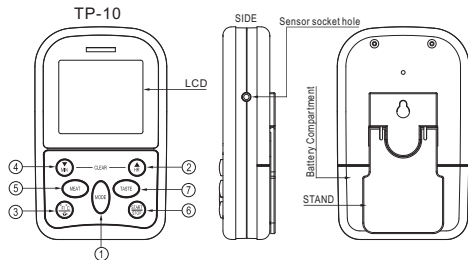


#### Key Definition



**LCD (Liquid Crystal Display)** – Displays all icons, temperature and timer. The backlight will flash Blue once the temperature increases 10°F, will change to Green when the temperature is within 15°F of the set temperature and will turn Red when it reaches the set temperature. See LCD diagram for detailed information.

**Stand** – Swings out and allow you to stand the receiver on tabletop.

**Sensor socket** – Probe cable outlet hole.

**Battery compartment** – Holds 2 AAA batteries.

#### Buttons

1. **MODE** – Press to select thermometer or timer mode.

2. **HR** – In timer mode, press to set hour. Press & hold for 2

seconds, the hours will increase 10 hours per second. In thermometer mode, press to increase the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will increase 10 degrees per second.

3. °F/°C/☺ – Press and hold it for 2 seconds to turn on/off the unit. In thermometer mode press to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
4. MIN – In timer mode, press to set minutes. Press & hold for 2 seconds, the minutes will increase 10 minutes per second. In thermometer mode, press to decrease the temperature value. Press & hold for 2 seconds, the temperature value will decrease 10 degrees per second.
5. MEAT – In thermometer mode, press to select meat type, PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH. In Timer mode switches between hour/minute timer to a minute/second timer and back.
6. START STOP – In timer mode, press to start or stop the timer.
7. TASTE – In thermometer mode, select the meat taste level, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.

## Installing Batteries

Open the battery compartment and insert two AAA batteries with correct polarity.

## Turn On/Off The Unit

Press and hold “°F/°C/☺” for 2 seconds to turn on/off the unit.

## Measure meat temperature to USDA doneness temperature range

1. Press MODE to select thermometer mode. The upper display

will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.

2. Press MEAT to select meat type. PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH.
3. Press TASTE to select the level of doneness for the meat type selected. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.

**Note:** The temperature displayed to the right of the actual meat temperature PROBE TEMP will show the preset temperature TEMP SET according to USDA doneness levels. Example: Beef will be Well Done at 165 °F.

4. Once the temperature of meat reaches the preset doneness level the unit will beep and the LCD backlight will turn red.

## Measure meat temperature set to your specific taste

1. Press MODE to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.
2. Press HR or MIN to raise or lower the set temperature. As you press HR or Min the display changes to PROG (program). Holding the button will raise or lower the temperature setting rapidly. Pressing MEAT will return you to the preset USDA ranges.
3. Once the temperature of meat reaches the preset doneness level the unit will beep and the LCD backlight will turn red.

## Using the Timer

### Count down

1. Press MODE to select timer mode. The upper display will show a small TIMER and 0:00.
2. Press HR and MIN button to set the timer. Press START/STOP button to start countdown. “▼” will blink for every second.

3. To stop the countdown process , press START/STOP button. The " ▼ " becomes solid.
4. Press HR & MIN buttons together to clear the setting back to 0:00.

Note: The minimum setting for the timer is 1 minute. When the timer counts down below 1 hour 1:00 the display will change to 59'59" display advising 59 minutes 59 seconds. The seconds will be shown counting down then. When the countdown reaches 0'00" the timer starts counting up and it will beep for 60 seconds. The timer and " ▲▼ " will blink. Press the START/STOP button to stop beeping. When the count up reaches 23:59:59 (59 seconds are not displayed) the display will turn to 0:00, the unit beeps and " ▲▼ " will blink for 60 seconds.

#### **Count up**

1. Press MODE to select timer mode. The upper display will show a small TIMER and 0:00.
2. Press START/STOP button to start count up. The " ▲ " will blink for every second.
3. To stop the count up process , press START/STOP button. The " ▲ " becomes solid.
4. Press CLEAR button to clear the setting back to 0:00.

