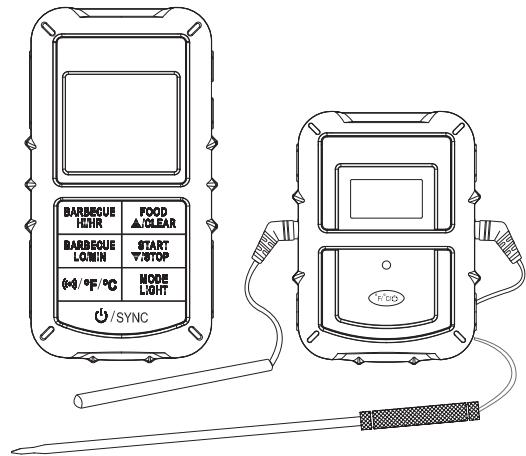


# ThermPro

Cook Like A Pro Every Time!

Remote Food Thermometer with Dual Probe

Model No.: TP-08S



**(EN)** Instruction Manual Page 2

**(DE)** Bedienungsanleitung Seite 17

**(FR)** Manuel d'Utilisation Page 35

**(IT)** Istruzioni per l'uso Pagina 52

**(ES)** Manual de instrucciones Página 69

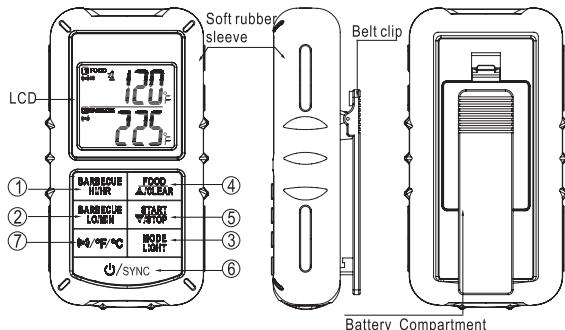
## Introduction

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

## Components

1. 1– Receiver unit.
2. 1– Transmitter unit.
3. 1– Detachable stainless steel FOOD probe.
4. 1– Detachable stainless steel BARBECUE probe with clip.
5. 2\*AAA batteries.

## Receiver Features



- **LCD (Liquid Crystal Display)** – Displays all icons, temperature and time.
- **Battery compartment** – Holds 2 AAA batteries.
- **Belt clip/Stand** – Belt clip allows you to be mobile. Clip the receiver unit to belt. Swings out and allow you to stand the receiver on tabletop as well.

## Buttons

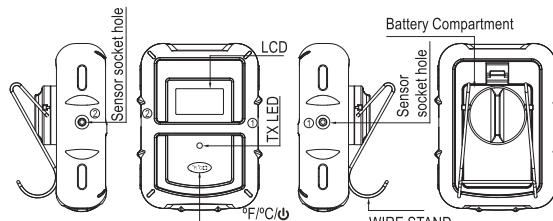
- 1. HI/HR** – In THERMOMETER MODE, press once to display the maximum set BARBECU /oven/smoker temperature setting. To set temperature, press and hold button until the digits flash, then press the “FOOD/▲/CLEAR” or “START/▼/STOP” to set your desired maximum BARBECUE/Oven/Smoker temperature. To set temperature faster, press and hold the “FOOD/▲/CLEAR” or “START/▼/STOP” to increase or decrease by 10 degrees per second. Then press MODE button to confirm. In TIMER MODE, when the TIMER stops, press once to increase the Hour. Press and hold to increase by 10 hours per second.
- 2. LO/MIN** – In THERMOMETER MODE, press once to display the minimum set BARBECUE /oven/smoker temperature setting. To set temperature, press and hold until the digits flash, then press the “FOOD/▲/CLEAR” or “START/▼/STOP” to set your desired minimum BARBECUE/Oven/Smoker temperature. To set temperature faster, press and hold the “FOOD/▲/CLEAR” or “START/▼/STOP” to increase or decrease by 10 degrees per second. In TIMER MODE, when the TIMER stops, press once to increase the MINUTE. Press and hold to increase by 10 minutes per second.
- 3. MODE/LIGHT** – Press once to turn on the LCD back light which will last for 5 seconds. Press and hold for 2 seconds to select THERMOMETER MODE or TIMER MODE. When wanting to save your selected temperature, press once to save temp setting.
- 4. FOOD/▲/CLEAR** – In THERMOMETER MODE, press once to display the current FOOD temperature setting. To increase temperature, press and hold until the digits flash, then press once to increase to your desired FOOD temperature. To increase temperature faster, press and hold for 2 seconds to increase by 10 °F per second. In TIMER MODE, when the timer stops, press once clear the timer setting back to 0:00.

**5. START/▼/STOP** – In TIMER MODE, press once to start or stop the timer countdown or count up. In THERMOMETER MODE, press to decrease the BARBECUE or FOOD temperature. To decrease temperature faster, press and hold to decrease by 10 degrees per second.

**6. ⌂/SYNC** – Press once to turn ON/OFF the receiver. Press and hold for 2 seconds to synchronize/pair with transmitter.

**7. (•)/°F/°C** – press once to activate/deactivate the temperature alarm. Press and hold it for 2 seconds to select receiver temperature display in °C or °F.

## Transmitter Features



- **LCD (Liquid Crystal Display)** – displays temperature of both FOOD and BARBECUE. It will automatically switch between FOOD and BARBECUE displays.
- **WIRE STAND** – Allows you to stand the receiver on tabletop or it can be reversed and used as a hanger.
- **BATTERY COMPARTMENT** – Holds 2 AAA batteries.
- ① **FOOD** – Plug-in for stainless steel FOOD probe.
- ② **BARBECUE** – Plug-in for stainless steel BARBECUE probe.

## Button

**°F/°C/⌚** – Press once to turn ON/OFF the transmitter. Press and hold for 2 seconds to select the transmitter temperature display in °C or °F.

## 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 ⌂/SYNC button on the receiver to turn on/off the receiver;

Press °F/°C/⌚ button on the transmitter 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 resynchronize 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 resynchronize 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 the °F/°C/⌚ button. The transmitter will show the current temperatures on its LCD display.
- c. Turn on the receiver by pressing the ⌂/SYNC button.
- d. Press and hold ⌂/SYNC 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.

## Loss link alert

If the receiver is taken out of range or there is abnormal external interference or after shutting OFF the transmitter, the receiver may not be able to receive the transmission from the transmitter. If this happens over 4 minutes, the unit will alert you by beeping once for every 4 seconds to tell you the signal is lost. Pressing any button on receiver will stop the loss Link beep.

To regain transmission signal, move the receiver close to the transmitter, the link should be automatically restored and the temperatures should appear on the receiver display.

## Thermometer Mode

In thermometer mode, the LCD will show a FOOD icon in the upper part of the display and a BARBECUE icon in the lower part of the display. You can follow the processes below to gain your desired settings.

### Setting HI (Maximum) FOOD Temperature

1. Press the FOOD/▲/ CLEAR button to display the current FOOD temperature setting, which will only be displayed for 5 seconds. The FOOD temperature range is 32 °F - 572 °F and the default setting is 176 °F.
2. Press and hold the FOOD/▲/ CLEAR button until the digits flash.
3. Press the FOOD/▲/ CLEAR button to set your desired temperature. It will increase one with each press. Press and hold the FOOD/▲/ CLEAR button to increase by 10 degrees per second.
4. Press the START/▼/STOP button to decrease your desired temperature. It will decrease one with each press. Press and hold the START/▼/STOP button to decrease by 10 degrees per second.
5. Press the LIGHT/ MODE button to confirm the setting.  
**Note:** Press FOOD/▲/ CLEAR to read your current FOOD temperature.

To destroy harmful bacteria like Salmonella and E Coli the USDA recommends the following minimum internal temperatures:

(Beef, Veal, Lamb Steaks & Roasts and Fish) to be 145 °F  
(Egg Dishes, Pork and Ground Beef Veal & Lamb) to be 160 °F (Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground) to be 165 °F.

### Setting HI (Maximum) BARBECUE/Oven/Smoker Temperature

1. Press the HI/HR button to display the current maximum BARBECUE/oven/smoker temperature setting, which will only be displayed for 5 seconds. The maximum BARBECUE/oven/smoker temperature range is 140 °F – 572 °F and the default setting is 176 °F.  
**Note:** The unit will not allow you to set the BARBECUE temperature below the minimum BARBECUE temperature.
2. Press and hold the HI/HR button until the digits flash.
3. Then press the “FOOD/▲/CLEAR” or “START/▼/STOP” to set your desired maximum BARBECUE/Oven/Smoker temperature. To set temperature faster, press and hold the “FOOD/▲/CLEAR” or START/▼/STOP to increase or decrease by 10 degrees per second.
4. Press the LIGHT/ MODE button to confirm the setting.  
**Note:** Press the HI/HR button to read your set maximum BARBECUE temperature.

### Setting LO (Minimum) BARBECUE/Oven/Smoker Temperature

1. Press the LO/MIN button to display the minimum BARBECUE/oven/smoker temperature setting, which will only be displayed for 5 seconds. The minimum BARBECUE temperature range is 32 °F – 554 °F and the default setting is 50 °F.  
**Note:** The unit will not allow you to set the minimum BARBECUE temperature above the maximum BARBECUE temperature.

2. Press and hold the LO/MIN button until the digits flash.
3. Then press the “FOOD/▲/CLEAR” or “START/▼/STOP” to set your desired minimum BARBECUE/Oven/Smoker temperature. To set temperature faster, press and hold the “FOOD/▲/CLEAR” or “START/▼/STOP” to increase or decrease by 10 degrees per second.
4. Press the LIGHT/MODE button to confirm the setting.  
**Note:** Press the LO/MIN button to read your set minimum BARBECUE temperature.

## Activating/Deactivating the temperature alarm

You can press the  $(\bullet)/^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$  button to activate or deactivate the temperature alarm for BARBECUE and FOOD. The alarm icons will appear beneath the FOOD and BARBECUE icons.

The receiver will beep with the alarm icon and probe temperature flashing if:

- a) The actual FOOD temperature has exceeded your set maximum FOOD temperature (Beep twice in every second);
- b) The actual BARBECUE/oven/smoker temperature has exceeded your set maximum BARBECUE/oven/smoker temperature (Beep once in every second);
- c) The actual BARBECUE/oven/smoker temperature has fallen below your set minimum BARBECUE/oven/smoker temperature (Beep once in every second);

**Note:** The minimum BARBECUE temperature alarm will not be activated until the actual BARBECUE temperature goes above the set minimum temperature.

