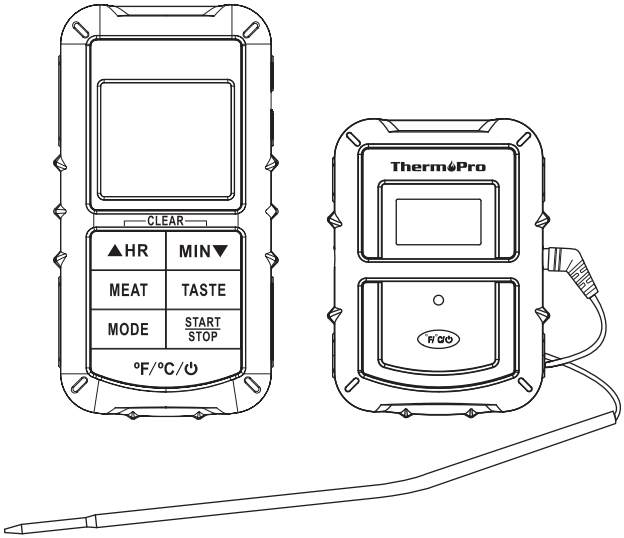
ThermoPro

Cook Like A Pro Every Time!

Remote Food Thermometer

Model No.: TP-07S



EN Instruction Manual Page 2

DE Bedienungsanleitung Seite 10

FR Manuel d'Utilisation Page 20

IT Istruzioni per l'uso Pagina 29

ES Manual de instrucciones Página 38

V20180112 EN DE FR IT ES

Introduction

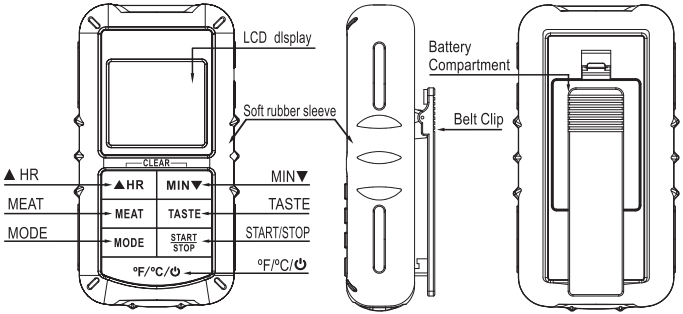
Congratulations on your purchase of the Professional Remote Cooking Thermometer, a programmable radio frequency food thermometer. You will now be able to remotely monitor the time and temperature of food cooking on your grill, smoker or oven.

EN

Components

1. 1 - receiver unit.
2. 1 - transmitter unit.
3. 1 - detachable stainless steel probe sensor.
4. 2 - 2*AAA batteries.

Receiver Features

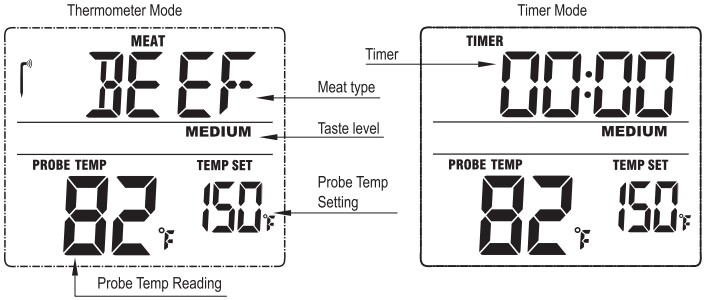


- LCD (Liquid Crystal Display) with backlight– Displays all icons, temperature and timer. The backlight will flash Blue once the temperature increases by 10 ºF from when cooking starts, then it will change to Green when the temperature is within 15 ºF of the set temperature and then it will turn Red when it reaches the set temperature. See LCD diagram for detailed information.
- Programmable alert with preset temperatures for specific foods.
- 23-hour, 59-minute countdown timer and count up timer.
- Temperature range of probe: 32˚F to 572˚F (0˚C to 300˚C).
- Temperature tolerance of internal food reading: +/-1.8˚F (+/-1.0˚C).
- Power source – 2 AAA batteries.

Buttons

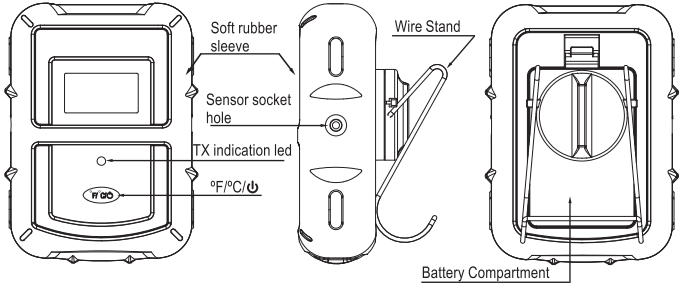
1. MODE – Press to select thermometer or timer mode. Press and hold for 2 seconds to enter Synchronization/Pairing mode.
2. HR▲– In timer mode, press once to set hour. Press and hold for 2 seconds, the hours will increase by 10 hours per second. In thermometer mode, press once to increase the temperature value. Press and hold for 2 seconds, the temperature value will increase by 10 degrees per second.
3. ºF/ºC/⏻– Press and hold for 2 seconds to turn the receiver ON or OFF. In thermometer mode, press once to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
4. MIN▼– In timer mode, press once to set minutes. Press and hold for 2 seconds, the minutes will increase by 10 minutes per second. In thermometer mode, press once to decrease the temperature value. Press and hold for 2 seconds, the temperature value will decrease by 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, press to switch 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, press to select the meat taste level, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.

LCD



EN

Transmitter Features



- LCD (Liquid Crystal Display)
- Wire Stand – Allows you to stand the transmitter on tabletop or it can be reversed and used as a hanger.
- Battery Compartment – holds 2 AAA batteries.
- Sensor Socket Hole – plug in for stainless steel probe sensor.

Buttons

°F/°C/⏻ – Press and hold for 2 seconds to turn the transmitter ON or OFF. Press once to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.

Installing Batteries

Open the battery compartment of the receiver and insert two “AAA” batteries with correct polarity. Open the battery compartment of the transmitter and insert two “AAA” batteries with correct polarity.

Turn On/Off Unit

Press and hold °F/°C/⏻ button on the receiver for 2 seconds to turn on/off the receiver.

Press °F/°C/⏻ button on the transmitter for 2 seconds to turn on/off the transmitter.

Synchronize/Pair Transmitter and Receiver

The transmitter and receiver were already paired at our manufacturing facility. Usually you do NOT need to re-synchronize or re-pair the units. You just plug in the probes, insert batteries, turn on the receiver and the transmitter and wait for a few seconds, you will see the temperatures shown on both receiver and transmitter and the units are ready for use.

However, in some unusual cases, the transmitter and receiver are no longer paired, then you may need to re-synchronize them by following the below steps:

a. Insert the stainless steel probes into the corresponding plugs in the transmitter.

b. Turn on the transmitter by pressing and holding the °F/°C/⏻ button for 2 seconds. The transmitter will show the current temperatures on its LCD display.

c. Turn on the receiver by pressing and holding the °F/°C/⏻ button for 2 seconds.

d. Press and hold Mode button on receiver for 2~3 seconds to enter the synchronization mode which will last for 60 seconds. The display shows “---” and it is flashing.

e. Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, it means the synchronization/Pairing is complete. Your professional remote cooking thermometer is now ready for use.

Note: The synchronization between the transmitter and the receiver won't be lost even if you replace the batteries.

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 receiver will beep and the LCD back light 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 receiver will beep and the LCD back light will turn red.

EN

Procedure for typical use on an outdoor grill

The following typical example will go through the steps to have the Professional Remote 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. Turn on the grill.
2. Follow the synchronization/pairing procedure.
3. Place steak and hot dogs on grill rack.
4. 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 ºF.
5. 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.
6. Stand the transmitter away from heat source of grill. DO NOT put transmitter on the closed cover or under the cover. The transmitter is not waterproof. DO NOT use in the rain.
7. Press MEAT so BEEF is displayed.
8. Press TASTE so MEDIUM is displayed and 150 ºF will be shown as the TEMP SET.
9. Press MODE to change to timer mode.
10. 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.
11. You may take the receiver up to 300 ft away from the outdoor grill. Go indoors if desired.
12. When 5 minutes are up the receiver will beep for 60 seconds.
13. When the temperature of probe in the steak reaches 55 ºF the LCD backlight will flash blue.
14. When the temperature of probe in the steak reaches 135 ºF the LCD backlight will flash green.
15. When the temperature of probe in the steak reaches 150 ºF MEDIUM the receiver will beep and the LCD backlight will flash red.
16. Press STOP to turn off the alert.
17. Turn off grill. 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.
18. Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.
19. Turn off the transmitter.

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" to indicate, 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 the 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.

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 using 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 receiver or transmitter to direct heat or surface.
- Do not use stainless steel probe in microwave oven.

EN

Cleaning

- Always wear 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.

Helpful Hints

- If the receiver and / or the transmitter display LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still displayed or you get a false temperature, squeeze the probe jacks harder into the transmitter and twist them back and forth so they make good contact. If the problem still persists 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 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.

FCC Statement

1. 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 undesired operation.
2. Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

ThermoPro warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of one year, 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.

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

CUSTOMER SERVICE

Telephone: 44-203-769-1321

Email: service@buythermopro.com

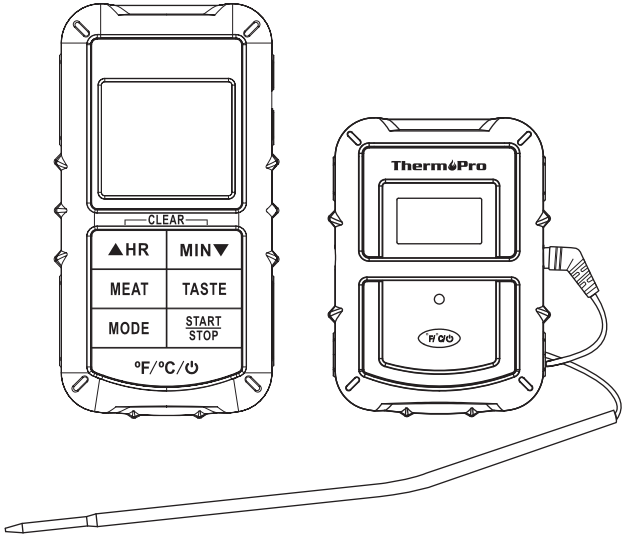
Hours: Weekdays 15:00-23:00 UTC+1

DE

ThermoPro

Kochen wie ein Chef jederzeit!