#### **Procedure for typical use on an outdoor grill:**

The following typical example will go through the steps to have the Professional Cooking , Thermometer alert you to when a beef steak is cooked to medium (USDA doneness level) and remind you to rotate hot dogs in 5 minutes.

1. Please correct load 2\*AAA batteries.
2. Place steak and hot dogs on grill rack.
3. Insert probe sensor into the center of thickest portion of the steak. Avoid touching bone or heavy fat areas. Assume the

meat temperature is 45 °F.

4. Position the probe sensor wire so they will not come into contact with flames and exit the grill surface area without being pinched/ crushed by the grill cover.
5. Press MEAT so BEEF is displayed.
6. Press TASTE so MEDIUM is displayed and 150 °F will be shown as the TEMP SET.
7. Press MODE to change to timer mode.
8. Press MIN 5 times to set for 5 minutes so that 0:05 is displayed. Press START/STOP to start the countdown. Press MODE to go back to thermometer mode.
9. When 5 minutes are up the unit will beep for 60 seconds.
10. When the temperature of probe in the steak reaches 55 °F the LCD back light will flash blue.
11. When the temperature of probe in the steak reaches 135 °F the LCD back light will flash green.
12. When the temperature of probe in the steak reaches 150 °F MEDIUM the unit will beep and the LCD backlight will flash red.
13. Press STOP to turn off the alert.
14. Remove the probe sensor from steak. Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
15. Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.

#### **HELPFUL HINTS**

- If the unit display LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still displayed it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.
- Do not immerse the probe in water while cleaning.

- Do not allow the probe or probe wire to come into contact with flames. If cooking with grill cover closed, only use medium or low heat.
- If the probe becomes defective within 90 days warranty period please return defective probe to address below along with return address and we will send you a new probe no charge.
- If the temperature displayed seems to read too high or the temperature seems to increase too quickly check to make sure the probe tip is not poking through the food to outside. Reposition the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

### **Cautions:**

- Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- Keep the stainless steel probe sensor and wire away from children.
- Not Intended for Use by Persons ages 12 and Under.
- Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.
- Do not immerse the probe or wire in water. use a damp, soapy cloth to clean.
- Do not use the receiver or transmitter in the rain. They are not waterproof.
- Do not expose the plug of the stainless steel probe or the plug in hole of the transmitter to water or any liquid. This will result in a bad connection and faulty readings.
- Do not expose the unit to direct heat or surface.
- Do not use stainless steel probe in microwave oven.

### **Cleaning**

- Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- Keep the stainless steel probe sensor and wire away from children.
- Wash the metal probe tip with hot soapy water and dry thoroughly. Do not immerse the probe in water while cleaning.
- Wipe the transmitter and receiver with damp cloth. Do not immerse either in water.

### **LIMITED 90 DAYS WARRANTY**

ThermoPro warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of 90 days, from date of purchase.

Should any repairs or servicing under this warranty be required, contact Customer Service by phone or email for instructions on how to pack and ship the product to ThermoPro.

### **CUSTOMER SERVICE**

Telephone: 1-877-515-7797 (US&CA only)

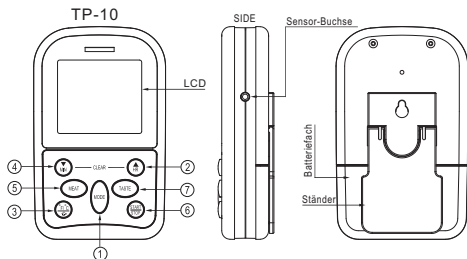
Email: [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

Hours: Weekdays 9:00 AM- 5:00 PM EST

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

## Digital Lebensmittel-Thermometer Modell Nr. TP-10

### Wesentliche Definition



LCD (Liquid Crystal Display) - Zeigt alle Symbole, Temperatur und Timer. Die Hintergrundbeleuchtung wird blau blinken, sobald die Temperatur um 5,5°C steigt, auf grün wechseln, wenn die Temperatur innerhalb von 8°C der eingestellten Temperatur ist und ROT, wenn es die eingestellte Temperatur erreicht. Siehe LCD Diagramm für detaillierte Informationen.  
Ständer – Schwenken Sie ihn nach außen um den Empfänger auf den Tisch zu stellen.