**For example:** You set the minimum BARBECUE temperature as 220 °F and press the  $(\bullet)/^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$  to activate the alarm. The unit will NOT beep or flash even if the actual BARBECUE temperature is below 220 °F. It assumes that your BARBECUE is not up to temperature. Only when the actual BARBECUE temperature goes over 220 °F, then falls below 220 °F, can the alarm be activated, the unit will beep and flash.

**Note:** The unit will retain your Barbecue & Food alert temperature settings even after the unit is turned off.

## TIMER MODE

### Count down

1. Press and hold the LIGHT/MODE button to switch the unit from THERMOMETER MODE to TIMER MODE. The timer 0:00, with a small icon TIMER will be shown on the lower part of the display.
2. Press the HI/HR button to set the hour and LO/MIN button to set the minute.
3. Press the START/▼/STOP button to start countdown. The icon “ $\downarrow$ ” will blink.
4. Press the START/▼/STOP button to stop the countdown. The “ $\downarrow$ ” will be solid.
5. Press the FOOD/▲/CLEAR button to clear the setting back 0:00.

**Note:** The minimum setting for the timer is 1 minute and the maximum setting is 24 hours. It will be displayed as hours & minutes when the timer does not exceed 10 hours. Once it exceeds 10 hours, only the hour can be displayed. When the countdown reaches “0:00” the timer starts counting up and it will beep for 30 seconds. The “0:00” and “ $\uparrow$ ” will blink. Press the START/▼/STOP button to stop the beep.

### Count up

1. Press and hold the LIGHT/MODE button to switch the unit from THERMOMETER MODE to TIMER MODE. The timer 0:00, with a small icon TIMER will be shown on the lower part of the display.
2. Press the START/▼/STOP button to start count up. The icon “ $\uparrow$ ” will blink.
3. Press the START/▼/STOP button to stop the count up. The “ $\uparrow$ ” will be solid.
4. Press the FOOD/▲/CLEAR button to clear the setting back to 0:00.

**Note:** When the count up timer reaches 9:59, it will keep displaying as 9:59, meanwhile, the unit beeps with the “” icon blinking for 30 seconds.

**Note:** The unit will retain your timer settings even after the unit is turned off.

## Temperature Unit Display

Press and hold the /°F/°C button for 2 seconds on the receiver to select temperature display in °F or °C.

Press and hold the /°F/°C/ button for 2 seconds on the transmitter to select temperature display in °F or °C.

## Using TIMER MODE & TEMPERATURE MODE simultaneously

The TIMER MODE and TEMPERATURE MODE can be used simultaneously. This allows you to monitor the temperature for both FOOD and BARBECUE in the TEMPERATURE MODE when using the TIMER MODE to keep track of another cooking task. You can tell different task by the alarm sound as well as the icons.

1. In the THERMOMETER MODE, when the temperature is reached, the receiver will alarm you by beeping once every second for the BARBECUE/oven/smoker temperature and beeping twice every second for the FOOD temperature. The alarm icons and probe temperature will blink along with the alarm sound.

2. In the TIMER MODE, when the timer is reached, the receiver will alarm you by beeping 3 times in every second. Either the upward arrow (for count-up) or downward arrow (for countdown) will blink.

## Procedure for typical use in an outdoor BARBECUE

The following examples will go through the steps to have this professional remote cooking thermometer alarm you if a piece of meat (Boston Butt) is cooked to 160 °F and if your barbecue temperature falls below 225 °F or goes above 250 °F, and reminds you to check the smoker in 2 hours.

## Set up BARBECUE

- Follow the synchronization/pairing procedure to pair the receiver and transmitter.
- Place meat on the BARBECUE grill rack.
- Insert FOOD probe sensor into the center of thickest portion of the meat. Avoid touching bone or heavy fat areas.
- Clip the special BARBECUE probe to grill rack of barbecue chamber.
- Position the probe sensor wires so they will not come into contact with flames and exit the barbecue without being pinched/ crushed by the cover.
- Stand/ hang the transmitter away from heat source of barbecue. DO NOT put transmitter on closed cover or under the cover. The transmitter is water proof for use in rain.

## In THERMOMETER MODE

- Press HI/CLEAR to display the maximum FOOD temperature.
- Press and hold HI/CLEAR until the maximum FOOD temperature flashes.
- Press HI/CLEAR repeatedly until 160 °F appears (press and hold HI/CLEAR button will increase the temperature 10 degrees per second).
- Quickly press LIGHT/MODE to confirm the 160 °F setting.
- Press HI/HR to display the maximum BARBECUE temperature.
- Press and hold HI/HR until the maximum BARBECUE temperature flashes.
- Press HI/HR repeatedly until 250°F appears (press and hold HI/HR button will increase the temperature 10 degrees per second)
- Quickly press LIGHT/MODE to confirm the 250°F setting.
- Press LO/MIN to display the minimum BARBECUE temperature.

- Press and hold LO/MIN until the minimum BARBECUE temperature flashes.
- Press LO/MIN repeatedly until 225 °F appears (press and hold LO/MIN button will increase the temperature 10 degrees per second).
- Quickly press LIGHT/MODE to confirm the 225 °F setting.
- Press (•)/°C /°F to activate the temperature alarm for the BARBECUE and FOOD.

## In TIMER MODE

- Press HI/HR twice to set for 2 hours so that 2:00 will be displayed. Press START/STOP to start the countdown.
- Press and hold LIGHT/MODE to go back to THERMOMETER MODE.
- Clip the receiver to your belt or pocket and move up to 300 ft away from the barbecue. Go indoors if desired. You are now remotely monitoring your food and barbecue. The receiver will beep and flash if your meat temperature goes above 160 °F or the barbecue temperature falls below 225 °F or exceeds 250 °F.

## 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.
- Within the warranty period, return defective probe to address below along with return address and we will send you a replacement probe at 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

- 1) Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensors or wires during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- 2) Keep the stainless steel probe sensors and wires away from children.
- 3) Clean the stainless steel probes and dry thoroughly after each and every use.
- 4) Do not use the receiver in the rain. It is NOT rain proof. The transmitter is rain proof but not water tight. Do not immerse in water.
- 5) Do not expose the plugs of the stainless steel probes or the plug in holes of the transmitter to water or any liquid. This will result in a bad connecting and faulty readings.
- 6) Do not expose the receiver or transmitter to direct heat or surface.
- 7) Do not use stainless steel probes in microwave oven.
- 8) The Barbecue Thermometer registers temperatures as low as 32 °F (0 °C) and as high as 572 °F (300 °C). LLL will be displayed below 32 °F and HHH will be displayed above 572 °F. Do not use the stainless probe sensor above 572 °F. Doing so will deteriorate the wire.
- 9) Not Intended for Use by Persons ages 12 and Under.

## Cleaning

- 1) Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensors or wires during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- 2) Keep the stainless steel probe sensors and wires away from children.
- 3) Wash the metal probe tips with hot soapy water and dry thoroughly. Do not immerse the probe in water while

cleaning.

- 4) Wipe the transmitter and receiver with damp cloth. Do not immerse either in water.

## FCC Compliance

### Information to user

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

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

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

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with part 15 of the FCC Rules.

Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

## 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](mailto:service@buythermopro.com)

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

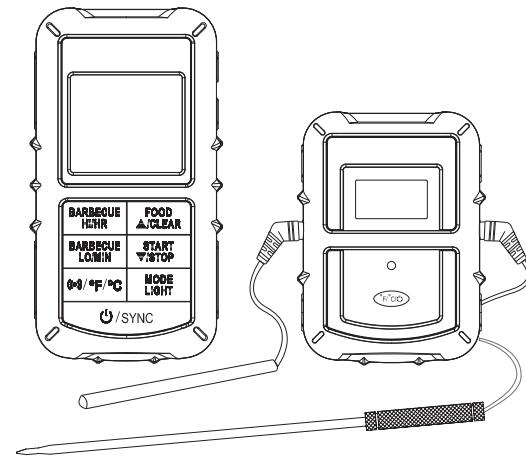
## Meat Temperatures & Doneness Chart

### Recommended by USDA

MEAT	Rare	Med Rare	Medium	Med Well	Well Done
Ground Beef			160°F/71°C		
Ground Poultry			165°F/74°C		
Beef	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Veal	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Chicken			165°F/74°C		
Pork			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Poultry			165°F/74°C		
Lamb	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Fish			145°F/63°C		
Program		145°F/63°C			

**ThermPro**

Kochen wie ein Chef jederzeit!  
Funk-Kochthermometer mit zwei Messfühlern



Model Nr.: TP-08S

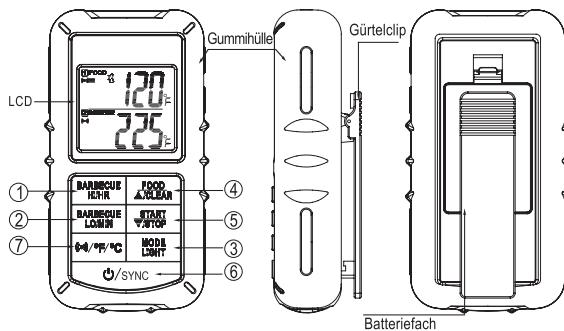
## Bedienungsanleitung

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

## Einzelteile

1. 1 - Empfängereinheit.
2. 1 - Sende-Einheit.
3. 1 - Abnehmbarer Messfühler aus Edelstahl für das Essen.
4. 1 - Abnehmbarer BARBECUE-Messfühler aus Edelstahl für den Grill.
5. 2 - 2<sup>st</sup> Batterien AAA Größe.

## Empfänger Funktionen



- LCD (Flüssigkristallanzeige) – Zeigt alle Icons, die Temperatur und den Timer an.
- Batteriefach – Beinhaltet 2 Batterien der Größe AAA.
- Gürtelclip/Ständer – Der Gürtelclip am Batteriegehäuse erlaubt es Ihnen mobil zu bleiben. Befestigen Sie die Empfängereinheit an Ihrem Gürtel. Schwenken Sie den Ständer nach außen und der Empfänger kann auch auf den Tisch gestellt werden.