Funk-Kochthermometer



Model Nr.: TP-07S

Bedienungsanleitung

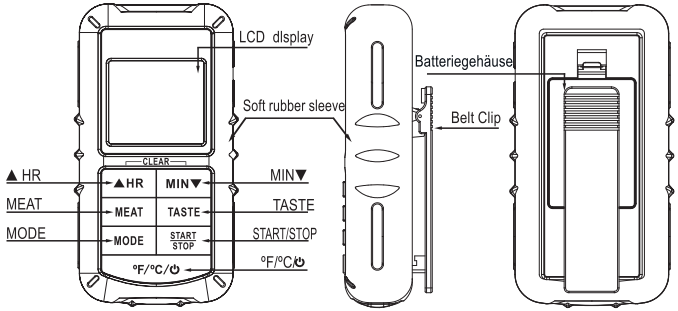
Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Profi Funk-Kochthermometers, einem programmierbaren Funkthermometer für das Kochen. Mit dem Gerät werden Sie in der Lage sein die Zeit und die Temperatur des Essens dass Sie auf ihren Grill, im Smoker oder in ihrem Backofen zubereiten aus der Ferne zu überwachen.

DE

Einzelteile

1. 1 – Empfängereinheit.
2. 1 – Sendeeinheit.
3. 1 – abnehmbarer Edelstahl-Sondensensor.
4. 2 – 2*AAA Batterien.

Funktionen des Empfängers



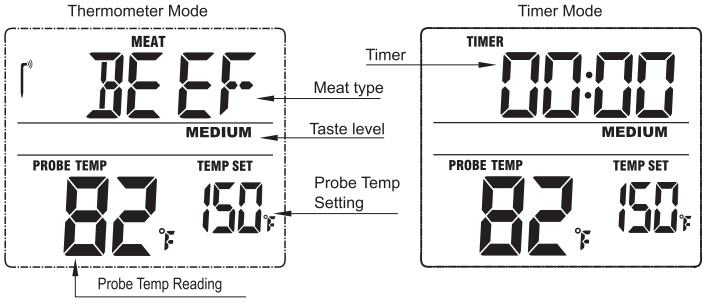
- LCD (Flüssigkristallanzeige) mit Beleuchtung – Zeigt alle Icons, die Temperatur und den Timer an. Die Displaybeleuchtung wird Blau aufleuchten wenn die Temperatur nach dem Beginn des Kochens um 10 ºF stiegt. Sie wird in eine grüne Farbe wechseln wenn die Temperatur 15 ºF innerhalb der eingestellten Temperatur ist und sie wird in eine rote Farbe wechseln wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Schauen Sie auf das LCD-Bild um genauere Informationen zu erhalten.
- Programmierbarer Alarm mit voreingestellten Temperaturen für bestimmte Lebensmittel.
- 23-Stunden, 59-Minuten Countdown-Timer und Stoppuhr.
- Temperaturbereich der Sonde: 0°C bis 300°C (32˚F bis 572˚F).
- Temperaturtoleranz der internen Lebensmittelmessung: +/-1.0˚C (+/-1.8˚F).
- Stromquelle – 2 AAA-Batterien.

Tasten

DE

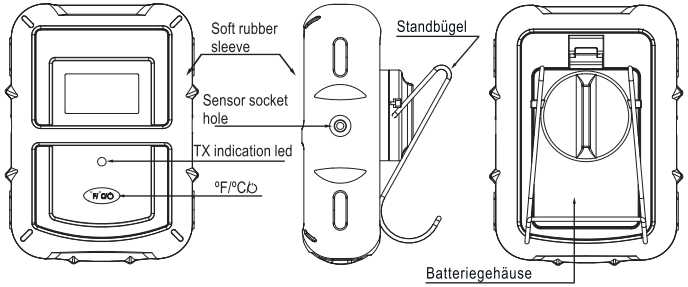
1. MODE – Drücken Sie diese Taste um den Thermometer-Modus oder den Timer -Modus auszuwählen. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt um in den Synchronisation-/Kopplungs-Modus zu gelangen.
2. HR ▲ – Im Timer-Modus drücken Sie ein mal um die Stunden einzustellen. Wenn Sie die Taste drücken und 2 Sekunden gedrückt halten wird die Stundenanzeige um 10 Stunden pro Sekunde ansteigen. Im Thermometer-Modus drücken Sie ein mal um den Temperaturwert zu erhöhen. Wenn Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt halten wird der Temperaturwert um 10 Grad pro Sekunde ansteigen.
3. ºF/ºC/⏻ – Die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten um den Empfänger EIN oder AUS zuschalten. Im Thermometer-Modus drücken Sie ein mal um den Temperaturwert in Celsius oder in Fahrenheit anzuzeigen.
4. MIN ▼ – Im Timer-Modus drücken Sie ein mal um die Minuten einzustellen. Wenn Sie die Taste drücken und 2 Sekunden gedrückt halten wird die Minutenanzeige um 10 Minuten pro Sekunde ansteigen. Im Thermometer-Modus drücken Sie ein mal um den Temperaturwert zu senken. Wenn Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt halten wird der Temperaturwert um 10 Grad pro Sekunde gesenkt.
5. MEAT – Im Thermometer-Modus drücken Sie MEAT um den Fleischtyp auszuwählen, PROG (Programm), GBEEF (Rinderhackfleisch), GPOUL (Geflügelhackfleisch), BEEF (RIND), VEAL (KALB), CHCKE (Huhn), PORK (Schwein), POULT (Geflügel), LAMB (Lamm) & FISH (Fisch). Im Timer-Modus drücken Sie diese Taste um zwischen den Einstellungen Stunde/Minute und Minute/Sekunde zu wechseln.
6. START/STOP– Im Timer-Modus drücken Sie diese Taste um den Timer zu stoppen und zu starten.
7. TASTE – Im Thermometer-Modus drücken Sie diese Taste um die Garstufe auszuwählen, RARE (Blutig), MED RARE (Englisch), MEDIUM (rosa), MED WELL (halbrosa) und WELL DONE (durchgebraten).

LCD



DE

Funktionen des Senders



- LCD (Liquid Crystal Display).
- Standbügel – Er ermöglicht es den Sender auf einen Tisch zu stellen. Sie können ihn auch umschwenken und ihn als Bügel verwenden.
- Batteriegehäuse – Beinhaltet 2 Batterien der Größe AAA.
- Buchse für den Messfühler: Hier stecken Sie den abnehmbaren Messfühler aus Edelstahl ein.

Tasten

ºF/ºC/⏻ – Die Taste 2 Sekunden gedrückt halten um den Sender EIN oder AUS zuschalten. Drücken Sie ein mal um den Temperaturwert in Celsius oder in Fahrenheit anzuzeigen.

Einbau der Batterien

Öffnen Sie das Batteriefach des Empfängers und legen Sie zwei Batterien des Typs 'AAA' mit den richtigen Polung ein. Öffnen Sie ebenfalls das Batteriefach des Senders und legen Sie zwei Batterien des Typs 'AAA' mit den richtigen Polung ein.

DE

Gerät ein-/ausschalten

Wenn Sie die ºF/ºC/⏻ - Taste drücken und 2 Sekunden gedrückt halten wird der Empfänger ein- oder ausgeschaltet.

Wenn Sie die ºF/ºC/⏻ - Taste drücken und 2 Sekunden gedrückt halten wird der Sender ein- oder ausgeschaltet.

Sender und Empfänger synchronisieren/koppeln

Sender und Empfänger wurden bereits in unserer Fertigung gekoppelt. Normalerweise müssen Sie die Geräte NICHT erneut synchronisieren oder koppeln. Sie setzen einfach die Sonden und Batterien ein, schalten den Empfänger und den Sender ein und warten ein paar Sekunden. Dann sehen Sie die Temperaturen sowohl am Empfänger als auch Sender und die Geräte sind einsatzbereit.

Doch in einigen seltenen Fällen sind Sender und Empfänger nicht mehr gekoppelt. Dann müssen Sie sie neu synchronisieren, indem Sie diese Schritte befolgen:

a. Setzen Sie die Edelstahlsonden in die entsprechenden Buchsen des Senders.

b. Schalten Sie den Sender durch Drücken der Taste ºF/ºC/⏻ für 2 Sekunden ein. Der Sender wird die aktuellen Temperaturen auf dem LCD-Display anzeigen.

c. Schalten Sie den Empfänger durch Drücken der Taste ºF/ºC/⏻ für 2 Sekunden ein.

d. Drücken und halten Sie die Mode Taste am Empfänger für 2 bis 3 Sekunden, um den Synchronisations-Modus aufzurufen, was 60 Sekunden dauert. Das Display zeigt "---" und blinkt.

e. Warten Sie einen Moment bis die Temperaturanzeige auf dem Display des Empfängers angezeigt wird. Das bedeutet, dass die Synchronisierung/Kopplung abgeschlossen ist. Ihre professionelles Funk-Kochthermometer ist jetzt einsatzbereit.

Hinweis: Die Synchronisation zwischen dem Sender und dem Empfänger bleibt auch bestehen, wenn Sie die Batterien ersetzen.