Sensor-Buchse - Sondenkabel Austrittsbohrung.

Batteriefach - Enthält 2 AAA-Batterien.

### Tasten

1. MODE - Drücken Sie, um Thermometer oder Timer-Modus zu wählen.

2. HR - Im Timer-Modus, drücken, um die Stunden einzustellen. Für 2 Sekunden drücken und halten wird die Stunden um 10 Stunden pro Sekunde erhöhen. Im Thermometer-Modus drücken, um den Temperaturwert zu erhöhen. Für 2 Sekunden drücken und halten, um den Temperaturwert um 10 Grad pro Sekunde zu erhöhen.
3. °F/°C/°F - Für 2 Sekunden drücken und halten schaltet das Gerät ein und aus. Im Thermometer-Modus drücken, um Temperaturmessungen in Celsius oder Fahrenheit auszuwählen.
4. MIN - Im Timer-Modus drücken, um Minuten einzustellen. Für 2 Sekunden drücken und halten, um die Minuten um 10 Minuten pro Sekunde zu erhöhen. Im Thermometer-Modus drücken, um den Temperaturwert zu erhöhen. Für 2 Sekunden drücken und halten, um den Temperaturwert um 10 Grad pro Sekunde zu senken.
5. FLEISCH - Im Thermometer-Modus drücken, um Fleisch Typ auszuwählen, PROG (Programm), GBEEF (Hackfleisch), GPOUL (Geflügelhack), BEEF, VEAL, CHCKE (Hähnchen), PORK, POULT (Geflügel), LAMB & FISH. Im Timer-Modus zwischen Stunden/Minuten-Timer und Minuten/Sekunden-Timer wechseln.
6. START STOP - Im Timer-Modus Sie zum Starten oder Stoppen des Timers drücken.
7. GESCHMACK - Im Thermometer-Modus wählen Sie den Fleischgeschmack, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL und WELL DONE

### Einlegen der Batterien

Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie die zwei Batterien AAA unter Beachtung der richtigen Polarität ein.

## Zum Ein-/Ausschalten des Geräts

Für 2 Sekunden "°F/C/⊕" drücken und halten, zum Ein/Ausschalten des Geräts.

## Messen Sie Fleischtemperatur im USDA Garheitsgrad-Temperaturbereich

1. Drücken Sie MODE, um den Thermometer-Modus auszuwählen. In der oberen Anzeige wird klein MEAT und ein Fleischtyp, wie beispielsweise BEEF angezeigt.
2. MEAT drücken, um Fleischtyp zu wählen. PROG (Programm), GBEEF (Hackfleisch), GPOUL (Geflügelhack), BEEF, VEAL, CHCKE (Hähnchen), PORK, POULT (Geflügel), LAMB & FISH.
3. Drücken Sie TASTE, um das Niveau des Garheitsgrads für den ausgewählten Fleischtyp auszuwählen. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL und WELL DONE.  
Hinweis: Die rechts angezeigte Temperatur ist die tatsächliche Fleischtemperaturfühler, PROBE TEMP wird die voreingestellte Temperatur und TEMP SET nach USDA Garheitsgrad zeigen. Beispiel: Rindfleisch wird bei 74°C Well-Done sein.
4. Sobald die Temperatur des Fleisches den voreingestellten Garheitsgrad erreicht, piept der Einheit und die LCD-Beleuchtung wird rot.