## Tasten

1. **HI/HR** – Im THERMOMETER-MODUS drücken Sie diese Taste ein mal um die maximal eingestellte BARBECUE/Backofen/Smoker Temperatureinstellung anzuzeigen. Zum Festlegen der Temperatur, drücken und halten Sie die Taste, bis die Zahlen blinken. Drücken Sie dann "FOOD /▲/CLEAR" oder "START /▼/ STOP" zum Festlegen Ihrer gewünschten maximalen GRILL/Backofen/Smoker Temperatur. Zum schnelleren Festlegen der Temperatur, drücken und halten Sie "FOOD/▲/CLEAR" oder "START/▼/STOP" zum Erhöhen oder Verringern um 10 Grad pro Sekunde. Dann drücken Sie die MODE-Taste zur Bestätigung. Im Timer-Modus drücken Sie ein mal um die Stunde zu erhöhen wenn der Timer still steht. Wenn Sie die Taste drücken und 2 Sekunden gedrückt halten wird die Stundenanzeige um 10 Stunden pro Sekunde ansteigen.

2. **LO/MIN** – Im THERMOMETER-MODUS drücken Sie diese Taste ein mal um die minimal eingestellte BARBECUE/Backofen/Smoker Temperatureinstellung anzuzeigen. Zum Festlegen der Temperatur, drücken und halten Sie die Taste, bis die Zahlen blinken. Drücken Sie dann "FOOD/▲/CLEAR" oder "START/▼/STOP" zum Festlegen Ihrer gewünschten maximalen GRILL/Backofen/Smoker Temperatur. Zum schnelleren Festlegen der Temperatur, drücken und halten Sie "FOOD/▲/CLEAR" oder "START/▼/STOP" zum Erhöhen oder Verringern um 10 Grad pro Sekunde. Im Timer-Modus drücken Sie ein mal um die MINUTEN zu erhöhen wenn der Timer still steht. Wenn Sie die Taste drücken und 2 Sekunden gedrückt halten wird die Minutenanzeige um 10 Minuten pro Sekunde ansteigen.

3. **MODE/LIGHT** – Drücken Sie diese Taste ein mal um die Beleuchtung des LCD-Bildschirms für 5 Sekunden einzuschalten. Um den THERMOMETER- oder den TIMER-MODUS auszuwählen halten Sie diese Taste 2 Sekunden lang gedrückt. Falls Sie die gewählte Tem-

peratur speichern möchten dann drücken Sie ein Mal im die Einstellung zu speichern.

#### 4. FOOD/▲/CLEAR – Im THERMOMETER-MODUS drücken

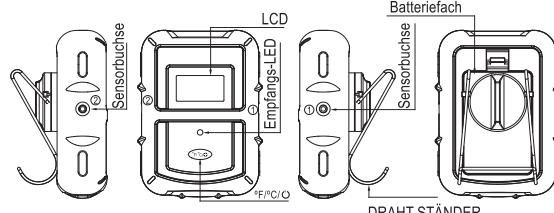
Sie diese Taste ein mal um die aktuell eingestellte Temperatur für das Essen anzuzeigen. Um die Temperatur zu erhöhen drücken Sie und halten Sie diese Taste gedrückt bis die Digitalanzeige zu blinken beginnt, danach drücken Sie die Taste bis Sie die gewünschte Temperatur für das Essen erreicht haben. Damit die Temperatureinstellung schneller ansteigt halten Sie die Taste für mindestens 2 Sekunden gedrückt ab dann steigt sie um 10 °C pro Sekunde. Im Timer-Modus drücken Sie ein mal um die Stunde zu erhöhen wenn der Timer still steht.

#### 5. START/▼/STOP –Im Timer-Modus drücken Sie diese Taste um den Timer zu stoppen und zu starten. Im THERMOMETER-MODUS drücken, um die BARBECUE ODER ESSEN Temperatur zu erhöhen. Zum schnelleren Erhöhen der Temperatur, drücken und halten zum Verringern um 10 Grad pro Sekunde.

#### 6. ψ/SYNC – Drücken Sie diese Taste einmal um den Empfänger aus- oder einzuschalten. Halten Sie die Taste für 2 Sekunden gedrückt um das Gerät mit dem Sender zu synchronisieren/koppeln.

#### 7. (•)/°F/°C- Drücken Sie diese Taste ein mal um den Temperaturalarm zu aktivieren/deaktivieren. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt um die Temperaturanzeige des Empfängers in °C oder °F anzuzeigen.

### Sender Funktionen



- LCD (Flüssigkristallanzeige) – Zeigt die Temperatur von BARBECUE und ESSEN an. Das Gerät wechselt automatisch zwischen der Anzeige von ESSEN(FOOD) zu BARBECUE und zurück.

- DRAHT STÄNDER – Er ermöglicht es den Empfänger auf einen Tisch zu stellen oder Sie können in umdrehen und ihn als Bügel verwenden.
- Batteriefach – Beinhaltet 2 Batterien der Größe AAA.
- ① ESSEN – Buchse für den Edelstahl-Messfühler für das ESSEN.
- ② BARBECUE – Buchse für den Edelstahl-Messfühler für das BARBECUE

### Tasten

°F/°C/ψ – Drücken Sie diese Taste einmal um den Sender aus- oder einzuschalten. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt um die Temperaturanzeige des Senders in °C oder °F anzuzeigen.

### Einbau der Batterien

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

### Gerät ein-/ausschalten

Drücken Sie die ψ/SYNC -Taste um den Empfänger ein- oder auszuschalten.

Drücken Sie die °F/°C/ψ -Taste um den Sender ein- oder auszuschalten.

### 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 °F/°C/Ψ ein. Der Sender wird die aktuellen Temperaturen auf dem LCD-Display anzeigen.
- c. Schalten Sie den Empfänger durch Drücken der Taste Ψ/SYNC ein.
- d. Drücken und halten Sie die Ψ/SYNC 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.

## Alarmierung bei unterbrochener Verbindung

Wenn der Empfänger außer Reichweite gebracht wird, die Verbindung durch eine externe Störung abreißt oder der Sender abgeschaltet wird dann ist der Empfänger nicht in der Lage Daten vom Sender zu erhalten. Wenn dieser Zustand länger als 4 Minuten andauert dann wird das Gerät alle 4 Sekunden ein Tonsignal von sich geben um den Signalverlust anzuzeigen. Wenn Sie auf dem Empfänger eine beliebige Taste drücken wird die Signalverlustmeldung abgeschaltet.

Um wieder ein Signal des Senders zu erhalten gehen Sie

mit dem Empfänger in die Nähe des Senders, dann sollte die Verbindung wieder automatisch aufgebaut werden und die Temperatur-Anzeige automatisch erscheinen.

## Thermometer-Modus

Im Thermometer-Modus wird das LCD-Display im oberen Teil des Displays ein Icon für ESSEN(FOOD) anzeigen und im unteren Teil ein Icon für BARBECUE. Sie können den Zubereitungsprozess verfolgen bis sie die gewünschten Werte erreicht haben.

## Einstellen der HI (Maximal-)Temperatur für das Essen

1. Drücken Sie die FOOD/▲/CLEAR-Taste um die aktuelle Einstellung der Temperatur für BARBECUE/Backofen/Smoker anzuzeigen. Die Anzeige erlischt wieder nach 5 Sekunden. Der Temperatur-Bereich für das Essen liegt zwischen 0°C bis 300°C die Grundeinstellung liegt bei 80°C.
2. Halten Sie die FOOD/▲/CLEAR-Taste gedrückt bis die Anzeige blickt.
3. Drücken Sie die FOOD/▲/CLEAR-Taste bis Sie ihre gewünschte Temperatur erreicht haben. Die Temperatur wird um ein Grad je Tastendruck steigen. Halten Sie die FOOD/▲/ CLEAR-Taste um 10 Grad pro Sekunde zu erhöhen.
4. Drücken Sie die START/▼/STOP-Taste, um die gewünschte Temperatur zu verringern. Es wird eins mit jedem Tastendruck verringert. Halten Sie die Taste START/▼/ STOP, um 10 Grad pro Sekunde zu verringern.
5. Drücken Sie die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung zu bestätigen.

**Hinweis:** Drücken Sie die FOOD/▲/ CLEAR-Taste um die aktuelle Fleisch-Temperatur zu messen.

Um gefährliche Bakterien wie Salmonellen und E Coli abzutöten empfiehlt das US-Landwirtschaftsministerium folgende Kerntemperaturen.

(Steaks und Braten von Rind, Kalb und Lamm sowie Fisch) bei 63 °C (Eierspeisen Schwein, und Hackfleisch von Rind, Kalb und Lamm) bei 71 °C (Truthahn, Huhn & Ente Ganz, Stücke oder Hackfleisch) bei 73 °C.

DE

DE

### Einstellen der HI (Maximal-)Temperatur für BARBECUE/Backofen/Smoker

1. Drücken Sie die HI/ CLEAR-Taste um die aktuelle Einstellung der Temperatur für BARBECUE/Backofen/ Smoker anzuzeigen. Die Anzeige erlischt wieder nach 5 Sekunden. Der Bereich für die Maximal-Temperatur für BARBECUE/Backofen/Smoker liegt zwischen 60°C bis 300°C die Grundeinstellung liegt bei 80°C.

**Beachten Sie:** Bei diesem Gerät können Sie keine BARBECUE-Temperatur einstellen die unter der Mindest-Temperatur für das BARBECUE liegt.

2. Halten Sie die HI/ HR-Taste gedrückt bis die Anzeige blickt.
  3. Dann drücken Sie "FOOD/▲/CLEAR" oder "START/▼/ STOP" zum Festlegen Ihrer gewünschten maximalen GRILL/Backofen/Smoker Temperatur. Zum schnelleren Festlegen der Temperatur, drücken und halten Sie "FOOD/▲/CLEAR" oder START/▼/STOP zum Erhöhen oder Verringern um 10 Grad pro Sekunde.
  4. Drücken Sie die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung zu bestätigen.
- Hinweis:** Drücken Sie die HI/HR-Taste um die eingestellte Höchsttemperatur für das BARBECUE ablesen zu können.