Messen der Fleischtemperatur für den Temperaturbereich der Garzeiten gemäß den Empfehlungen des US-Landwirtschaftsministerium

DE

1. Drücken Sie die MODE-Taste um den Thermometer-Modus anzuwählen. Im oberen Display wird eine kleine MEAT-Anzeige erscheinen und die Fleischart wie zum Beispiel BEEF.
2. Drücken Sie die MEAT-Taste und wählen Sie die Art des Fleisches aus. PROG (Programm), GBEEF (Rinderhackfleisch), GPOUL (Geflügelhackfleisch), BEEF (RIND), VEAL (KALB), CHCKE (Huhn), PORK (Schwein), POULT (Geflügel), LAMB (Lamm) & FISH (Fisch).
3. Drücken Sie die TASTE-Taste um den Garstufe für gewählte Fleischart festzulegen. RARE (Blutig), MED RARE (Englisch), MEDIUM (rosa), MED WELL (halbrosa) und WELL DONE (durchgebraten).

   Beachten Sie: Rechts neben der tatsächlichen Fleischtemperatur (PROBE TEMP) wird die eingestellte Temperatur (TEMP SET) angezeigt. Sie entspricht den Garzeit-Empfehlungen des US-Landwirtschaftsministeriums. Beispiel: Rindfleisch hat bei 165 ºF /74 ºC die Garstufe durchgebraten erreicht.
4. So bald die Temperatur des Fleisches die voreingestellte Garstufe erreicht hat, ertönt vom Empfänger ein Tonsignal und die LCD-Anzeige wechselt in die Farbe Rot.

Stellen Sie die Fleischtemperatur nach ihrem eigenen Geschmack ein

1. Drücken Sie die MODE-Taste um den Thermometer-Modus anzuwählen. Im oberen Display wird eine kleine MEAT-Anzeige erscheinen und die Fleischart wie zum Beispiel BEEF.
2. Drücken Sie die HR- oder die MIN-Taste um die eingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die HR- oder die MIN-Taste drücken dann ändert sich die Anzeige nach PROG (Program). Drücken Sie die Taste und halten Sie sie gedrückt um die einzustellende Temperatur schneller zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die MEAT-Taste drücken können Sie zu den voreingestellten Garstufen des US-Landwirtschafts-ministeriums zurückkehren.
3. So bald die Temperatur des Fleisches die voreingestellte Garstufe erreicht hat, ertönt vom Empfänger ein Tonsignal und die LCD-Anzeige wechselt in die Farbe Rot.

Verfahren für die typische Verwendung beim Grillen im Freien

Am folgenden Beispiel wird erklärt wie Sie den Alarm des Profi Funk-Kochthermometer programmieren müssen damit Sie ein Rinder-Steak auf dem Grill mit der Garstufe Medium bekommen und Sie daran erinnert werden die Würste auf dem Grill nach 5 Minuten umzudrehen.

DE

1. Schalten Sie den Grill ein.
2. Synchronisieren/Koppeln Sie Sender und Empfänger.
3. Legen Sie Steak und Würste auf den Grillrost.
4. Stecken Sie den Messfühler in die Mitte des dicksten Teiles des Steaks. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen oder Bereiche mit viel Fett. Nehmen Sie einen Fleischtemperatur von 45 °F/7 °C an.
5. Positionieren Sie die Leitung des Messfühlers so dass sie nicht direkt mit den Flammen in Kontakt kommt und den Grill verlassen kann ohne von der Abdeckung des Grills eingeklemmt oder gequetscht zu werden.
6. Stellen Sie den Sender abseits der Hitzequelle des Grills auf. Stellen Sie den Sender nicht auf die geschlossene Abdeckung und auch keinesfalls innerhalb der Abdeckung auf. Der Sender ist nicht wasserdicht. Das Gerät NICHT dem Regen aussetzen.
7. Drücken Sie die MEAT-Taste bis BEEF für Rindfleisch angezeigt wird.
8. Drücken Sie die TASTE-Taste bis MEDIUM und 150 °F/66 °C im Feld TEMP SET angezeigt wird.
9. Drücken Sie die MODE-Taste um in den Timer-Modus zu wechseln.
10. Drücken Sie die MIN-Taste um den Timer auf 5 Minuten zustellen so dass 0:05 angezeigt wird. Drücken Sie die START/STOP-Taste um den Timer zu starten. Drücken Sie die MODE-Taste um in den Thermometer-Modus zurückzukehren.
11. Sie können den Empfänger bis zu 100 Meter weit vom Grill entfernt platzieren. Sie können zum Beispiel ins Haus gehen.
12. Wenn die 5 Minuten abgelaufen sind, wird der Empfänger 60 Sekunden lang ein Tonsignal aussenden.
13. Wenn die Temperatur des Messfühlers im Steak 55 °F/13 °C erreicht, wird die LCD-Anzeige blau blinken.
14. Wenn die Temperatur des Messfühlers im Steak 135 °F/57 °C erreicht, wird die LCD-Anzeige grün blinken.
15. Wenn die Temperatur des Messfühlers im Steak 150 °F/66 °C erreicht, wird der Empfänger ein Tonsignal aussenden und die LCD-Anzeige rot blinken.
16. Drücken Sie die STOP-Taste um den Alarm abzuschalten.
17. Schalten Sie den Grill aus. Ziehen Sie den Messfühler aus dem Fleisch. Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh wenn Sie den Edelstahl-Messfühler oder die Messleitung, während oder kurz nach dem Kochen, anfassen. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an.
18. Reinigen Sie den Edelstahl-Messfühler nach jeder Benutzung und trocknen Sie ihn anschließend ab.
19. Schalten Sie Sender und Empfänger aus.

DE

Einsatz des Timers

Countdown

1. Drücken Sie die Mode-Taste um in den Timer-Modus zu wechseln. Im oberen Display wird eine kleine Timer-Anzeige und 0:00 erscheinen.
2. Drücken Sie die HR- oder die MIN-Taste um den Timer einzustellen. Drücken Sie die START/STOP-Taste um den Countdown zu starten. “▼” wird ein mal pro Sekunde blinken.
3. Um den Timer zu stoppen und zu starten drücken Sie die START/STOP-Taste. Danach blickt die “▼”-Anzeige nicht mehr.
4. Drücken Sie gleichzeitig die HR- & MIN-Taste um die Uhr auf 0:00 zurückzusetzen.

Beachten: Die kleinstmögliche Einstellung ist 1 Minute. Wenn der Timer unter einer Stunde liegt dann wechselt die Anzeige von 1:00 nach 59'59” um 59 Minuten und 59 Sekunden anzuzeigen. Ab dann werden die Sekunden die herunter gezählt werden angezeigt. Wenn der Countdown 0'00” erreicht dann zählt der Timer wieder nach oben und wird 60 Sekunden lang piepsen. Der Timer und die“▲▼ ” -Anzeige werden blinken. Drücken Sie die START/STOP-Taste um das Piepsen zu beenden. Wenn der Timer 23:59:59 (59 Sekunden werden nicht angezeigt) erreicht dann wechselt das Display auf 0:00, das Gerät piepst und die “▲▼”-Anzeige blinkt für die Dauer von 60 Sekunden.

Vufwärtszählen

1. Drücken Sie die Mode-Taste um in den Timer-Modus zu wechseln. Im oberen Display wird eine kleine Timer-Anzeige und 0:00 erscheinen.
2. Drücken Sie die START/STOP-Taste um das Vorwärts zählen zu starten. Die “▲”-Anzeige wird ein mal pro Sekunde blinken.
3. Um den Vorwärtszähler zu stoppen drücken Sie die START/STOP-Taste. Danach blickt die “▲”-Anzeige nicht mehr.
4. Drücken Sie die CLEAR-Taste um die Anzeige auf 0:00 zurückzusetzen.

VORSICHT

- Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh wenn Sie den Edelstahl -Messfühler oder die Messleitung, während oder kurz nach dem Kochen, anfassen. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an.
- Den Edelstahl-Messfühler und die Messleitung für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Das Gerät sollte nicht von Personen unter 12 Jahren verwendet werden.
- Reinigen Sie den Edelstahl-Messfühler nach jeder Benutzung und trocknen Sie ihn anschließend ab.
- Tauchen Sie den Messfühler oder die Messleitung nicht unter Wasser. Reinigen Sie sie mit einen feuchten Reinigungstuch und Seife.
- Sender und Empfänger nicht dem Regen aussetzen. Die Geräte sind nicht wasserdicht.
- Setzen Sie den Stecker des Messfühlers oder die Steckbuchse des Sender keinesfalls Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dadurch können sich eine schlechte Verbindung und Messfehler ergeben.
- Setzen Sie Sender und Empfänger nicht direkter Hitze aus und stellen Sie sie nicht auf heiße Oberflächen.
- Verwenden Sie den Edelstahl-Messfühler nicht in der Mikrowelle.

Reinigung

- Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh wenn Sie den Edelstahl -Messfühler oder die Messleitung, während oder kurz nach dem Kochen, anfassen. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an.
- Den Edelstahl-Messfühler und die Messleitung für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Reinigen Sie die Spitze des Messfühler mit heißen Seifenwasser und trocken sie ihn anschließend Tauchen Sie den Messfühler beim Reinigen nicht unter Wasser.
- Reiben Sie Sender und Empfänger mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie sie beim Reinigen Nicht unter Wasser.

Hilfreiche Hinweise

- Wenn der Empfänger und/oder der Sender LLL oder HHH statt der Messfühler-Temperatur anzeigen müssen Sie warten bis die Messfühler Raumtemperatur erreichen. Falls dann immer noch LLL oder HHH angezeigt wird oder Sie eine falsche Temperatur angezeigt bekommen, dann müssen Sie die Messfühler-Stecker stärker in den Sender hinein drücken oder Sie schieben sie vor und zurück um eine gute Verbindung zu erhalten. Wenn das Problem weiter besteht dann hat der Draht im Messfühler wahrscheinlich einen Kurzschluss weil er entweder durch Feuchtigkeit oder Hitze beschädigt wurde.
- Tauchen Sie den Messfühler beim Reinigen nicht unter Wasser.
- Setzen Sie den Messfühler oder die Messleitung nicht dem direkten Kontakt mit den Flammen aus.
- Wenn die angezeigte Temperatur Ihnen zu hoch erscheint oder die Temperatur zu schnell ansteigt, dann überprüfen Sie bitte ob der Messfühler aus dem Fleisch herausragt. Ändern Sie die Position des Messfühlers in die Mitte des dicksten Teils des Grillgutes. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen oder mit Bereichen mit hohen Fettanteil.