## Die Fleischtemperatur nach Ihrem spezifisch eingestellten Geschmack messen

1. Drücken Sie MODE, um den Thermometer-Modus auszuwählen. In der oberen Anzeige wird klein MEAT und ein Fleischtyp, wie beispielsweise BEEF angezeigt.
2. Drücken Sie HR oder MIN zum Anheben oder Absenken der Solltemperatur. Wenn Sie HR oder Min drücken, wechselt die

Anzeige auf PROG (Programm). Halten Sie die Taste zum schnellen Anheben oder Absenken der Temperatur-einstellung. Drücken Sie FLEISCH, um zu den voreingestellten USDA Bereichenzurückzukehren.

3. Sobald die Temperatur des Fleisches den voreingestellten Garheitsgrad erreicht, piept der Einheit und die LCD-Beleuchtung wird rot.

## Benutzung des Timer Countdown

1. Drücken Sie MODE, um den Timer-Modus zu wählen. In der oberen Anzeige wird ein kleiner TIMER und 0:00 angezeigt.
2. Drücken Sie die HR und MIN Taste, um den Timer einzustellen. Drücken Sie die START/STOP Taste, um den Countdown zu starten. "▼" wird für jede Sekunde blinken.
3. Um den Countdown-Prozess zu stoppen, drücken Sie die START/STOP Taste. Das "▼" wird dauerhaft.
4. Drücken Sie die HR & MIN Tastengemeinsam, um die Einstellung zurück auf 0:00 zu löschen.

Hinweis: Die Mindesteinstellung für den Timer ist 1 Minute. Wenn der Timer unter 1 Stunde 1:00 zählt, wird sich die Anzeige auf 59'59" ändern, um 59 Minuten 59 Sekunden auszudrücken. Dann wird das Herunterzählen der Sekunden angezeigt. Wenn der Countdown 0'00" erreicht, wird der Timer beginnen, aufwärts zu zählen und für 60 Sekunden piepsen. Der Timer und "▲▼" werden blinken. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Piepsen zu stoppen. Wenn der Zähler 23:59:59 (59 Sekunden werden nicht angezeigt) erreicht, wird die Anzeige auf 0:00 schalten, das Gerät wird piepsen und "▲▼" wird für 60 Sekunden blinken.

## Aufwärtszählen

1. Drücken Sie MODE, um den Timer-Modus zu wählen. In der

- oberen Anzeige wird ein kleiner TIMER und 0:00 angezeigt.
2. Drücken Sie START/STOP Taste, um das Aufwärtszählen zu starten. Das "▲" wird für jede Sekunde blinken.
  3. Um das Aufwärtszählen zu stoppen, drücken Sie die START/STOP Taste. Das "▲" wird dauerhaft.
  4. Drücken Sie CLEAR, um die Einstellung wieder auf 0:00 zu löschen.

### **Vorgehensweise für den typischen Einsatz auf einem Grill im Freien:**

Das folgende typische Beispiel wird durch die einzelnen Schritte gehen, um das professionelle Kochen zu haben, wozu Sie das Thermometer daran erinnert, wenn ein Rindersteak Medium (USDA Garheitsgrad) ist und Hot Dogs in 5 Minuten zu drehen.

1. Bitte setzen Sie 2\*AAA Batterien korrekt ein.
2. Geben Sie Steak und Würstchen auf den Grillrost.
3. Stecken Sie den Sondensensor in die Mitte des dicksten Teil des Steak. Vermeiden Sie das Berühren der Knochen oder starker Fettbereiche. Nehmen wir an, dass die Fleischtemperatur 7°C (45°F) ist.
4. Positionieren Sie den Sondensensor so, dass er nicht in Kontakt mit Flammen kommt und von der Grillfläche genommen wird, ohne von der Grill Abdeckung eingeklemmt/zerdrückt zu werden.
5. Drücken Sie MEAT, bis BEEF angezeigt wird.
6. Drücken Sie TASTE, bis MEDIUM angezeigt wird und 65°C (150°F) als TEMP SET angezeigt wird.
7. Drücken Sie MODE, um in den Timer-Modus zu wechseln.
8. Drücken Sie MIN 5 mal, um 5 Minuten einzustellen, so dass 0:05 angezeigt wird. Drücken Sie die START/STOP Taste, um den Countdown zu starten. Drücken Sie MODE, um zum Thermometer-Modus zurückzukehren.

