thermomètre (°C ou °F). Sélectionnez "Deep Fry" (Friture). Appuyez sur les 3 icônes supérieures pour des conseils pour l'huile, des conseils pour la friture et des conseils de sécurité et de nettoyage. Appuyez sur les icônes inférieures pour les aliments à cuire et des conseils de cuisson pour des aliments spécifiques.

6. La température réelle apparaît sur la barre rouge supérieure. La température de cuisson suggérée pour chaque aliment, apparaît sur la barre noire inférieure. Touchez les flèches pour augmenter ou diminuer la température suggérée selon votre recette. À 10 degrés Fahrenheit / 5 degrés Celsius approx. avant que la température d'huile réglée ne soit atteinte, un signal d'alerte retentit sur votre appareil. (Appuyez sur la barre rouge pour arrêter le bip.) Lorsque la température réglée est atteinte, vous entendrez un deuxième signal.

7. Sur la deuxième page de l'application, sélectionnez "Candy" (sirop de sucre). Appuyez sur l'icône supérieur pour obtenir des conseils sur le sirop de sucre. Appuyez sur l'icône inférieure pour le type de sirop de sucre en cours de fabrication. La température réelle apparaît sur la barre rouge supérieure. La température suggérée pour chaque étape de cuisson du sucre apparaît sur la barre noire. Touchez les flèches pour augmenter ou diminuer la température suggérée selon votre recette. À 3 degrés Fahrenheit / 1,5 degré Celsius approx. avant que la température de réglage du bonbon ne soit atteinte, un signal d'alerte retentit sur votre appareil. (Appuyez sur la barre rouge pour arrêter le bip.) Lorsque la température réglée est atteinte, vous entendrez un deuxième signal.



8. Faites défiler vers le bas sous les icônes de "Candy" (sirop de sucre), pour atteindre "Chocolate" (chocolat). Appuyez sur pour obtenir des conseils sur le chocolat. Appuyez sur chaque icône de chocolat, pour obtenir des conseils spécifiques et des instructions de tempéage pour le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc.

9. À tout moment, vous pouvez retourner à la page précédente, en appuyant sur la flèche dans la partie supérieure gauche de l'écran.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN DE MAVERICK

Maverick Industries Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de pièces, de matériaux et de fabrication pour une période de 1 an, à compter de la date d'achat. Si une réparation ou un entretien sous cette garantie est nécessaire, contactez le service à la clientèle de Maverick par courrier ou par téléphone, pour obtenir des directives sur la façon d'emballer et d'expédier le produit au centre de service national de Maverick situé à l'adresse suivante :

Service à la clientèle / Maverick Customer Service
94 Mayfield Ave.
Edison NJ 0883737

Téléphone : (732) 417-9666
Heures : En semaine, de 08h30 à 16h30

N'envoyez pas de pièces ni de produits à Maverick, sans avoir appelé et sans avoir obtenu au préalable un numéro d'autorisation de retour et des directives.

Cette garantie est NULLE ET NON AVENUE, si les directives d'utilisation ne sont pas suivies ; en cas de dommages accidentels ; en cas d'utilisation commerciale ; en cas de dommages subis pendant le transport ; ou si le produit a été altéré.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits variant d'un état / province à l'autre.

www.maverickthermometers.com

FABRIQUÉ EN CHINE

Mise en garde: Tout changement ou modification à cette unité non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité, pourrait annuler l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser cet équipement.

Remarque: Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limitations relatives à un appareil numérique de classe B, conformément à la Section 15 des règles de la FCC. Ces limitations visent à assurer une protection raisonnable contre les interférences dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions du fabricant, il risque de provoquer des interférences qui affecteront la réception radiophonique.

Il n'y a toutefois aucune garantie qu'il ne se produira pas d'interférences dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'équipement à une prise de courant faisant partie d'un autre circuit que celui sur lequel est branché le récepteur.
- Consultez le fournisseur ou un technicien d'expérience en radio/télévision afin d'obtenir de l'assistance.

Cet appareil est conforme à la Section 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent entraîner un fonctionnement non désiré.



FCC ID:2AULQCT-10

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.,
- (2) this device must accept any interference received,
including interference that may cause undersired
operation.