FCC-Erklärung

1. Diese Gerät befindet sich in Übereinstimmung mit Teil 15 der Bestimmungen der FCC. Die Inbetriebnahme unterliegt den folgenden beiden Bedingungen:
   (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen,
   (2) Das Gerät toleriert sämtliche empfangenen Interferenzen, einschließlich Interferenzen, die seinen Betrieb stören können.
2. Änderungen am System, die nicht von der für die Einhaltung der Bestimmungen verantwortlichen Partei vorgenommenen werden, können dazu führen, dass die Betriebserlaubnis für dieses Gerät erlischt

EIN JAHR BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

Sollte ein Kundedienst oder eine Reparatur während dieses Zeitraumes erforderlich sein, dann kontaktieren Sie bitte den Kundendienst per Telefon oder E-Mail um Informationen über Verpackung und Adressierung zum Rückversand an ThermoPro zu erhalten.

Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte und möglicherweise haben Sie weitere Rechte, die von Staat zu Staat unterschiedlich sein könnten.

KUNDENDIENST

Telefon: 49-211-546-9003

E-Mail: service@buythermopro.com

Erreichbarkeit: werktags 15:00 bis 23:00 Uhr UTC+1

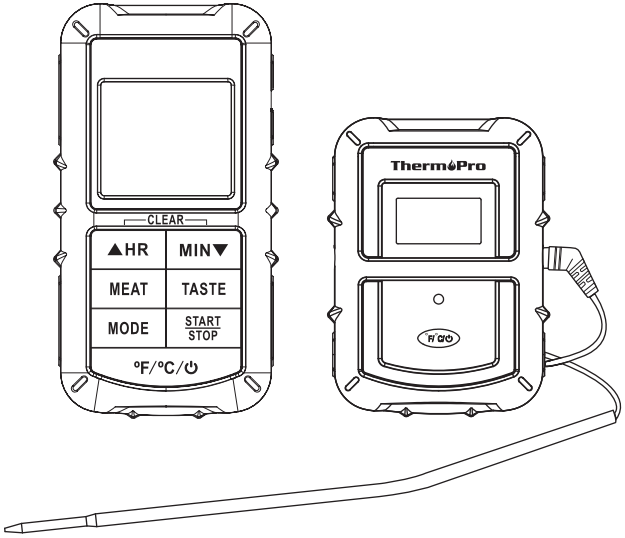
DE

ThermoPro

FR

Cuisiner comme un chef en tout temps!

Thermomètre numérique à distance pour Aliments



Modèle No.: TP-07S

Introduction

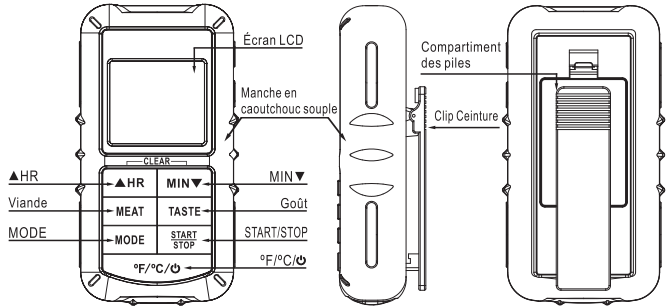
Merci d'avoir acheté le Thermomètre de Cuisine Professionnel à Distance, un thermomètre alimentaire doté d'une fréquence radio programmable. Vous serez maintenant capable de contrôler à distance le temps et la température de votre viande qui cuit dans votre grill, fumeur ou four de n'importe où, même depuis votre maison.

FR

Composants

1. 1 – Receveur.
2. 1 – Transmetteur.
3. 1 – Capteur en acier inoxydable détachable.
4. 2 – 2*Piles AAA.

Fonctionnalités du Receveur

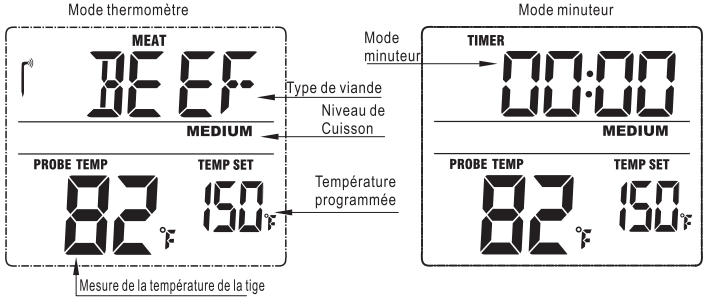


- LCD (Écran à cristaux liquides) avec rétroéclairé– Affiche toutes les icônes et températures, ainsi que le minuteur. La lampe s'allumera en bleu une fois que la température atteindra 10°F, puis en vert quand la température sera à 15°F de la température définie, puis enfin en rouge quand elle atteindra la température prédéfinie. Voir le diagramme LCD pour plus d'informations.
- Alerte programmable avec des températures préréglées pour des aliments spécifiques.
- 23-heures, 59-minutes, minuterie avec un compte à rebours et un comptage progressif.
- Plage de température de la sonde : 32˚F à 572˚F (0˚C à 300˚C).
- Tolérance de température de la lecture interne des aliments : +/-1.8˚F (+/-1.0˚C).
- Compartiment de la batterie – Supporte 2 piles AAA.

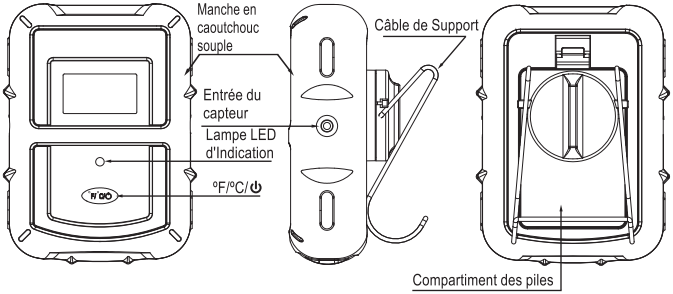
Boutons

1. MODE – Appuyez pour sélectionner le mode thermomètre ou minuteur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour entrer en mode synchronisation/appairage.
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. ºF/ ºC/⏻ – Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour allumer et éteindre les fonctionnalités du receveur. 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.

LCD



Fonctionnalités du Transmetteur



- LCD (Écran à cristaux liquides)
- CÂBLE DE SUPPORT – Appui encastrable pour un stockage facilité.
- Compartiment des piles – pour deux piles AAA.
- Entrée du Capteur: Ouverture pour la tige du capteur en acier inoxydable.

Boutons

ºF/ºC/⏻ – Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour allumer et éteindre le transmetteur. Appuyez pour sélectionner la mesure de la température en Celsius ou Fahrenheit.

Installation des piles

Ouvrez le compartiment des piles du receveur et insérez les deux piles «AAA» avec polarité. Ouvrez le compartiment des piles du transmetteur et insérez les deux piles «AAA» avec polarité.

Allumer / éteindre l'Unité

Appuyez et maintenez ºF/ºC/⏻ sur le récepteur pendant 2 secondes pour allumer / éteindre le récepteur.

Appuyez sur le bouton ºF/ºC/⏻ sur l'émetteur pendant 2 secondes pour allumer / éteindre l'émetteur.

Transmetteur et Receveur Synchronisation/appariement

L'émetteur et le récepteur étaient déjà couplés à notre usine de fabrication. Habituellement, vous n'avez PAS besoin de re-synchroniser ou re-pair les unités. Vous n'avez qu'à brancher les sondes, insérer des piles, allumer le récepteur et l'émetteur et attendre quelques secondes, vous verrez les températures affichées sur le récepteur et l'émetteur et les unités sont prêtes à l'emploi.

FR

Toutefois, dans certains cas inhabituels, l'émetteur et le récepteur ne sont plus jumelés, vous devrez peut-être les synchroniser de nouveau en suivant les étapes ci-dessous:

a. Insérez la sonde d'acier inoxydable dans le plug-in du transmetteur.

b. Allumez le transmetteur en appuyant sur le bouton °F/°C/⏻ pendant 2 secondes. Le transmetteur indiquera la température actuelle sur son écran LCD et de garder automatiquement l'envoi de la lecture de la température au récepteur pour la synchronisation/appariement.

c. Allumez le récepteur en appuyant sur le bouton °F/°C/⏻ pendant 2 secondes.

d. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Mode pendant 2~3 secondes pour dans le mode de synchronisation qui durera pendant 60 secondes.

e. Attendez un moment jusqu'à ce que la lecture de la température montre sur l'écran du récepteur, cela signifie que la synchronisation/appairage est terminée. Votre thermomètre de cuisine à distance professionnel est prêt à l'emploi.

Remarque: La synchronisation entre l'émetteur et le récepteur ne sera pas perdue même si vous remplacez les piles.

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 maintenez 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.

FR

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 hots dogs au bout de 5 minutes.

1. Allumez le grill.
2. Suivez la procédure d'enregistrement.
3. Placez le steak et les hot dogs sur la grille du barbecue.
4. 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.
5. 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.
6. Laissez le transmetteur à l'abri de la chaleur du grill. NE PAS mettre le transmetteur sur ou sous le couvercle du barbecue. Le transmetteur n'est pas waterproof, NE PAS utiliser sous la pluie.
7. Appuyez sur VIANDE pour que BŒUF apparaisse.
8. Appuyez sur GOÛT pour qu'A POINT apparaisse et 66 °C soit visible en tant que TEMP SET.
9. Appuyez sur MODE pour changer vers le mode minuteur.
10. 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.
11. Accrochez le receveur à votre ceinture ou votre poche et bougez jusqu'à 100 pieds de votre barbecue. Vous pouvez rentrer à l'intérieur si vous le souhaitez.