9. Wenn 5 Minuten vorbei sind, piepst das Gerät für 60 Sekunden.
10. Wenn die Temperatur der Sonde im Steak 13°C (55°F) erreicht, blinkt die LCD-Hintergrundbeleuchtung blau.
11. Wenn die Temperatur der Sonde im Steak 57°C (135°F) erreicht, blinkt die LCD-Hintergrundbeleuchtung grün.
12. Wenn die Temperatur der Sonde im Steak 65°C (150°F) MEDIUM erreicht, piepst das Gerät und die LCD-Beleuchtung blinkt rot.
13. Drücken Sie STOP, um die Benachrichtigung auszuschalten.
14. Entfernen Sie den Sondensensor vom Steak. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um den Sondensensor oder den Draht aus Edelstahl während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
15. Reinigen Sie die Sonde aus Edelstahl und trocknen sie gründlich nach jedem Gebrauch.

### **NÜTZLICHE HINWEISE**

- Wenn das Gerät LLL oder HHH anstelle der Sondentemperatur auf dem Display zeigt, warten Sie, bis die Sonde Raumtemperatur erreicht. Wenn LLL oder HHH weiterhin angezeigt wird, ist wahrscheinlich der interne Sondendraht entweder durch Beschädigungen von Feuchtigkeit oder Hitze kurzgeschlossen worden. Tauchen Sie die Sonde während der Reinigung nicht in Wasser.
- Lassen Sie die Sonde oder den Sondendraht nicht in Kontakt mit Flammen kommen. Wenn Sie mit verschlossenem Grilldeckel nochen, nutzen Sie nur mittlere oder niedrige Hitze.
- Wenn die Sonde innerhalb 90 Tage Garantiezeit defekt wird, senden Sie die defekte Sonde bitte zusammen mit Rücksende-adresse an die unten angegebene Adresse und wir werden Ihnen kostenfrei eine neue Sonde schicken.

- Wenn die angezeigte Temperatur zu hoch zum Messen zu sein scheint oder die
- Temperatur sich zu schnell zu erhöhen scheint, überprüfen Sie, ob die Außen-sondenspitze nicht durch das Essen hinaus ragt. Positionieren Sie die Sonden-spitze in der Mitte des dicksten Teils des Essens. Vermeiden Sie das Berühren der Knochen oder starker Fettbereiche.

### **Warnungen:**

- Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um den Sondensensor oder den Draht aus Edelstahl während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
- Halten Sie den Edelstahlsondensensor und Draht von Kindern fern.
- Nicht für die Nutzung durch Personen im Alter von 12 Jahren oder darunter bestimmt.
- Reinigen Sie die Sonde aus Edelstahl und trocknen sie gründlich nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie die Sonde oder den Draht nicht in Wasser. Reinigen Sie mit einem feuchten, seifigen Tuch.
- Verwenden Sie den Empfänger oder Sender nicht im Regen. Sie sind nicht wasserdicht.
- Setzen Sie den Stecker der Sonde aus Edelstahl oder den Stecker in der Bohrung des Senders keinem Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dies führt zu einer schlechten Verbindung und fehlerhaften Messwerten.
- Das Gerät nicht direkter Hitze oder Oberfläche aussetzen.
- Verwenden Sie die Edelstahlsonde nicht in der Mikrowelle.

### **Reinigung**

- Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um den Sondensensor oder den Draht aus Edelstahl während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
- Halten Sie den Edelstahlsondensensor und Draht von Kindern fern.
- Waschen Sie die Metallsondenspitze mit heißem Seifenwasser und trocknen sie gründlich. Tauchen Sie die Sonde während der Reinigung nicht in Wasser.
- Wischen Sie den Sender und Empfänger mit einem feuchten Tuch ab. Beide nicht in Wasser tauchen.

### **90 TAGE BESCHRÄNKTE GARANTIE**

ThermoPro garantiert für einen Zeitraum von 90 Tagen ab dem Kaufdatum, dass dieses Produkt frei von Mängeln in Teilen, Material und Verarbeitung ist.