### Einstellen der LO (Minimal-)Temperatur für BARBECUE/Backofen/Smoker

1. Drücken Sie die LO/MIN-Taste um die Minimal-Temperatur für BARBECUE/Backofen/Smoker anzuzeigen. Die Anzeige erlischt wieder nach 5 Sekunden. Der Bereich für die Minimal-Temperatur für BARBECUE liegt zwischen 0°C bis 200°C die Grundeinstellung liegt bei 10°C.

**Beachten Sie:** Dieses Gerät erlaubt es Ihnen nicht eine

Minimal-Temperatur für das BARBECUE einstellen die höher ist als die Maximal-Temperatur des BARBECUES ist.

2. Halten Sie die LO/MIN-Taste gedrückt bis die Anzeige blickt.
3. Dann Drücken Sie "FOOD/▲/CLEAR" oder "START/▼/ STOP" zum Festlegen Ihrer gewünschte minimalen GRILL/Backofen/Smoker Temperatur. Zum schnelleren Festlegen der Temperatur, drücken und halten Sie "FOOD/▲/CLEAR" oder "START/▼/STOP" zum Erhöhen oder Verringern um 10 Grad pro Sekunde.
4. Drücken Sie die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung zu bestätigen.

**Hinweis:** Drücken Sie die LO/MIN-Taste um die eingestellte Mindesttemperatur für das BARBECUE ablesen zu können.

### Aktivierung/Deaktivierung des Temperaturalarms

Sie können die  $\leftarrow/\rightarrow/F/^\circ C$ - Taste drücken um den Temperaturalarm zu aktivieren/deaktivieren. Die Alarm-Icons erscheinen neben den Icons für ESSEN(FOOD) und BARBECUE.

Der Empfänger wird ein Tonsignal aussenden wenn das Alarm-Icon erscheint und die Temperatur-Anzeige des Messfühlers beginnt zu blicken wenn:

- a) Die tatsächliche Temperatur des Essens die eingestellte Maximaltemperatur überschritten hat (zwei Pieptöne pro Sekunde);
  - b) Die tatsächliche Temperatur des BARBECUES/ Backofens/Smokers die eingestellte Maximaltemperatur des BARBECUES/Backofens/Smokers überschritten hat (Ein Piepton pro Sekunde);
  - c) Die tatsächliche Temperatur des BARBECUES/ Backofens/Smokers die eingestellte Minimaltemperatur des BARBECUES/Backofens/Smokers unterschritten hat (Ein Piepton pro Sekunde);
- Beachten Sie:** Der Alarm für die Minimaltemperatur des

BARBECUES wird erst aktiviert wenn die tatsächliche Temperatur des BARBECUES die Minimaltemperatur überschritten hat.

**Beispiel:** Sie stellen die Minimaltemperatur des BARBECUES auf 100°C und drücken die  $(\bullet)/^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$ -Taste um den Alarm zu aktivieren. Das Gerät wird weder blinken noch piepsen wenn die tatsächliche Temperatur des BARBECUES unter 100°C liegt. Es nimmt an dass ihr BARBECUE noch nicht aufgeheizt ist. Erst wenn die tatsächliche Temperatur des BARBECUES 100°C überschreitet und dann unter 100°C fällt wird der Alarm aktiviert und das Gerät fängt an zu blicken und zu piepsen.

**Hinweis:** Das Gerät speichert die eingestellten Alarmtemperatur-Werte für Barbecue & Essen auch nach dem das Gerät abgeschaltet worden ist.

## Timer-Modus

### Countdown

1. Halten Sie die MODE/LIGHT-Taste gedrückt um zwischen dem THERMOMETER-MODUS und dem TIMER-MODUS hin- und her zuschalten. Der Timer 0:00 wird, zusammen mit einem kleinen TIMER-Icon im unteren Teil des Displays angezeigt.
2. Drücken Sie die HI/HR-Taste um die Stunden einzustellen und die LO/MIN-Taste um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie die START/ $\blacktriangledown$ /STOP-Taste um den Countdown zu starten. Das Icon  $\blacktriangledown$  wird blinken.
4. Drücken Sie die START/ $\blacktriangledown$ /STOP-Taste um den Countdown zu beenden. Die  $\blacktriangledown$ -Anzeige hört mit blinken auf.
5. Drücken Sie die FOOD/ $\blacktriangle$ /CLEAR-Taste um die Anzeige auf 0:00 zurückzusetzen.

**Hinweis:** Die kleinstmögliche Einstellung für den Timer ist 1 Minute und die maximale beträgt 24 Stunden. Es werden Stunden und Minuten angezeigt wenn der Timer die 10-Stunden-Marke nicht überschreitet. Wenn die 10-Stunden-Marke überschritten wird dann werden nur noch die Stunden

angezeigt. Wenn der Countdown 0'00" erreicht dann zählt der Timer wieder nach oben und wird 30 Sekunden lang piepsen. Die "0:00" - und die " $\blacktriangledown$ "-Anzeige werden blinken. Drücken Sie die START/ $\blacktriangledown$ /STOP-Taste um das Piepsen zu beenden.

### Vorwärts zählen

1. Halten Sie die MODE/LIGHT-Taste gedrückt um zwischen dem THERMOMETER-MODUS und dem TIMER-MODUS hin- und her zuschalten. Der Timer 0:00 wird, zusammen mit einem kleinen TIMER-Icon im unteren Teil des Displays angezeigt.
2. Drücken Sie die START/ $\blacktriangleright$ /STOP-Taste um das Vorwärts zählen zu starten. Das Icon  $\blacktriangleright$  wird blinken.
3. Drücken Sie die START/ $\blacktriangleright$ /STOP-Taste um das Vorwärts zählen zu stoppen. Die  $\blacktriangleright$ -Anzeige wird mit dem Blinken aufhören.
4. Drücken Sie die FOOD/ $\blacktriangle$ /CLEAR-Taste um die Anzeige auf 0:00 zurückzusetzen.

**Beachten Sie:** Wenn der Timer die Anzeige 9:59 erreicht bleibt die Anzeige bei 9:59 stehen, solange wird das Gerät für 30 Sekunden ein Tonsignal aussenden und das  $\blacktriangleright$ -Icon wird blinken

**Beachten Sie:** Das Gerät wird die Timer-Einstellungen speichern nach dem das Gerät ausgeschaltet wurde.

### Anzeige der Temperatureinheit

Halten Sie die  $(\bullet)/^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$ -Taste am Empfänger 2 Sekunden lang gedrückt um die Temperaturanzeige des Empfängers in  $^{\circ}\text{C}$  oder  $^{\circ}\text{F}$  anzuzeigen.

Halten Sie die  $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\text{b}$ -Taste am Sender 2 Sekunden lang gedrückt um die Temperaturanzeige des Senders in  $^{\circ}\text{C}$  oder  $^{\circ}\text{F}$  anzuzeigen.

## **TIMER-MODUS & TEMPERATUR-MODUS simultan verwenden**

Der TIMER-MODUS & der TEMPERATUR-MODUS können simultan verwendet werden. Das ermöglicht Ihnen die Temperaturen für das ESSEN(FOOD) und für BARBECUE/ Backofen/Smoker im TEMPERATUR-MODUS im Auge zu behalten, während Sie mit dem TIMER-MODUS eine andere Aufgabe beim Kochen im Auge behalten. Sie können die unterschiedlichen Aufgaben durch die unterschiedlichen Töne und Icons zuordnen.

1. Im THERMOMETER-MODUS wird der Empfänger Sie mit einen Tonsignal, das ein Mal pro Sekunde piepst, benachrichtigen wenn die Temperatur BARBECUES/ Backofens/Smokers erreicht ist und er wird zwei Mal pro Sekunde piepsen wenn die Temperatur beim Essen (FOOD) erreicht ist. Die Alarm-Icons und die Messfühler-Temperatur werden zusammen mit dem Alarmsignal blinken.
2. Im TIMER-MODUS wird der Empfänger, wenn der Timer abgelaufen ist Sie durch eine Tonsignal alarmieren das 3 Mal pro Sekunde ertönt. Es wird entweder ein Pfeil nach oben (beim Vorwärts zählen) oder ein Pfeil nach unten (beim Rückwärts zählen) blinken.

## **Verfahren für die typischen Verwendung beim BARBECUE im Freien**

Die folgende Beispiele zeigen die Schritte wie das Profi F unk-Kochthermometer Sie alarmiert wenn ein Stück Fleisch (Schweinekamm) bei der Zubereitung 71°C erreicht haben wird, ihre Barbecue-Temperatur unter 107 °C fällt oder 121°C überschreitet und Sie daran erinnert werden wenn Sie den Smoker nach 2 Stunden überprüfen müssen.

## **BARBECUE einschalten**

- Synchronisieren/Koppeln Sie Sender und Empfänger.
- Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost des BARBECUE.
- Stecken Sie den Messfühler für das Essen in die Mitte

des dicksten Teil des Steaks. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen oder mit Bereichen mit hohen Fettanteil.

- Befestigen Sie den BARBECUE-Messfühler am Grillrost der Barbecue-Kammer.
- Positionieren Sie den Leitungen der Messfühler so dass sie nicht direkt mit den Flammen in Kontakt kommen und das Barbecue verlassen können ohne von der Abdeckung des Barbecues eingeklemmt oder gequetscht werden.
- Stellen oder hängen Sie den Sender abseits der Hitzequelle des Barbecues auf. Stellen Sie den Sender nicht auf die geschlossene Abdeckung und auch keinesfalls innerhalb der Abdeckung auf.

## **Im THERMOMETER-MODUS**

- Drücken Sie die HI/CLEAR-Taste um die maximale Fleisch-Temperatur anzuzeigen.
- Halten Sie die HI/ CLEAR-Taste gedrückt bis die maximale Fleisch-Temperatur blinkt.
- Drücken Sie die HI/CLEAR-Taste wiederholt bis 71°C angezeigt werden(Wenn Sie die HI/CLEAR-Taste gedrückt halten dann steigt die Temperatur um 10°C pro Sekunde).
- Drücken Sie schnell die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung von 71°C zu bestätigen.
- Drücken Sie die HI/HR-Taste um die maximale BARBECUE-Temperatur anzuzeigen.
- Halten Sie die HI/ HR-Taste gedrückt bis die maximale BARBECUE-Temperatur blinkt.
- Drücken Sie die HI/HR-Taste wiederholt bis 170°C angezeigt werden(Wenn Sie die HI/HR-Taste gedrückt halten dann steigt die Temperatur um 10°C pro Sekunde).
- Drücken Sie schnell die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung von 170°C zu bestätigen.
- Drücken Sie die LO/MIN-Taste um die minimale BARBECUE-Temperatur anzuzeigen.
- Halten Sie die LO/MIN-Taste gedrückt bis die maximale

BARBECUE-Temperatur blinkt.