12. Quand les 5 minutes sont écoulées l'unité sonnera pendant 60 secondes.
13. Quand la température de la tige dans le steak atteint 13 °C, la lampe LCD deviendra bleue.
14. Quand la température de la tige dans le steak atteint 57 °C, la lampe LCD deviendra verte.
15. Quand la température de la tige dans le steak atteint 66 °C A POINT, l'unité sonnera, et la lampe LCD deviendra rouge.
16. Appuyez sur STOP pour éteindre l'alarme.
17. Éteignez le grill. Retirez 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.
18. Nettoyez la tige en acier inoxydable et séchez longuement après chaque utilisation.
19. Éteignez le transmetteur.

FR

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.

FR

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 le receveur ou le transmetteur 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.

ASTUCES PRATIQUES

- 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, enfoncez les fils de tige plus profondément dans le transmetteur et étirez-les dans tous les sens pour un meilleur contact.

- Si le problème n'est pas résolu, 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 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.

Réglementation FCC

1. Cet appareil est en accord avec la partie 15 des Règles FCC. L'opération est sujette aux deux conditions suivantes :
   (1) Cet appareil ne provoque pas d'interférences dangereuses,
   (2) L'appareil doit accepter n'importe quelle interférence reçue, dont une interférence pouvant causer une opération non voulue.
2. En cas de changements ou de modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable, celle-ci peut invoquer la responsabilité de l'utilisateur opérant sur l'équipement.

GARANTIE UN AN LIMITÉE

ThermoPro garantit que ce produit est exempt de défaut de pièce, de matériaux et de fabrication pendant une durée d'un an 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.

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

SERVICE CLIENT

Téléphone : 33-975-129-576

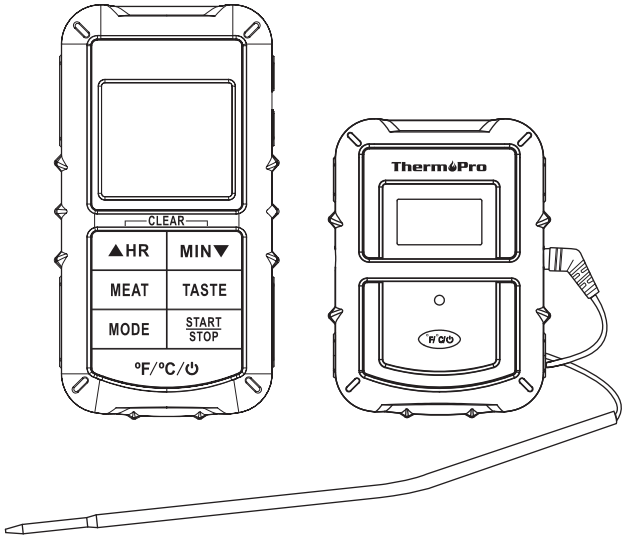
Email : service@buythermopro.com

Heures d'Ouverture : Jours de la semaine 15 :00 - 23 : 00 UTC+1

ThermoPro

Cucinare come uno chef in qualsiasi momento!

Termometro Wireless per Alimenti



Modello.: TP-07S

Introduzione

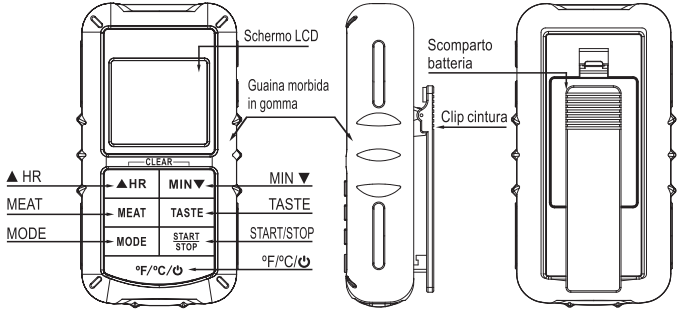
Congratulazioni per aver acquistato il Termometro Professionale Wireless per Alimenti, un termometro programmabile a radiofrequenza. Ora potrete monitorare a distanza il tempo e la temperatura di cottura dei cibi sulla griglia, nell'affumicatore o in forno.

Componenti

IT

1. 1 - ricevitore.
2. 1 - trasmettitore.
3. 1 – sonda staccabile in acciaio inox.
4. 2 – 2 batterie AAA .

Caratteristiche del Ricevitore



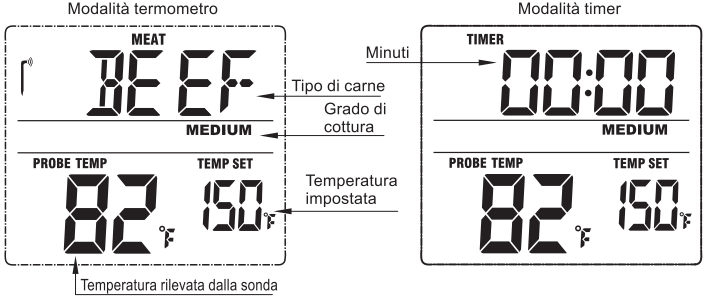
- LCD (Liquid Crystal Display) con retroilluminazione – Visualizza tutte le icone, la temperatura e il timer. Una luce blu lampeggia ad ogni incremento di 10°F dall'inizio della cottura; la luce diventa verde a 15°F dalla temperatura preimpostata e infine rossa quando viene raggiunta la temperatura preimpostata. Vedere l'immagine LCD per maggiori dettagli.
- Allarme programmabile con temperature predefinite per certi tipi di alimenti.
- Timer per conteggio alla rovescia e conteggio progressive 23 ore, 59 minuti.
- Intervallo di temperatura della sonda: -32 ºF - 572 ºF (0 ºC - 300 ºC).
- Tolleranza di rilevazione della temperatura interna: +/-1.8 ºF (+/-1.0 ºC).
- Vano batterie – 2 batterie AAA.

Tasti

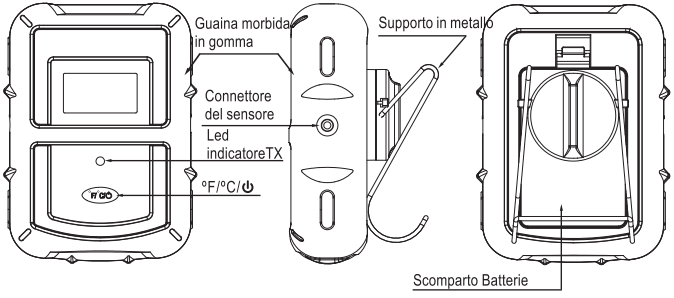
1. MODE – Premete per selezionare la modalità Termometro o Timer. Tenete premuto per due secondi per accedere alla modalità Sintonizzazione/Accoppiamento.
2. HR▲ – In modalità Timer, premete una volta per impostare l'ora. Tenendo premuto per due secondi, le ore aumenteranno di 10 al secondo. In modalità Termometro, premete una volta per aumentare il valore della temperatura. Tenendo premuto per due secondi, il valore della temperatura aumenterà di 10 gradi al secondo.
3. ºF/ºC/⏻ – Tenete premuto per due secondi per accendere/spegnere il ricevitore. In modalità termometro, premete una volta per selezionare la lettura in gradi Centigradi o Fahrenheit.
4. MIN▼ – In modalità Timer, premete una volta per impostare i minuti. Tenendo premuto per due secondi, i minuti aumenteranno di 10 al secondo. In modalità Termometro, premete una volta per diminuire il valore della temperatura. Tenendo premuto per due secondi, il valore della temperatura diminuirà di 10 gradi al secondo.
5. MEAT (carne) – In modalità Termometro, premete per selezionare il tipo di carne, PROG (programmare), GBEEF (manzo macinato), GPOUL (carne avicola macinata), BEEF (manzo), VEAL (vitello), CHCKE (pollo), PORK (maiale), POULT (pollame), LAMB (agnello) e FISH (pesce). In modalità Timer, premete per passare dal formato ore/minuti al formato minuti/secondi e viceversa.
6. START/STOP– In modalità Timer, premete per far partire o arrestare il timer.
7. TASTE – In modalità Termometro, premete per selezionare il grado di cottura della carne: RARE (molto al sangue), MED RARE (al sangue), MEDIUM (media cottura), MEDIUM WELL (rosata) e WELL DONE (ben cotta).

IT

LCD



Caratteristiche del Trasmettitore



- LCD (Liquid Crystal Display).
- Supporto – consente di posizionare il trasmettitore sul tavolo o di sfruttare il gancio per appenderlo.
- Scomparto batterie – alloggia 2 batterie AAA.
- Connettore sensore – per connettere la sonda in acciaio inox.

Tasti

°F/°C/⏻ – Tenete premuto due secondi per accendere o spegnere il trasmettitore. Premete una volta per selezionare la visualizzazione della temperatura in gradi Centigradi o Fahrenheit.

Inserimento delle batterie

Aprite lo scomparto batterie del ricevitore e inserite 2 batterie AAA, rispettando la polarità. Aprite lo scomparto delle batterie del trasmettitore e inserite 2 batterie AAA, rispettando la polarità.

Accendere/Spegnere l'apparecchiatura

Tenete premuto il tasto ºF/ºC/⏻ sul ricevitore per 2 secondi per accenderlo o spegnerlo.

Tenete premuto il tasto °F/°C/⏻ sul trasmettitore per 2 secondi per accenderlo o spegnerlo.

Sintonizzare/Accoppiare Trasmettitore e Ricevitore

Il trasmettitore e il ricevitore sono già stati accoppiati per impostazioni di fabbrica. Di solito NON è necessario risincronizzare le unità. È sufficiente collegare le sonde, inserire le batterie, accendere il ricevitore e il trasmettitore e attendere qualche secondo, vedrete le temperature indicate sia sul ricevitore che sul trasmettitore e che le unità sono pronte per l'uso.