Sollten Reparaturen oder Wartungen im Rahmen dieser Garantie erforderlich sein, kontaktieren Sie für Anleitungen zum Verpacken und Versenden des Produkts an ThermoPro den Kundenservice per Telefon oder E-Mail.

### **KUNDENSERVICE**

Telefon: 1-877-515-7797 (nur in US&CA verfügbar)

E-Mail: [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

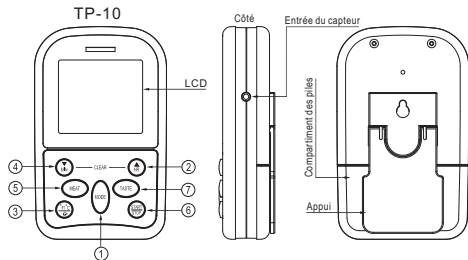
Öffnungszeiten: Wochentags 09:00 - 17:00 Uhr EST

Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte und eventuell haben Sie zudem andere Rechte, die von Staat zu Staat variieren.



## Thermomètre numérique pour Aliments Modèle No. TP-10

### Aperçu de l'appareil



**LCD (Écran à cristaux liquides)** – Affiche toutes les icônes et températures, ainsi que le minuteur. La lampe s'allumera en bleu une fois que la température atteindra 5.5°C, puis en vert quand la température sera à 8°C de la température définie, puis enfin en rouge quand elle atteindra la température prédéfinie. Voir le diagramme LCD pour plus d'informations.

**Appui** – Se soulève pour vous permettre de poser le receveur sur le plan de travail.

**Entrée du capteur** – Trou pour le câble de la tige.

**Compartiment des piles** – pour 2 piles AAA.

### Boutons

1. **MODE** – Appuyez pour sélectionner le mode thermomètre

ou minuteur.

2. **HR** – En mode minuteur, appuyez pour configurer les heures. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes, les heures augmenteront à 10 heures par seconde. En mode thermomètre, appuyez pour augmenter la valeur de la température. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes, la valeur de la température augmentera de 10 degrés par seconde.

3. **°F/°C/°** – Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour allumer et éteindre les fonctionnalités du appareil. En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner les mesures de la température en Celsius ou Fahrenheit.

4. **MIN** – En mode minuteur, appuyez pour configurer les minutes. Appuyez et maintenez enfoncé deux secondes, les minutes augmenteront de 10 minutes par secondes. En mode thermomètre, appuyez pour faire baisser la valeur de la température. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes, la valeur de la température baissera de 10 degrés par seconde.

5. **VIANDE** – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner le type de viande, PROG (programme), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille hachée), BEEF (bœuf), VEAL (veau), CHCKE (poulet), PORK (porc) POULT (volaille), LAMB (agneau) et FISH (poisson). En mode minuteur, il vous permet de passer du minuteur heure/minute au minuteur minute/seconde, et vice-versa.

6. **START/STOP** – En mode minuteur, appuyez pour démarrer ou arrêter le minuteur.

7. **GOÛT** – En mode thermomètre, sélectionnez le niveau de cuisson de la viande, ROSE, ROSE A POINT, A POINT, CUIT et BIEN CUIT.

## Installation des piles

Ouvrez le compartiment de la batterie et insérez deux piles AAA en respectant la polarité.

## Activer / Désactiver L'Unité:

Appuyez et maintenez « °F/°C/⏻ » pendant 2 secondes pour allumer/éteindre l'appareil.