- Drücken Sie die LO/MIN-Taste wiederholt bis 107°C angezeigt werden(Wenn Sie die LO/MIN-Taste gedrückt halten dann steigt die Temperatur um 10°C pro Sekunde).
- Drücken Sie schnell die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung von 170°C zu bestätigen.
- Drücken Sie die (•)°F/°C-Taste um den Temperaturalarm für BARBECUE und ESSE(FOOD) zu aktivieren/deaktivieren.

## Im TIMER-MODUS

- Drücken Sie die HI/HR-Taste zwei Mal um den Timer auf 2 Stunden einzustellen. Es wird 2:00 angezeigt. Drücken Sie die START/STOP-Taste um den Countdown zu starten.
- Drücken Sie die MODE/LIGHT-Taste um in den THERMOMETER-MODUS zurückzukehren.
- Befestigen Sie den Empfänger an ihren Gürtel oder an einer Tasche danach können Sie sich bis zu 100 Meter weit vom Barbecue entfernen. Sie können zum Beispiel ins Haus gehen. Sie sind jetzt in der Lage ihr Essen und ihr Barbecue aus der Ferne zu überwachen. Das Gerät wird blinken und piepsen wenn die Fleisch-Temperatur 71°C überschreitet oder wenn die Barbecue-Temperatur unter 107°C fällt oder auf über 171°C ansteigt.

## 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.

• Innerhalb des Gewährleistungszeitraumes von 90 Tage können Sie einen schadhaften Messfühler, zusammen mit einer Rücksendeadresse, an die unten angegebene Adresse senden und Sie erhalten von uns kostenlos einen neuen Messfühler.

• 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.

## Vorsicht

- 1) Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh wenn Sie die Edelstahl-Messfühler oder die Messleitungen, während oder kurz nach dem Kochen, anfassen. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an.
- 2) Die Edelstahl-Messfühler und die Messleitungen für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- 3) Reinigen Sie die Edelstahl-Messfühler nach jeder Benutzung und trocknen Sie sie anschließend ab.
- 4) Das Gerät NICHT dem Regen aussetzen. Er ist NICHT gegen Regenwasser geschützt.
- 5) Setzen Sie die Stecker des Messfühlers oder die Steckbuchsen des Senders keinesfalls Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dadurch wird sich eine schlechte Verbindung ergeben wodurch sich Messfehler ergeben.
- 6) Setzen Sie Sender und Empfänger nicht direkter Hitze aus.
- 7) Verwenden Sie die Edelstahl-Messfühler nicht in der Mikrowelle.
- 8) Das Barbecue-Thermometer misst Temperaturwerte im

Bereich von 0 °C (32°F) bis nach 300°C (572 °F). LLL wird für Temperaturen unter 0°C (32 °F) und HHH wird für Temperaturen über 300°C (572 °F) angezeigt.

Verwenden Sie die Messfühler nicht bei Temperaturen über 300°C (572 °F). Das hat eine Beschädigung der Messleitungen zur Folge.

9) Das Gerät sollte nicht von Personen unter 12 Jahren verwendet werden.

## Reinigung

1) Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh wenn Sie die Edelstahl-Messfühler oder die Messleitungen, während oder kurz nach dem Kochen, anfassen. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an.

2) Die Edelstahl-Messfühler und die Messleitungen für Kinder unzugänglich aufbewahren.

3) Reinigen Sie die Spitzen der Messfühler mit heißem Seifenwasser und trocken Sie sie anschließend ab. Tauchen Sie den Messfühler beim Reinigen nicht unter Wasser.

4) Reiben Sie Sender und Empfänger mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie sie beim Reinigen nicht unter Wasser.

## FCC-Erklärung

### Informationen für den Benutzer

**Änderungen:** am System, die nicht von der für die Einhaltung der Bestimmungen verantwortlichen Partei vorgenommenen werden, können dazu führen dass die Betriebserlaubnis für diese Gerät erlischt.

**Hinweis:** Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B, entsprechend Teil 15 der FCC-Regeln. Die Anforderungen wurden entwickelt um einen angemessenen Schutz gegen gesundheitsgefährdende Strahlungen in Wohngebieten sicherzustellen. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und strahlt Energie im HF-Bereich ab, wenn es nicht entspre-

chend der Betriebsanweisungen eingesetzt wird kann es zu Störungen in der Kommunikation im HF-Bereich kommen. Allerdings gibt es keine Garantie dass es unter bestimmten Umständen nicht zu Störungen kommt. Sollte dieses Gerät schädliche Störungen bei ihrem Fernseh- und Radioempfang verursachen, können Sie das Gerät als Störquelle ausfindig machen in dem Sie es aus und wieder einschalten. Falls sich dieses Gerät dann als Störquelle herausstellen sollte dann können Sie die Störungen mit folgenden Maßnahmen beseitigen:

- Ausrichtung oder Lage der Empfangsantenne verändern.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Fernseher oder Radio und dem Empfänger.
- Schließen Sie den Empfänger an einen anderen Stromkreis an als an den des Fernsehers oder Radios.
- Ziehen Sie den Händler oder erfahrenen Rundfunk-/ Fernsehtechniker zu Rate.

Dieses 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.

## 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 Kundendienst 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

DE

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

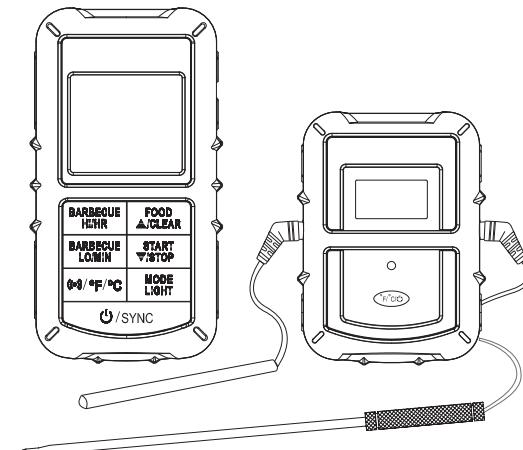
## Messen der Fleischtemperatur für den Temperaturbereich der Garzeiten gemäß den Empfehlungen des US-Landwirtschaftsministerium

Fleisch	Blutig	Medium-blutig	Medium	Medium-gut	Gut durch
Rinderhack			160°F/71°C		
Geflügelfleisch			165°F/74°C		
Rind	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Kalb	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Huhn			165°F/74°C		
Schwein			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Federvieh			165°F/74°C		
Lamm	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Fisch			145°F/63°C		
Program		145°F/63°C			

**ThermPro**

Cuisiner comme un chef en tout temps!

Manuel D'instruction Pour Le Thermomètre  
Barbecue A Distance



Modèle No.: TP-08S

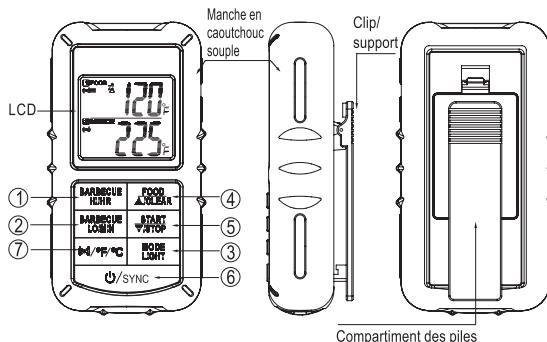
## Introduction

Merci d'avoir acheté le thermomètre BARBECUE TP-08S, un thermomètre alimentaire à fréquence radio programmable. Vous serez à présent capable de contrôler à distance la température de la cuisson et celle à l'intérieur de votre grill, à partir de n'importe où dans votre maison.

## Composants

1. 1 – Receveur.
2. 1 – Transmetteur.
3. 1 – Tige ALIMENTAIRE en acier inoxydable détachable.
4. 1 – Tige BARBECUE avec clip en acier inoxydable détachable.
5. 2 – 2\*Piles AAA.

## Fonctionnalités du Receveur



- **LCD (Écran à cristaux liquides)** – Affiche toutes les icônes, la température et le temps.
- **Compartiment des piles** – Pour 2 piles AAA (incluses).
- **Clip/support** – Le clip du compartiment des piles vous permet d'être mobile. Accrochez le receveur à la ceinture. Basculez vers l'extérieur en vous permettant de démarquer le récepteur sur le dessus de la table aussi bien.

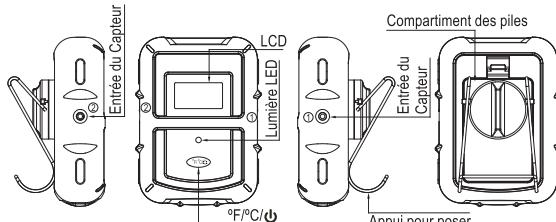
## Boutons

- 1. HI/HR** – En MODE THERMOMÈTRE, appuyez une fois pour afficher la température max du BARBECUE/four/fumoir. Pour configurer la température, appuyez sur le bouton jusqu'à ce que les chiffres clignotent, puis appuyez sur FOOD/▲/CLEAR ou START/▼/STOP jusqu'à ce que vous ayez défini la température maximum du BARBECUE/four/fumoir. Pour définir la température plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncé FOOD/▲/CLEAR ou START/▼/STOP pour augmenter ou diminuer de 10 degrés par seconde. En MODE MINUTEUR, quand le MINUTEUR s'arrête, appuyez une fois pour augmenter les heures. Laissez appuyer pour augmenter de 10 heures par seconde.
- 2. LO/MIN** - En MODE THERMOMÈTRE, appuyez une fois pour afficher la température minimum du BARBECUE/four/fumoir. Pour configurer la température, appuyez sur le bouton jusqu'à ce que les chiffres clignotent, puis appuyez sur FOOD/▲/CLEAR ou START/▼/STOP jusqu'à ce que vous ayez défini la température minimum du BARBECUE/four/fumoir. Pour définir la température plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncé FOOD/▲/CLEAR ou START/▼/STOP pour augmenter ou diminuer de 10 degrés par seconde. En MODE MINUTEUR, quand le MINUTEUR s'arrête, appuyez une fois pour augmenter les minutes. Laissez appuyer pour augmenter de 10 minutes par seconde.
- 3. LIGHT/MODE** – Appuyez une fois pour allumer l'éclairage de l'écran LCD pendant 5 secondes. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour sélectionner le MODE THERMOMÈTRE ou le MODE MINUTEUR. Appuyez une fois pour enregistrer le réglage de la température sélectionnée.
- 4. FOOD/▲/CLEAR** – En MODE THERMOMÈTRE, appuyez une fois pour afficher le réglage de la température des ALIMENTS en cours. Pour augmenter la température, appuyez sur le bouton jusqu'à ce que les

chiffres clignotent, puis appuyez une fois pour définir la température désirée pour les ALIMENTS. Pour augmenter la température plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncé pour augmenter 10 degrés par seconde. En MODE MINUTEUR, quand le minuteur s'arrête, appuyez pour réinitialiser le minuteur, et le ramener à 0:00.