Tuttavia, in alcuni casi particolari, il trasmettitore e il ricevitore non sono più accoppiati; allora potrebbe essere necessario risincronizzarli seguendo le istruzioni riportate di seguito:

a. Inserire le sonde in acciaio inossidabile negli spazi corrispondenti del trasmettitore.
b. Accendere il trasmettitore premendo il pulsante ºF/ºC/⏻ per 2 secondi. Il trasmettitore indicherà le temperature attuali sul suo display LCD.
c. Accendere il ricevitore premendo il pulsante ºF/ºC/⏻ per 2 secondi.
d. Premere e tenere premuto il pulsante Mode sul ricevitore per 2-3 secondi per entrare in modalità sincronizzazione che durerà per 60 secondi. Il display indica "---" e lampeggia.
e. Attendere un momento fino a quando la temperatura verrà visualizzata sul display, ciò significa che la sincronizzazione/l'accoppiamento è andata a buon fine. Il vostro termometro professionale da cucina a distanza è ora pronto per l'uso.

Nota: La sincronizzazione tra il trasmettitore e il ricevitore non andrà persa anche se si sostituiscono le batterie.

Impostare la temperatura di cottura della carne secondo le indicazioni del Ministero dell'Agricoltura statunitense (USDA)

1. Premete MODE per selezionare la modalità termometro. La parte superiore dello schermo visualizzerà in piccolo la scritta MEAT (carne) e un tipo di carne, ad es. BEEF (manzo).
2. Premete MEAT per selezionare il tipo di carne: PROG (programmare), GBEEF (manzo macinato), GPOUL (carne avicola macinata), BEEF (manzo), VEAL (vitello), CHCKE (pollo), PORK (maiale), POULT (pollame), LAMB (agnello) e FISH (pesce).
3. Premete TASTE per scegliere il livello di cottura adatto al tipo di carne selezionato: RARE (molto al sangue), MED RARE (al sangue), MEDIUM (media cottura), MEDIUM WELL (rosata) e WELL DONE (ben cotta).

   Nota: La temperatura visualizzata a destra di quella effettiva (PROBE TEMP: temp. sonda) è la temperatura preimpostata (TEMP SET) in conformità con i livelli di cottura indicati dal Ministero dell'Agricoltura statunitense. Ad es. la

carne di manzo sarà ben cotta a 165 ºF (74°C).

4. Quando la temperatura della carne raggiunge il livello preimpostato, il ricevitore emette un segnale acustico e la luce che illumina lo schermo diventa rossa.

Impostare la temperatura della carne secondo i vostri gusti

1. Premete MODE per selezionare la modalità termometro. La parte superiore dello schermo visualizza in piccolo la scritta MEAT (carne) e un tipo di carne, ad es. BEEF (manzo).
2. Premete HR o MIN per aumentare o diminuire la temperatura impostata. Mentre premete HR o MIN lo schermo visualizza PROG (programmare). Tenendo premuto il tasto, la temperatura da impostare aumenta o diminuisce più rapidamente. Premendo MEAT si torna alle temperature di cottura preimpostate, indicate dal Ministero dell'Agricoltura.
3. Quando la temperatura della carne raggiunge il livello preimpostato, il ricevitore emette un segnale acustico e la luce che illumina lo schermo diventa rossa.

Procedura classica per cottura sul barbecue

L'esempio tipico che segue indica la procedura da applicare affinché il Termometro Professionale Wireless per Alimenti vi avvisi quando una bistecca di manzo ha raggiunto il livello di media cottura (indicazioni USDA) e vi ricordi di girare gli hot dog dopo 5 minuti.

1. Accendete la griglia.
2. Seguite la procedura di sintonizzazione/accoppiamento.
3. Mettete bistecca e hot dog sulla griglia.
4. Inserite il sensore della sonda al centro della porzione più spessa della bistecca. Evitate di toccare l'osso o aree ricche di grasso. Si presume che la temperatura della carne sia 45 ºF (7 °C).
5. Posizionate il cavetto del sensore, evitando che entri in contatto con la fiamma e assicurandovi che fuoriesca dall'area della griglia senza essere schiacciato o deformato dal coperchio.
6. Ponete il trasmettitore lontano dal calore della griglia. NON mettete il trasmettitore sul coperchio chiuso o sotto il coperchio. Il trasmettitore non è impermeabile: NON esponetelo alla pioggia.
7. Premete MEAT per selezionare e visualizzare BEEF (manzo).
8. Premete TASTE per selezionare e visualizzare MEDIUM (media cottura) e apparirà150 ºF (66 °C) come TEMP SET (temperatura preimpostata).
9. Premete MODE per passare alla modalità timer.

10. Premete MIN 5 volte per impostare 5 minuti: verrà visualizzato 0:05. Premete START/STOP per iniziare il conto alla rovescia. Premete MODE per tornare alla modalità termometro.
11. Il ricevitore ha una portata massima di circa 90 metri dalla griglia. Se volete potete anche recarvi all'interno della vostra abitazione.
12. Trascorsi 5 minuti, il ricevitore emetterà un segnale acustico per 60 secondi.
13. Quando la temperatura della sonda nella bistecca raggiunge 55°F (13°C), lo schermo lampeggia con luce blu.
14. Quando la temperatura della sonda nella bistecca raggiunge 135°F (57°C), lo schermo lampeggia con luce verde.
15. Quando la temperatura della sonda nella bistecca raggiunge 150°F (66°C), lo schermo lampeggia con luce rossa.
16. Premete STOP per fermare l'allarme.
17. Spegnete la griglia. Togliete il sensore della sonda dalla bistecca, indossando sempre un guanto resistente al calore prima di toccare la sonda o il cavetto durante o al termine della cottura. Non toccateli a mani nude.
18. Pulite la sonda in acciaio inox e asciugatela accuratamente dopo ogni utilizzo.
19. Spegnete ricevitore e trasmettitore.

Utilizzo del Timer

Conto alla rovescia

1. Premete MODE per selezionare la modalità timer. La parte alta dello schermo visualizzerà in piccolo la scritta TIMER e 0:00.
2. Premete i tasti HR e MIN per impostare il timer. Premete il tasto START/STOP per iniziare il conto alla rovescia. Il simbolo "▼ " lampeggerà con l'intervallo di un secondo.
3. Per fermare il conto alla rovescia, premete il tasto START/STOP. Il simbolo "▼" smetterà di lampeggiare.
4. Premete insieme i tasti HR e MIN per riportare il timer a 0:00.

Nota: L'impostazione minima del timer è di 1 minuto. Quando il timer nell'eseguire il conto alla rovescia supera la soglia dell'ora, lo schermo visualizza 59'59" ossia 59 minuti e 59 secondi. A questo punto il conto alla rovescia evidenzia il trascorrere dei secondi. Quando il conto alla rovescia raggiunge 0' 00" il timer inizia a contare in avanti ed emette un beep per 60 secondi con la scritta timer e il simbolo "▲▼" che lampeggiano. Premete il tasto START/STOP per fermare il segnale acustico. Quando il conto in avanti raggiunge 23: 59: 59 (59 secondi non sono visualizzati) lo schermo ritorna a visualizzare 0:00, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo "▼▲" lampeggia per 60 secondi.

Conteggio in avanti

1. Premete MODE per selezionare la modalità timer. La parte alta dello schermo visualizzerà in piccolo la scritta TIMER e 0:00.
2. Premete il tasto START/STOP per iniziare il conteggio in avanti. Il simbolo "▲" lampeggerà con l'intervallo di un secondo.
3. Per fermare il conteggio in avanti, premete il tasto START/STOP. Il simbolo "▲" diventerà fisso.
4. Premette il tasto CLEAR per cancellare l'impostazione e riportare il timer a 0:00.

Precauzioni di sicurezza

- Se dovete toccare la sonda in acciaio inox o il cavetto, durante o al termine della cottura, indossate sempre un guanto di protezione resistente al calore. Non toccateli a mani nude.
- Non lasciate la sonda in acciaio inox e il suo cavetto alla portata dei bambini.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone di età uguale o inferiore ai 12 anni.
- Pulite la sonda in acciaio inox e asciugatela accuratamente dopo ogni utilizzo. Non immergete la sonda o il suo cavetto nell'acqua. Per la pulizia utilizzate un panno inumidito con acqua e sapone.
- Non esponete il ricevitore o il trasmettitore alla pioggia: non sono impermeabili.
- Evitate che lo spinotto della sonda o il connettore del trasmettitore entrino a contatto con l'acqua o altri liquidi. Questo produrrà un collegamento difettoso e misure errate.
- Non esponete il ricevitore o il trasmettitore al calore diretto e non collocateli su superfici calde.
- Non utilizzate la sonda in acciaio inox nel forno a microonde.

Pulizia

- Se dovete toccare la sonda in acciaio inox o il cavetto, durante o al termine della cottura, indossate sempre un guanto di protezione resistente al calore. Non toccateli a mani nude.
- Non lasciate la sonda in acciaio inox e il suo cavetto alla portata dei bambini.
- Lavate la punta metallica della sonda con acqua calda e sapone, quindi asciugate accuratamente. Non immergete la sonda nell'acqua durante la pulizia.
- Pulite trasmettitore e ricevitore con un panno umido. Non immergeteli nell'acqua.

Consigli Utili

- Se il ricevitore e/o il trasmettitore visualizzano LLL o HHH invece della temperatura rilevata dalla sonda, aspettate che la sonda raggiunga la temperatura ambiente. Se continua a permanere la scritta LLL o HHH, o ricevete una temperatura errata, infilate gli spinotti della sonda più a fondo nel trasmettitore e ruotateli spingendoli avanti e indietro per ottenere un buon contatto.
- Non immergete la sonda o il suo cavetto nell'acqua durante la pulizia.
- Evitate che la sonda o il suo cavetto vengano a contatto con la fiamma.
- Se la temperatura visualizzata appare troppo alta o sembra aumentare troppo velocemente, assicuratevi che la punta della sonda non attraversi il cibo fuoriuscendo all'esterno. Riposizionate la punta della sonda al centro della porzione di carne più spessa, evitando di toccare ossa o aree ricche di grasso.