## Mesurer la température de la viande selon les critères de cuisson de l'USDA.

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode thermomètre. L'écran affichera en haut VIANDE en petit et un type de viande comme BŒUF.
2. Appuyez sur VIANDE pour sélectionner le type de viande, PROG (programme), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille hachée), BEEF (bœuf), VEAL (veau), CHCKE (poulet), PORK (porc), POULT (volaille), LAMB (agneau) et FISH (poisson).
3. Appuyez sur GOÛT pour sélectionner le niveau de cuisson pour la viande sélectionné. ROSE, ROSE/A POINT, A POINT, A POINT/CUIT et BIEN CUIT.  
Note : PROBE TEMP est affiché à droite de la température de la viande quand une température a été prédéfinie avec TEMP SET, en accord avec les niveaux de cuissons recommandés par l'USDA. Exemple: le bœuf sera bien cuit à 74°C.
4. Une fois que la température de la viande atteint la valeur prédéfinie, le capteur sonnera et la lumière LCD deviendra rouge.

## Mesurer la température de la viande en fonction de vos goûts

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode thermomètre. L'écran affichera en haut VIANDE en petit et un type de viande comme BŒUF.
2. Appuyez sur HR ou MIN pour augmenter ou baisser la température prédéfinie. Pendant que vous appuyez sur HR ou MIN l'écran passe sur PROG (programme). En maintenant le bouton enfoncé, vous augmenterez ou baisserez la température plus rapidement. En appuyant sur VIANDE vous retournerez aux valeurs de l'USDA.
3. Une fois que la température de la viande atteint la valeur prédéfinie, le capteur sonnera et la lumière LCD deviendra rouge.

## Utiliser le Minuteur

### Compte à Rebours

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuteur. L'écran montrera un petit icône TIMER et 0:00.
2. Appuyez sur les boutons HR et MIN pour définir le minuteur. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le compte à rebours. « ▼ » va clignoter toutes les secondes.
3. Pour arrêter le compte à rebours, appuyez sur le bouton START-STOP. Le « ▼ » ne clignote plus.
4. Appuyez en même temps sur les deux boutons HR et MIN pour réinitialiser le minuteur à 0:00.

Note : Le paramètre minimal pour le minuteur est 1 minute. Quand le minuteur compte jusqu'en dessous d'une heure 1:00, l'écran changera en 59:59, ce qui signifie 59 minutes 59 secondes. Les secondes commencent à baisser à ce moment-là. Quand le compte à rebours atteint 0:00, le minuteur commence à compter à l'envers et sonnera pendant 60 secondes. Le minuteur et « ▲▼ » clignoteront. Appuyez sur le bouton START/

STOP pour éteindre la sonnerie. Quand le minuteur atteint 23:59:59 (les 59 secondes ne sont pas écrites), l'écran passera à 0:00, l'unité sonnera et « ▲▼ » clignotera pendant 60 secondes.

### **Chronomètre**

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuteur. L'écran affichera en haut l'icône TIMER et 0:00.
2. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le minuteur. Le « ▲ » clignotera toutes les secondes.
3. Pour arrêter le minuteur, appuyez sur le bouton START/STOP. Le « ▲ » ne clignotera plus.
4. Appuyez sur le bouton CLEAR pour réinitialiser le minuteur à 0:00.

### **Procédure pour une utilisation normale avec un grill:**

L'exemple suivant vous montrera toutes les étapes pour que le Thermomètre de Cuisine à Distance Professionnel vous alerte quand un steak de bœuf est cuit à point (selon les critères de l'USDA), et vous rappelle de retourner les hot dogs au bout de 5 minutes.

1. Installez les 2 piles AAA en respectant la polarité.
2. Placez le steak et les hot dogs sur la grille du barbecue.
3. Insérez le capteur de la tige au centre de la partie la plus épaisse du steak. Évitez de toucher les os, ou les zones de graisse. Vérifiez que la température de la viande soit de 7°C (45°F).
4. Positionnez le fil de la tige pour qu'il ne soit pas en contact avec les flammes et sorte de la zone du grill sans être coincé /écrasé par le couvercle de celui-ci.
5. Appuyez sur VIANDE pour que BŒUF apparaisse.