5. **START/▼/STOP** – En MODE MINUTEUR, appuyez une fois pour démarrer ou arrêter le compte à rebours ou le chronomètre. En mode THERMOMÈTRE, appuyez pour diminuer la température du BARBECUE ou des ALIMENTS. Pour diminuer la température plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncé pour réduire 10 degrés par seconde.
6. **⊕/SYNC** – Appuyez pour allumer ou éteindre le receveur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour synchroniser/apparier le transmetteur.
7. **(⊖)/°F/°C** – Appuyez pour allumer ou éteindre l'alarme. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour passer des degrés °C aux degrés °F.

## Fonctionnalités du Transmetteur



- LCD (écran à cristaux liquides) – Affiche la température de la NOURRITURE et du BARBECUE. Il passera automatiquement de l'écran NOURRITURE à l'écran BARBECUE.
- Appui pour Poser – Vous permet de poser le receveur sur le plan de travail ou il peut être renversé pour être pendu.
- Compartiment des piles – pour deux piles AAA.

- ① NOURRITURE – Tige détachable en acier inoxydable pour la NOURRITURE.
- ② BARBECUE – Tige détachable en acier inoxydable pour le BARBECUE.

## Boutons

**°C/F/⊕** – Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour allumer ou éteindre le transmetteur ; Appuyez pour sélectionner l'unité de température, en °C ou en °F.

## Mettre les piles

Ouvre le compartiment des piles du receveur et insérer deux piles «AAA» en respectant la polarité. Ouvrez le compartiment des piles du transmetteur et insérez deux piles «AAA» en respectant la polarité.

## Activer/Désactiver l'unité

Appuyez ⊕/SYNC sur le receveur pour activer/désactiver le receveur;

Appuyez °F/°C/⊕ sur le transmetteur pour allumer/éteindre le transmetteur.

## Synchroniser/apparier le receveur et le transmetteur

Le transmetteur et le récepteur ont déjà été couplés dans notre usine de fabrication. Habituellement, VOUS N'AVEZ PAS BESOIN de re-synchroniser ou re-coupler les unités. Il suffit de le brancher dans les sondes, insérez les piles, allumez le récepteur et le transmetteur et attendez quelques secondes, vous verrez les températures indiquées à la fois sur le récepteur et le transmetteur puis les unités seront prêtes à l'emploi.

Cependant, dans certains cas exceptionnels, le transmetteur et le récepteur ne sont plus couplés, alors vous devrez peut-être re-synchroniser en suivant les étapes ci-dessous :

- a. Insérez les sondes en acier inoxydable dans les prises correspondantes au transmetteur.
- b. Allumez le transmetteur en appuyant sur le bouton °F/C/Ψ. Le transmetteur affiche les températures actuelles sur son écran LCD.
- c. Allumez le récepteur en appuyant sur le bouton Ψ/SYNC.
- d. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Ψ/SYNC sur le récepteur pendant 2 à 3 secondes pour entrer dans le mode de synchronisation qui durera pendant 60 secondes. L'écran montrera “---” et il clignotera.
- e. Attendez un moment jusqu'à ce que la lecture de la température apparaisse sur l'écran du récepteur, cela signifie que la synchronisation/Couplage est terminée. Votre thermomètre professionnel de cuisson à distance est maintenant prêt à être utilisé.

**Remarque:** La synchronisation entre le transmetteur et le récepteur ne se perdra pas même si vous remplacez les piles.

### Alerte de perte de connexion

Si le receveur sort de la zone de portée ou s'il y a une interférence anormale externe, ou encore après avoir éteint le transmetteur, le receveur peut ne pas recevoir la transmission. Si cela se produit au bout de 4 minutes, l'unité vous alertera en sonnant une fois toutes les 4 secondes pour vous informer que le signal a été perdu. Appuyez sur n'importe quel bouton du receveur pour arrêter la sonnerie de perte de connexion.

Pour retrouver le signal de transmission, bougez le receveur à proximité du transmetteur, le lien devrait être automatiquement restauré et les températures devraient à nouveau apparaître sur l'écran du receveur.

### MODE THERMOMÈTRE

En mode thermomètre, l'écran LCD affichera une icône NOURRITURE sur le haut et une icône BARBECUE en bas. Vous pouvez suivre les marches à suivre ci-dessous pour configurer les paramètres désirés.

### Configurer la Température maximale de la NOURRITURE (HI)

1. Appuyez sur FOOD/▲/CLEAR pour afficher la température maximale de la NOURRITURE, qui ne peut être affichée que pendant 5 secondes. La température de la NOURRITURE mesurable est comprise entre 32°F et 572°F, configurée par défaut 176°F.
2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton FOOD/▲/CLEAR jusqu'à ce que les chiffres clignotent.
3. Appuyez ensuite sur le bouton FOOD/▲/CLEAR pour configurer la température voulue. Elle augmente à chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton FOOD/▲/CLEAR pour augmenter la température de 10 degrés par seconde.
4. Appuyez sur le bouton START/▼/STOP pour configurer la température voulue. Elle diminue à chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton START/▼/STOP pour diminuer la température de 10 degrés par seconde.
5. Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer les paramètres.

**NOTE :** Appuyez sur FOOD/▲/CLEAR pour lire votre température de NOURRITURE actuelle.

Pour détruire les bactéries nocives comme la Salmonelle ou l'E Coli, l'USDA recommande de suivre des températures internes minimales :

(Bœuf, Veau, Filet d'Agneau et Rôti, Poisson) à 145°F  
 (Plats à base d'œufs, Porc, Bœuf Haché, Veau et Agneau à 160°F  
 (Dinde, Poulet et Canard entiers, pièces et hachés) à 165°F

### Configurer la Température maximale du BARBECUE/Four / Fumeur (HI)

1. Appuyez sur HI/HR pour afficher la température maximale du BARBECUE, qui ne peut être affichée que pendant 5 secondes. La température du BARBECUE mesurable est comprise entre 140°F et 572°F, configurée par défaut 176°F.

**Note :** L'unité ne vous permet pas de configurer la température maximale du BARBECUE en-dessous de la température minimale du BARBECUE.

2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton HI/HR jusqu'à ce que les chiffres clignotent.
3. Appuyez ensuite sur les boutons FOOD/▲/CLEAR ou START/▼/STOP pour configurer la température du BARBECUE/four/fumoir voulue. Pour définir la température plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncé FOOD/▲/CLEAR ou START/▼/STOP pour augmenter ou diminuer de 10 degrés par seconde.
4. Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer les paramètres.

**NOTE :** Appuyez sur HI/HR pour lire votre température de BARBECUE maximale.

### Configurer la Température minimale du BARBECUE (LO)

1. Appuyez sur LO/MIN pour afficher la température minimale du BARBECUE, qui ne peut être affichée que pendant 5 secondes. La température du BARBECUE mesurable est comprise entre 32°F et 572°F, configurée par défaut 50°F.

**Note :** L'unité ne vous permet pas de configurer la température minimale du BARBECUE au-dessus de la température maximale du BARBECUE.

2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton LO/MIN jusqu'à ce que les chiffres clignotent.
3. Appuyez ensuite sur les boutons FOOD/▲/CLEAR ou START/▼/STOP pour configurer la température du BARBECUE/four/fumoir voulue. Pour définir la température plus rapidement, appuyez et maintenez enfoncé FOOD/▲/CLEAR ou START/▼/STOP pour augmenter ou diminuer de 10 degrés par seconde.
4. Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer les paramètres.

**NOTE :** Appuyez sur LO/MIN pour lire votre température de BARBECUE minimale.

### Activer/désactiver l'alarme de température

Vous pouvez appuyer sur le bouton (•) /°F/°C pour activer ou désactiver l'alarme de température pour le BARBECUE et la NOURRITURE. Les icônes d'alarme apparaîtront sous les icônes NOURRITURE et BARBECUE. Le receveur sonnera lorsque l'icône d'alarme et la température de la tige clignoteront :

- a) La température actuelle de la NOURRITURE a dépassé votre température configurée maximale pour la NOURRITURE (sonne deux fois toutes les secondes).
- b) La température actuelle du BARBECUE a dépassé votre température configurée maximale pour le BARBECUE (sonne une fois toutes les secondes).
- c) La température actuelle du BARBECUE est en-deçà de votre température configurée maximale pour le BARBECUE (sonne une fois toutes les secondes).

**Note :** L'alarme de la température minimale du BARBECUE ne sera pas activée tant que la température actuelle du BARBECUE ne dépassera pas la température minimale configurée.

**Par exemple:** Vous configurez la température de BARBECUE minimale à 104°C (220°F) et appuyez sur le bouton (•)/°C/°F pour activer l'alarme. L'unité ne sonnera PAS si la température actuelle du BARBECUE est en-deçà de 104°C (220°F). L'unité part du principe que votre BARBECUE n'est pas à température. C'est lorsque votre température de BARBECUE actuelle dépasse 104°C (220°F), puis baisse à 104°C (220°F), que l'alarme peut être activée, l'unité sonnera et clignotera.