Conformità FCC

1. Questo dispositivo è conforme ai limiti previsti per gli apparecchi a radiofrequenza ai sensi dell'Art.15 del regolamento FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti:
   (1) questo dispositivo non deve causare interferenze dannose;
   (2) deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, incluse le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.
2. Qualsiasi cambiamento o modifica non espressamente approvata dalla parte competente in materia di conformità potrebbe invalidare il diritto dell'utente di adoperare l'apparecchio.

GARANZIA LIMITATA DI UN ANNO

ThermoPro garantisce che questo prodotto è privo di difetti di componenti, materiali e manodopera per un periodo di un anno, dalla data di acquisto.

Se durante il periodo di garanzia il prodotto dovesse avere necessità di interventi di riparazione e assistenza, contattate il Servizio Clienti per telefono o con una email per ricevere istruzioni sulle modalità d'imballaggio e di spedizione del prodotto alla ThermoPro.

Questa garanzia vi conferisce dei diritti legali specifici. Oltre ai diritti descritti in questa sede, potreste goderne di ulteriori in base alla normativa in vigore nei diversi Stati.

SERVIZIO CLIENTI

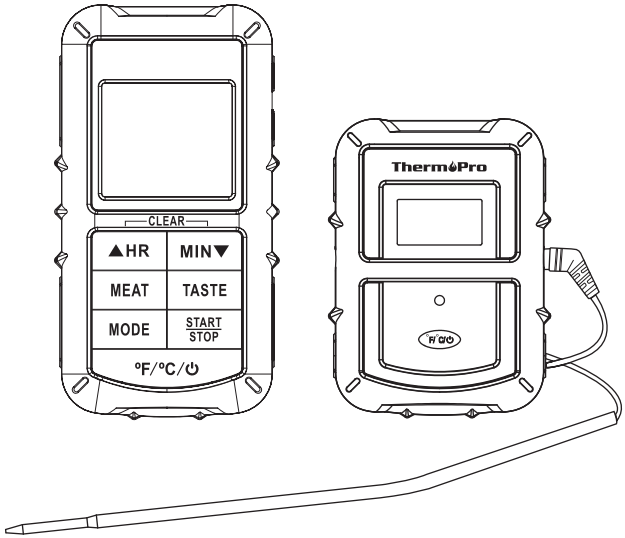
Telefono: 39-052-317-15570
Email: service@buythermopro.com
Orario: Giorni Lavorativi 15:00-23:00 UTC+1

ThermoPro

¡Cada vez se cocina como un cocinero profesional!

Termómetro Remoto para Alimentos

ES



Modelo No.: TP-07S

Introducción

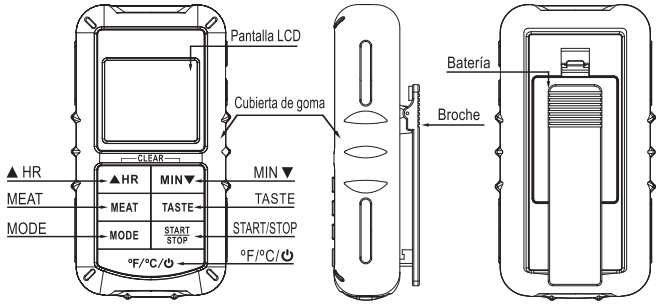
Felicidades por la compra del Termómetro Remoto Profesional para Cocción, un termómetro de radiofrecuencia programable. Ahora podrá monitorear remotamente el tiempo y la temperatura de la comida en cocimiento a la parrilla, horno, o ahumador.

Componentes

1. 1- Unidad receptora.
2. 1- Unidad transmisora.
3. 1- Sensor desmontable de sonda de acero inoxidable.
4. 2- 2* baterías AAA.

ES

Características del receptor



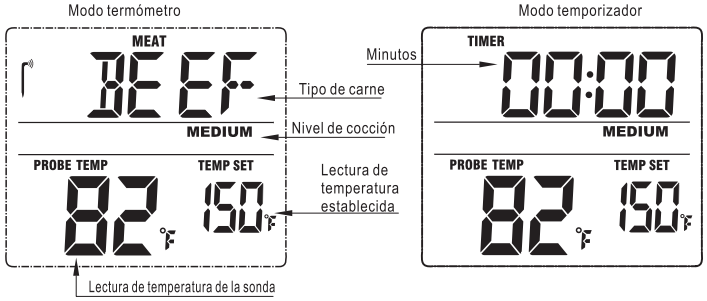
- LCD (pantalla de cristal líquido)con luz de fondo: Muestra todos los íconos, la temperatura y el temporizador. La retroiluminación será de color azul cuando la temperatura aumente 10°F desde que comienza la cocción. Luego, cambiará a verde cuando la temperatura esté a menos de 15°F de la temperatura establecida; y después se tornará roja cuando alcance la temperatura configurada. Vea el diagrama LCD para información detallada.
- Alerta programable con temperaturas predefinidas para alimentos específicos.
- 23-horas, 59-minutos: temporizador cuenta atrás y temporizador con contador ascendente.
- Rango de temperatura of probe: 32 ºF to 572 ºF (de 0 ºC a 300 ºC).
- Tolerancia de temperatura de la lectura interna del alimento: +/-1.8 ºF (+/-1.0 ºC).
- Compartimiento de la batería – tiene 2 pilas AAA.

Botones

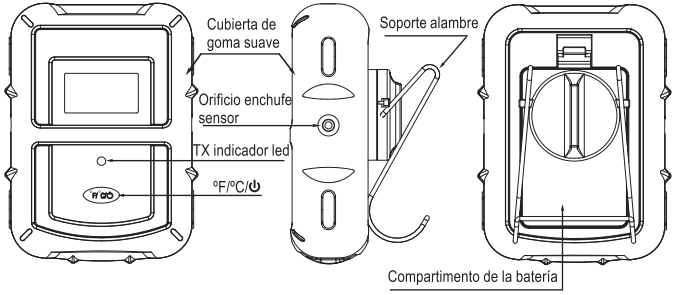
1. MODE: Presione este botón para seleccionar el modo termómetro o temporizador. Presione y sostenga por 2 segundos para entrar al modo Sincronización/ Emparejamiento.
2. HR▲ : En modo temporizador, presione una vez para establecer la hora. Al presionar y sostener durante 2 segundos, las horas aumentarán de a 10 por segundo. En el modo termómetro, presione una vez para aumentar el valor de la temperatura. Al presionar y sostener durante 2 segundos, el valor de la temperatura aumentará de a 10 grados por segundo.
3. °F/°C/⏻ : Presione y sostenga por 2 segundos para ENCENDER o APAGAR el receptor. En el modo termómetro, presione una vez para seleccionar las lecturas de temperatura en Fahrenheit o Celsius.
4. MIN▼: En modo temporizador, presione una vez para establecer los minutos. Al presionar y sostener durante 2 segundos, los minutos aumentarán de a 10 por segundo. En el modo termómetro, presione una vez para disminuir el valor de la temperatura. Al presionar y sostener por 2 segundos el valor de la temperatura disminuirá 10 grados por segundo.
5. MEAT: En modo termómetro, presione para seleccionar el tipo de carne, PROG (programar), GBEEF (carne molida), GPOUL (carne de ave molida), BEEF (res), VEAL (ternera), CHICKE (pollo), PORK (cerdo), POULT (aves), LAMB (cordero) y FISH (pescado). En modo temporizador, presione para cambiar de horas/ minutos a minutos/segundos y viceversa.
6. START/STOP: En modo temporizador, presione para iniciar o detener el temporizador.
7. TASTE: En modo termómetro, presione para seleccionar el nivel de cocción de la carne: RARE (sellada), MED RARE (medio cruda), MEDIUM (término medio), MED WELL (en su punto), y WELL DONE (bien cocida).

ES

LCD



Transmitter Features



- LCD (pantalla de cristal líquido).
- Soporte de alambre: Le permite colocar el transmisor sobre una mesa o invertirlo para utilizarlo como una percha.
- Compartimento de la batería: Para dos baterías AAA.
- Orificio de enchufe del sensor: conector para el sensor de la sonda de acero inoxidable.

Botones

°F/°C/⏻ : Presione y sostenga por 2 segundos para ENCENDER o APAGAR el transmisor. Presione una vez para seleccionar las lecturas en Celsius o Fahrenheit.

ES

Instalación de las baterías

Abra el compartimento de la batería del receptor e inserte dos baterías AAA con la polaridad correcta. Abra el compartimento de la batería del transmisor e inserte dos baterías AAA con la polaridad correcta.

Encender/apagar la unidad

Presione y sostenga el botón °F/°C/⏻ del receptor durante 2 segundos para ENCENDERLO o APAGARLO.

ES Presione y sostenga el botón °F/°C/⏻ del transmisor durante 2 segundos para ENCENDERLO o APAGARLO.

Sincronizar/emparejar el transmisor y el receptor

El transmisor y el receptor ya se acoplaron en nuestras instalaciones de fabricación. Normalmente NO necesitan volver a sincronizarse. Sólo conecte las sondas e inserte las pilas, encienda el receptor y el transmisor y espere unos segundos. Entonces podrá ver las temperaturas en el transmisor y en el receptor. Y en ese momento, las unidades están listas para usarse.

Sin embargo, en algunos casos, el transmisor y el receptor no están acoplados, y en este caso, puede que necesite volver a sincronizarlos siguiendo los pasos siguientes:

a. Inserte las sondas de acero inoxidable en los enchufes correspondientes del transmisor.

b. Encienda el transmisor pulsando y manteniendo el botón ºF/ºC/⏻ durante 2 segundos. El transmisor mostrará la temperatura actual en la pantalla LCD.

c. Encienda el receptor pulsando el botón ºF/ºC/⏻ durante 2 segundos.

d. Presione y mantenga presionado el botón Mode en el receptor durante 2 ~ 3 segundos para entrar en modo de sincronización que tendrá una duración de 60 segundos. La pantalla mostrará "---" y parpadeará.

e. Espere unos instante hasta que la temperatura de lectura aparezca en la pantalla del receptor. Una vez aparezca, se habrá completado la sincronización. El termómetro de cocina profesional remoto está ahora listo para su uso.