6. Appuyez sur GOÛT pour qu'A POINT apparaisse et 65°C (150°F) soit visible en tant que TEMP SET.
7. Appuyez sur MODE pour changer vers le mode minuteur.
8. Appuyez sur MIN 5 fois pour configurer 5 minutes, 0:05 sera affiché. Appuyez sur START/STOP pour compter le compte à rebours. Appuyez sur MODE pour revenir au mode thermomètre.
9. Quand les 5 minutes sont écoulées l'unité sonnera pendant 60 secondes.
10. Quand la température de la tige dans le steak atteint 13°C (55°F), la lampe LCD deviendra bleue.
11. Quand la température de la tige dans le steak atteint 57°C (135°F), la lampe LCD deviendra verte.
12. Quand la température de la tige dans le steak atteint 65°C (150°F) A POINT, l'unité sonnera, et la lampe LCD deviendra rouge.
13. Appuyez sur STOP pour éteindre l'alarme.
14. Éteignez le grill. Ôtez le capteur de la tige du steak. Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher le capteur en acier inoxydable de la tige ou le fil pendant ou juste après la cuisson. Ne les touchez pas à mains nues.
15. Nettoyez la tige en acier inoxydable et séchez longuement après chaque utilisation.

### **ASTUCES UTILES**

- Si l'unité affiche LLL ou HHH à la place de la température de la tige, attendez que la tige atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH sont toujours affichés, c'est peut-être à cause d'un problème interne au fil, causé par un dommage dû à la chaleur ou à l'humidité.
- Ne plongez pas la tige dans l'eau pendant le lavage.

- Ne laissez pas le fil de la tige ou la tige elle-même entrer en contact avec les flammes. Si le couvercle du grill est fermé, n'utilisez que la chaleur en mode médium ou faible.
- Si la tige est défectueuse sous les 90 jours de la garantie, merci de nous retourner la tige défectueuse à l'adresse ci-dessous avec une adresse de retour et nous vous enverrons une nouvelle tige sans frais supplémentaires.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si la température semble s'élever trop rapidement, vérifiez que le bout de la tige ne passe pas au travers de la nourriture. Repositionnez le bout de la tige au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.

### Attention:

- Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher le capteur en acier inoxydable de la tige, ou le fil, pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- Laissez le capteur en acier inoxydable de la tige et le fil hors de la portée des enfants.
- Est déconseillé pour les enfants de 12 ans ou moins.
- Nettoyez la tige en acier inoxydable et essuyez longuement après chaque utilisation.
- Ne plongez pas dans l'eau le fil ou la tige. Nettoyez en utilisez un chiffon mouillé et savonneux.
- Ne pas utiliser le receveur ou le transmetteur sous la pluie. Ils ne sont pas waterproof.
- Ne pas exposer l'entrée de la tige en acier inoxydable ou la sortie du transmetteur dans l'eau ou n'importe quel liquide, cela causerait une mauvaise connexion et des mesures erronées.
- Ne pas exposer l'unité à la chaleur directe ou surface.

- Ne pas utiliser la tige en acier inoxydable dans un four micro-ondes.

### Nettoyage

- Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher le capteur en acier inoxydable de la tige, ou le fil, pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- Gardez le capteur de la tige en acier inoxydable et le fil hors de la portée des enfants.
- Nettoyez le bout de la tige en métal avec de l'eau chaude et savonneuse et essuyez avec soin. Ne pas plonger la tige dans l'eau pendant le nettoyage.
- Essuyez le transmetteur et le receveur avec un chiffon mouillé. Ne pas les plonger dans l'eau.

### GARANTIE LIMITÉE A 90 JOURS

ThermoPro garantit ce produit de tout défaut dans ses composants, matériaux et fabrication pendant une période de 90 jours, à partir de la date d'achat. Si une réparation ou un service sous garantie est nécessaire, veuillez contacter le service client par téléphone ou courriel pour des instructions sur la manière d'emballer et d'envoyer le colis à ThermoPro.

### SERVICE CLIENT

Téléphone : 1-877-515-7797 (US & CA seulement)

Email : [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

Heures d'Ouverture : Lundi au Vendredi de 9:00 à 17:00 heure locale.

Cette garantie vous donne droit à des dispositions légales et certains droits supplémentaires selon l'État où vous êtes domicilié.