**Note :** L'unité gardera vos paramètres d'alerte de température NOURRITURE et BARBECUE même après avoir été éteinte.

### MODE MINUTEUR

#### Compte à Rebours

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton LIGHT/MODE

pour faire passer l'unité du mode THERMOMÈTRE au mode MINUTEUR. Le minuteur 0:00, avec une petite icône TIMER, seront visibles en bas de l'écran.

2. Appuyez sur le bouton HI/HR pour configurer les heures et LO/MIN pour configurer les minutes.
3. Appuyez sur le bouton START/▼/STOP pour commencer le compte à rebours. L'icône «  » clignotera.
4. Appuyez sur le bouton START/▼/STOP pour arrêter le compte à rebours. L'icône «  » ne clignotera plus.
5. Appuyez sur le bouton FOOD/▲/CLEAR pour réinitialiser les paramètres à 0:00.

**Note:** La configuration minimale du minuteur est 1 minute et le maximum est 24 heures. Elle sera visible sous la forme heures et minutes quand le minuteur ne dépasse pas 10 heures. Une fois qu'il dépasse 10 heures, seules les heures seront affichées. Quand le compte à rebours atteint « 0:00 », le minuteur commence à compter à l'envers et sonnera pendant 30 secondes. Le « 0:00 » et «  » clignoteront.

Appuyez sur START/▼/STOP pour arrêter la sonnerie.

### Chronomètre

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton LIGHT/MODE pour faire passer l'unité du mode THERMOMÈTRE au mode MINUTEUR. Le minuteur 0:00, avec une petite icône TIMER, seront visibles en bas de l'écran.
2. Appuyez sur le bouton START/▼/STOP pour commencer le chronomètre. L'icône «  » clignotera.
3. Appuyez sur le bouton START/▼/STOP pour arrêter le chronomètre. L'icône «  » ne clignotera plus.
4. Appuyez sur le bouton FOOD/▲/CLEAR pour réinitialiser les paramètres à 0:00.

**Note :** Quand le chronomètre atteint 9:59, il continuera d'afficher 9:59, tandis que l'unité sonnera et l'icône «  » clignotera pendant 30 secondes.

**Note :** L'unité se souviendra de vos paramètres de minuteur même après avoir été éteinte.

### Format d'affichage de la température

Appuyez sur le bouton  °F/°C 2 secondes sur le receveur pour sélectionner l'affichage de température en °C ou °F.

Appuyez sur le bouton °F/°C/ 2 secondes sur le transmetteur pour sélectionner l'affichage de température en °C ou °F.

### Utiliser le MODE MINUTEUR et le MODE TEMPÉRATURE simultanément

Le MODE MINUTEUR et le MODE TEMPÉRATURE peuvent être utilisés simultanément. Ce qui vous permet de contrôler la température de la NOURRITURE et du BARBECUE en MODE TEMPÉRATURE tout en utilisant le MODE MINUTEUR pour vous occuper d'une autre tâche en cuisine. Vous pouvez dissocier les tâches par le son de l'alarme, ainsi que grâce aux icônes.

1. En MODE THERMOMÈTRE, quand la température est atteinte, le receveur vous alertera en sonnant toutes les secondes pour la température du BARBECUE et deux fois par seconde pour la température de la NOURRITURE. Les icônes d'alarme et de température de la tige clignoteront en même temps.
2. En MODE MINUTEUR, quand le temps est atteint, le receveur vous alertera en sonnant 3 fois par seconde. Les icônes flèche en haut (chronomètre) et flèche en bas (compte à rebours) clignoteront.

### Procédure pour une utilisation typique d'un BARBECUE extérieur

Les exemples suivants typiques proposent des étapes permettant à l'alarme du TP-08 BARBECUE de vous prévenir si une pièce de viande (Boston Butt) est cuite à 71°C (160°F), si votre température de barbecue descend sous 107°C (225°F) ou dépasse 121°C (250°F), et vous rappelle de vérifier les fumaisons dans deux heures.

## Installez le BARBECUE

- Suivez la procédure de synchronisation/d'appariement pour associer le récepteur et le transmetteur.
- Placez la viande sur la grille du BARBECUE
- Insérez le capteur de la tige de la NOURRITURE au centre de la portion la plus épaisse de la viande. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.
- Clippez la tige spéciale BARBECUE à la grille du barbecue.
- Positionnez les fils des capteurs des tiges pour qu'ils ne soient pas en contact avec les flammes et sortent du barbecue sans être pincées/écrasées par le couvercle.
- Posez/Accrochez le transmetteur à l'écart d'une source de chaleur du barbecue. NE PAS mettre le transmetteur sur le couvercle fermé ou sous le couvercle. Le transmetteur est waterproof pour une utilisation sous la pluie.

## En MODE THERMOMÈTRE

- Appuyez sur HI/CLEAR pour afficher la température de NOURRITURE maximale.
- Appuyez et maintenez enfoncé HI/CLEAR jusqu'à ce que la température maximale de la NOURRITURE clignote.
- Appuyez sur HI/CLEAR plusieurs fois jusqu'à ce que 71°C (160°F) apparaisse (appuyez et maintenez HI/CLEAR pour augmenter la température de 10 degrés par seconde).
- Appuyez rapidement sur LIGHT/MODE pour confirmer la configuration de 71°C (160°F).
- Appuyez sur HI/HR pour afficher la température de BARBECUE maximale.
- Appuyez et maintenez enfoncé HI/HR jusqu'à ce que la température maximale de BARBECUE clignote.
- Appuyez sur HI/HR plusieurs fois jusqu'à ce que 121°C (250°F) apparaisse (appuyez et maintenez HI/HR pour augmenter la température de 10 degrés par seconde).
- Appuyez rapidement sur LIGHT/MODE pour confirmer la configuration de 121°C (250°F).
- Appuyez sur LO/MIN pour afficher la température de

BARBECUE minimale.

- Appuyez et maintenez enfoncé LO/MIN jusqu'à ce que la température minimale de BARBECUE clignote.
- Appuyez sur LO/MIN plusieurs fois jusqu'à ce que 107°C (225°F) apparaisse (appuyez et maintenez LO/MIN pour augmenter la température de 10 degrés par seconde).
- Appuyez rapidement sur LIGHT/MODE pour confirmer la configuration de 107°C (225°F).
- Appuyez sur Alert/°C /°F pour activer l'alarme de température pour le BARBECUE et la NOURRITURE.

## En MODE MINUTEUR

- Appuyez deux fois sur HI/HR pour configurer 2 heures, 2:00 sera affiché. Appuyez sur START/STOP pour commencer le compte à rebours.
- Appuyez et maintenez enfoncé LIGHT/MODE pour retourner au MODE THERMOMÈTRE.
- Accrochez le receveur à votre ceinture ou à votre poche et bougez jusqu'à 300 pieds du barbecue.
- Vous pouvez rentrer si vous le souhaitez. Vous contrôlez à présent vos aliments et le barbecue. Le receveur sonnera et clignotera si la température de la viande dépasse 71°C (160°F) ou si la température du barbecue descend sous 107°C (225°F) ou dépasse 121°C (250°F).

## 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 tige est défectueuse pendant la durée 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

- 1) Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher les capteurs en acier inoxydable des tiges, ou fils, pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- 2) Laissez les capteurs en acier inoxydable de tige et les fils hors de la portée des enfants.
- 3) Nettoyez les tiges en acier inoxydable et essuyez longuement après chaque utilisation.
- 4) Ne pas utiliser le receveur sous la pluie. Il n'est pas résistant à la pluie. Le transmetteur est résistant à la pluie mais n'est pas waterproof. Ne pas immerger dans l'eau.
- 5) Ne pas exposer l'entrée des tiges 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.
- 6) Ne pas exposer le receveur ou le transmetteur à la chaleur directe ou surface.
- 7) Ne pas utiliser la tige en acier inoxydable dans un four micro-ondes.
- 8) Le thermomètre barbecue enregistre des températures allant de 32°F (0°C) jusqu'à 300°C (572°F). LLL sera affiché en-dessous de 0°C (32°F) et HH sera affiché audessus de 300°C (572°F). Ne pas utiliser le capteur de la tige au-dessus de 300°C (572°F). Cela pourrait détériorer le fil.

9) Est déconseillé aux enfants de 12 ans ou moins.

## Nettoyage

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

## Conformité FCC

### Information pour l'utilisateur

**Attention:** 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.

**Note:** Cet équipement a été testé et se trouve dans les limites de la Classe B des appareils numériques, en accord avec la partie 15 de la Réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour apporter une protection raisonnable contre les interférences dangereuses dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut créer des ondes radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en accord avec les instructions, peut causer des interférences dangereuses aux communications radios.

Cependant, il n'y a pas de garantie que ces interférences n'auront pas lieu dans une installation donnée. Si cet équipement cause des interférences dangereuses aux radios ou à la réception de la télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'installation, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou résituer l'antenne de réception.  
 - Augmenter la séparation entre l'équipement et le receveur.  
 - Connecter l'équipement sur un circuit différent de celui du receveur.  
 - Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour une aide.

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, et  
 (2) L'appareil doit accepter n'importe quelle interférence reçue, dont une interférence pouvant causer une opération non voulue.

## 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](mailto:service@buythermopro.com)

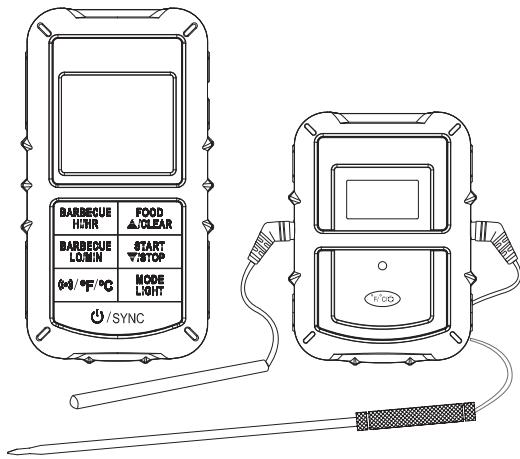
Heures d'Ouverture : Jours de la semaine 15:00 - 23:00  
 UTC+1

## TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE CUISSON PRÉDÉFINIES

La viande	Bleu	Saignant	à point	Bien cuit	A point bien cuit
Le boeuf haché			160°F/71°C		
La volaille			165°F/74°C		
Le boeuf	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
La Veau	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Le Poulet			165°F/74°C		
Le Pork			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
La volaille			165°F/74°C		
L'agneau	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Les poisson			145°F/63°C		
La Programme		145°F/63°C			

Cucinare come uno chef in qualsiasi momento!