Nota: La sincronización entre el transmisor y el receptor no se perderá incluso si cambia las pilas.

Medir la temperatura de la carne de acuerdo con el rango de temperatura de cocción deseada del USDA

1. Presione MODE para seleccionar el modo termómetro. La pantalla superior mostrará la palabra MEAT en tamaño pequeño y un tipo de carne, como la de res (BEEF).
2. Presione MEAT para seleccionar el tipo de carne. PROG (programa), GBEEF (carne molida), GPOUL (carne de ave molida), BEEF (res), VEAL (ternera), CHICKE (pollo), PORK (cerdo), POULT (aves), LAMB (cordero) y FISH (pescado).
3. Presione TASTE para seleccionar el nivel de cocción del tipo de carne elegido: RARE (sellada), MED RARE (medio cruda), MEDIUM (término medio), MED WELL (en su punto), y WELL DONE (bien cocida). ES

Nota: La temperatura mostrada a la derecha de la temperatura real de la carne (PROBE TEMP), será la temperatura predefinida (TEMP SET) de acuerdo con los niveles de cocción del USDA. Ejemplo: La carne de res estará bien cocida a 165°F.

4. Tan pronto la temperatura de la carne alcance el nivel de cocción predefinido, el receptor emitirá un pitido y la retroiluminación de la pantalla LED se tornará roja.

Medir la temperatura de la carne al gusto personal

1. Presione MODE para seleccionar el modo termómetro. La pantalla superior mostrará la palabra MEAT en tamaño pequeño y un tipo de carne como la de res (BEEF).
2. Presione HR o MIN para aumentar o disminuir la temperatura definida. A medida que presiona HR o MIN, la pantalla cambia a PROG (programa). Si sostiene el botón, se aumentará o disminuirá rápidamente la temperatura establecida. Si presiona MEAT, volverá a los rangos predefinidos del USDA.
3. Tan pronto la temperatura de la carne alcance el nivel de cocción predefinido, el receptor emitirá un pitido y la retroiluminación de la pantalla LED se tornará roja.

Procedimiento para uso típico en una parrillada en exteriores

El ejemplo típico a continuación seguirá los pasos para recibir la alerta del Termómetro Remoto Profesional para Cocción, que le avisará cuándo un filete de carne está a término medio (según el USDA) y le recordará darles la vuelta a los perros calientes en 5 minutos.

1. Encienda la parrilla.
2. Siga el procedimiento de sincronización/emparejamiento.

3. Coloque el filete y los perros calientes en la parrilla.
4. Inserte el sensor de la sonda hasta la mitad de la porción más gruesa del filete. Evite tocar huesos y áreas con mucha grasa. Se asume que la temperatura de la carne es 45°F.
5. Ubique el cable del sensor de la sonda de manera que no vaya a entrar en contacto con las llamas y pueda ser extraído de la parrilla sin ser apretado/aplastado por la tapa.
6. Mantenga el transmisor alejado de la fuente de calor de la parrilla. NO ponga el transmisor sobre una cubierta cerrada ni debajo de ella. El transmisor no es a prueba de agua. NO lo utilice bajo la lluvia.
7. Presione MEAT para que se muestre el ícono BEEF.
8. Presione TASTE para que se muestre MEDIUM (término medio) y aparezca 150°F como la temperatura establecida (TEMP SET).
9. Presione MODE para cambiar al modo temporizador.
10. Presione MIN 5 veces para configurar por 5 minutos. Aparecerá 0:05. Presione START/STOP para comenzar el conteo regresivo. Presione MODE para volver al modo termómetro.
11. Puede alejar el receptor hasta unos 90 metros de la parrilla. Entre a la casa si lo desea.
12. Cuando se cumplan los 5 minutos, el receptor emitirá un pitido durante 60 segundos.
13. Cuando la temperatura de la sonda que está dentro del filete alcance los 55°F, la retroiluminación LCD se tornará azul.
14. Cuando la temperatura de la sonda que está dentro del filete alcance los 135°F, la retroiluminación LCD se tornará verde.
15. Cuando la temperatura de la sonda que está dentro del filete alcance los 150°F MEDIUM (término medio), el receptor emitirá un pitido y la retroiluminación LCD se tornará roja.
16. Presione STOP para detener la alerta.
17. Apague la parrilla. Retire el sensor de la sonda del filete. Utilice siempre guantes resistentes al calor para tocar el cable o sensor de la sonda de acero inoxidable durante o inmediatamente después de la cocción. No los toque con las manos descubiertas.
18. Limpie la sonda de acero inoxidable y séquela completamente después de cada uso.
19. Apague el transmisor.

Uso del temporizador

Conteo regresivo

1. Presione MODE para seleccionar el modo temporizador. La pantalla superior mostrará la palabra TIMER en tamaño pequeño y 0:00.
2. Presione HR y MIN para configurar el temporizador. Presione el botón START/STOP para comenzar el conteo regresivo. El " ▼ " parpadeará cada segundo.
3. Para detener el conteo regresivo, presione el botón START/STOP. El " ▼ " se quedará fijo.
4. Presione los botones HR & MIN al tiempo para volver a 0:00.

Nota: La configuración mínima para el temporizador es 1 minuto. Cuando el temporizador cuenta de forma regresiva por debajo de 1 hora (1:00), la pantalla cambia a 59'59" (59 minutos y 59 segundos). Los segundos se mostrarán contando de forma regresiva. Cuando el conteo regresivo alcance "0:00", el temporizador comenzará el conteo hacia adelante y emitirá un pitido por 60 segundos. El temporizador y el "▲▼ " parpadearán. Presione el botón START/STOP para detener el pitido. Cuando el conteo hacia adelante alcance 23:59:59 (los 59 segundos no se muestran), la pantalla cambiará a 0:00, la unidad emitirá un pitido, y el "▲▼ " parpadeará por 60 segundos.

Conteo hacia adelante

1. Presione MODE para seleccionar el modo temporizador. La pantalla superior mostrará la palabra TIMER en tamaño pequeño y 0:00.
2. Presione el botón START/STOP para comenzar el conteo hacia adelante. El " ▲ " parpadeará cada segundo.
3. Para detener el conteo hacia adelante, presione el botón START/STOP. El " ▲ " se quedará fijo.
4. Presione el botón CLEAR para volver a 0:00.

Precauciones

- Utilice siempre guantes resistentes al calor para tocar el cable o sensor de la sonda de acero inoxidable durante o después de la cocción. No los toque con las manos descubiertas.
- Mantenga el sensor y cable de la sonda de acero inoxidable lejos del alcance de los niños.
- El uso de este aparato no está dirigido a personas de 12 años de edad o menores.
- Limpie las sondas de acero inoxidable y séquelas completamente después de cada uso.

- No sumerja la sonda ni el cable en agua. Utilice un paño húmedo y jabón para limpiar.
- No utilice el receptor ni el transmisor bajo la lluvia. No son a prueba de agua.
- No exponga el enchufe de la sonda de acero inoxidable ni el orificio conector del transmisor al agua o a líquidos, lo cual puede resultar en una mala conexión y lecturas erróneas.
- No exponga el receptor ni el transmisor a una superficie caliente ni a calor directo.
- No utilice la sonda de acero inoxidable en hornos microondas.

Limpieza

- Utilice siempre guantes resistentes al calor para tocar el cable o sensor de la sonda de acero inoxidable durante o inmediatamente después de la cocción. No los toque con las manos descubiertas.
- Mantenga el sensor y cable de la sonda de acero inoxidable lejos del alcance de los niños.
- Lave la punta metálica de la sonda con agua caliente y jabón, y seque completamente. No sumerja la sonda en agua mientras la limpia.
- Limpie el transmisor y el receptor con un paño húmedo. No lo sumerja en el agua.

Consejos útiles

- Si el receptor y/o el transmisor muestran LLL o HHH en lugar de la temperatura de la sonda, espere a que la sonda alcance la temperatura ambiente. Si LLL o HHH siguen en pantalla o recibe una lectura de temperatura falsa, oprima con fuerza los conectores de la sonda dentro del transmisor y dóblelos hacia adelante y hacia atrás para que hagan buen contacto. Si el problema persiste, puede que haya un corto circuito en el cable interno de la sonda sea por la humedad o por daño a causa del calor.
- No sumerja la sonda en agua mientras la limpia.
- No permita que la sonda ni el cable de la sonda entren en contacto con llamas.
- Si la temperatura que se muestra parece estar muy por encima o si aparentemente aumenta demasiado rápido, asegúrese de que la punta de la sonda no esté atravesando el alimento. Vuelva a introducir la punta de la sonda hasta la mitad de la parte más gruesa del alimento. Evite tocar huesos y áreas con mucha grasa.

Declaración FCC

1. Este dispositivo cumple con el apartado 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:
   (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales.
   (2) Este dispositivo debe admitir las interferencias recibidas, incluso interferencias que causen un funcionamiento no deseado.
2. Los cambios o las modificaciones no aprobadas de manera expresa por la parte responsable de su cumplimiento, pueden invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

ThermoPro garantiza que este producto estará libre de defectos en piezas, materiales y mano de obra durante un período de un año, a partir de la fecha de compra.

Si llegan a necesitarse revisiones o reparaciones bajo esta garantía, póngase en contacto con Servicio al Cliente por vía telefónica o por correo electrónico para recibir instrucciones acerca de cómo empacar y enviar el producto a ThermoPro.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que usted tenga otros derechos que varíen según el estado.

SERVICIO AL CLIENTE

Teléfono: 34-910-601-787

Correo electrónico: service@buythermopro.com

Horarios: Días hábiles, de 15:00 - 23:00 UTC+1