## Termometro Wireless per Alimenti con Doppia Sonda



Modello.: TP-08S

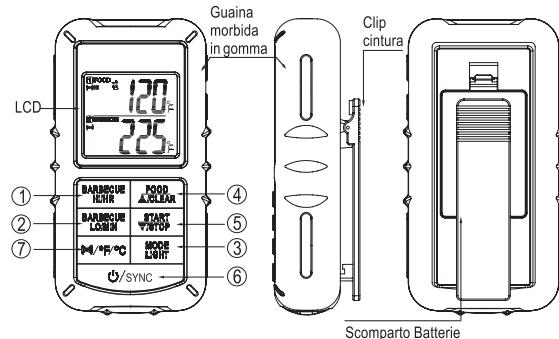
## Introduzione

Congratulazioni per aver acquistato il Termometro Professionale Wireless per Alimenti, un termometro programmabile a radiofrequenza. Ora potrete monitorare a distanza, da qualsiasi punto della vostra casa, la temperatura di cottura dei cibi e la temperatura stessa del barbecue, dell'affumicatore o del forno.

## Componenti

- 1 - Ricevitore.
- 2 - Trasmettitore.
- 3 - Sonda per ALIMENTI staccabile in acciaio inox.
- 4 - Sonda per BARBECUE in acciaio inox con clip.
5. 2 - 2 batterie AAA.

## Caratteristiche del ricevitore



- LCD (Liquid Crystal Display) – Visualizza tutte le icone, il tempo e la temperatura.
- Scomparto batterie – Alloggia 2 batterie AAA.
- Clip per cintura/Supporto – La clip per cintura sullo scomparto delle batterie vi consente mobilità, agganciando il ricevitore alla cintura. Esce verso l'esterno, permettendovi anche di posare il ricevitore in posizione verticale su un piano.

## Tasti

**1. HI/HR** – In modalità TERMOMETRO premete una volta per visualizzare la temperatura massima impostata per il BARBECUE/forno/affumicatore. Per impostare la temperatura, premere e tenere premuto il pulsante fino a quando i tasti lampeggiano, poi premere “FOOD/▲/CLEAR” oppure “START/▼/STOP” per impostare la tua temperatura massima desiderata del tuo BARBECUE/ forno/affumicatore. Per impostare la temperatura più velocemente, premere e tenere premuto il pulsante “FOOD/▲/CLEAR” oppure “START/▼/STOP” per aumentarla o diminuirla di 10 gradi ogni secondo. Poi premere il pulsante MODE per confermare. In modalità TIMER, quando il timer si arresta premete una volta per far avanzare l'ora. Tenendo premuto per 2 secondi si avrà un incremento di 10 ore al secondo.

**2. LO/MIN** – In modalità TERMOMETRO premete una volta per visualizzare la temperatura minima impostata per il BARBECUE/forno/affumicatore. Per impostare la temperatura, premere e tenere premuto il pulsante fino a quando i tasti lampeggiano, poi premere “FOOD/▲/CLEAR” oppure “START/▼/STOP” per impostare la tua temperatura massima desiderata del tuo BARBECUE/ forno/affumicatore. Per impostare la temperatura più velocemente, premere e tenere premuto il pulsante “FOOD/▲/CLEAR” oppure “START/▼/STOP” per aumentarla o diminuirla di 10 gradi ogni secondo. Poi premere il pulsante MODE per confermare. In modalità TIMER, quando il timer si arresta premete una volta per aumentare i minuti. Tenendo premuto per 2 secondi si avrà un incremento di 10 minuti al secondo.

**3. MODE/LIGHT** – Premete una volta per la retroilluminazione dello schermo, che sarà attiva per 5 secondi. Tenete premuto per 2 secondi per selezionare la modalità TERMOMETRO o la modalità TIMER. Premete una volta se desiderate salvare la temperatura impostata.

**4. FOOD/▲/CLEAR** – In modalità TERMOMETRO premete

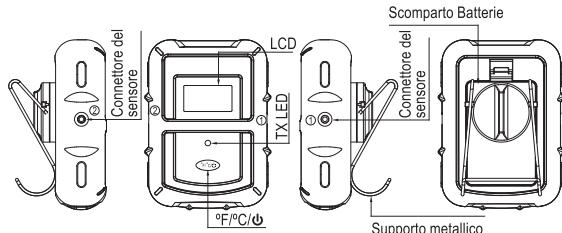
una volta per visualizzare l'impostazione corrente della temperatura FOOD (alimenti). Per aumentare la temperatura, tenete premuto fino a quando le cifre lampeggiano, quindi premete per impostare la nuova temperatura degli alimenti (FOOD) desiderata. Per aumentare la temperatura più rapidamente, tenete premuto per 2 secondi: si otterrà un incremento di 10° al secondo. In modalità TIMER, quando il Timer si arresta premete una volta per cancellare il tempo impostato e tornare a 0:00.

**5. START/▲/STOP** – In modalità TIMER premete una volta per avviare/arrestare il conto alla rovescia o il conteggio in avanti. In MODALITÀ TERMOMETRO, premere per diminuire la temperatura del BARBECUE o FOOD (alimenti). Per diminuire la temperatura più velocemente, premere e tenere premuto per diminuire la temperatura di 10 gradi al secondo.

**6. ψ/SYNC** – Premete una volta per accendere/spegnere il ricevitore. Tenete premuto 2 secondi per la sintonizzazione/accoppiamento con il trasmettitore.

**7. (•)/°F/°C** – Premete una volta per attivare/disattivare l'allarme temperatura. Tenete premuto 2 secondi per selezionare la visualizzazione della temperatura sul ricevitore in °C o °F.

## Caratteristiche del Trasmettitore



- **LCD (Liquid Crystal Display)** – visualizza la temperatura degli alimenti e del barbecue, passando automaticamente dall'una all'altra.

- **SUPPORTO** – consente di posizionare il ricevitore su un piano o, ribaltandolo, di sfruttare il gancio per appendere.
- **SCOMPARTO BATTERIE** – alloggia 2 batterie AAA.
- ① **FOOD** – Connettore per la sonda in acciaio inox FOOD (alimenti).
- ② **BARBECUE** – Connnettore per la sonda in acciaio inox BARBECUE.

IT

## Tasto

**°F/°C/⌚** – Premete una volta per accendere/spegnere il trasmettitore. Tenete premuto per 2 secondi per selezionare la visualizzazione della temperatura in °C o °F.

## Inserimento delle batterie

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

## Accendere/Spegnere l'Apparecchiatura

Premete il tasto **⌚/SYNC** sul ricevitore per accendere/spegnere il ricevitore.

Premete il tasto **°F/°C/⌚** sul trasmettitore per accendere/spegnere il trasmettitore.

## 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:

- Inserire le sonde in acciaio inossidabile negli spazi corrispondenti del trasmettitore.
  - Accendere il trasmettitore premendo il pulsante **°F/°C/⌚**. Il trasmettitore indicherà le temperature attuali sul suo display LCD.
  - Accendere il ricevitore premendo il pulsante **⌚/SYNC**.
  - Premere e tenere premuto il pulsante **⌚/SYNC** sul ricevitore per 2-3 secondi per entrare in modalità sincronizzazione che durerà per 60 secondi. Il display indica “---” e lampeggia.
  - 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.

## Allarme perdita collegamento

Il ricevitore può perdere la connessione e quindi non ricevere i dati inviati dal trasmettitore se il ricevitore è fuori portata, se è presente un'eccessiva interferenza esterna o se viene spento il trasmettitore. Quando questa situazione permane per oltre 4 minuti, il dispositivo vi avvisa della perdita del segnale, emettendo un 'beep' ogni 4 secondi. Premendo un qualsiasi tasto sul ricevitore, s'interrompe la segnalazione acustica.

Per recuperare la trasmissione del segnale, spostate il ricevitore vicino al trasmettitore: il collegamento dovrebbe ripristinarsi automaticamente con la visualizzazione delle temperature sullo schermo del ricevitore.

## Modalità TERMOMETRO

In modalità termometro, lo schermo visualizza la scritta **FOOD** nella parte superiore e **BARBECUE** nella parte inferiore. Le procedure seguenti vi permettono di impostare il dispositivo secondo le vostre esigenze.

IT

## Impostare la temperatura massima (HI) degli ALIMENTI (FOOD)

- Premete il tasto FOOD/▲/CLEAR per visualizzare la temperatura degli alimenti impostata (sarà visualizzata solo per 5 secondi). La temperatura prevista per gli alimenti va da 32 °F a 572 °F (0 °C – 300 °C) con un'impostazione predefinita di 176 °F (80 °C).
- Tenete premuto il tasto FOOD/▲/CLEAR fino a quando le cifre lampeggiano.
- Premete il tasto FOOD/▲/CLEAR per impostare la temperatura desiderata. Ogni volta che premete la temperatura aumenta di un grado. Tenete premuto il tasto FOOD/▲/CLEAR per aumentare di un grado ogni secondo.
- Premete il tasto START/▲/STOP per aumentare o diminuire la temperatura desiderata. Diminuirà ogni volta che lo premerete. Premete e tenete premuto il tasto START/▲/STOP per diminuire di 10 gradi al secondo.
- Premete il tasto LIGHT/MODE per confermare l'impostazione.

**Nota:** Premete FOOD/▲/CLEAR per visualizzare la temperatura attuale degli alimenti.

Per distruggere batteri nocivi come Salmonelle e Escherichia Coli, l'USDA (Ministero dell'Agricoltura statunitense) raccomanda le seguenti temperature interne minime:

Bisteche e arrosti di manzo, vitello, agnello e prodotti ittici: 145°F (62.8°C);

Piatti a base di uova, suino e macinato di manzo, vitello e agnello: 160°F (71.1°C);

Tacchino, pollo e anatra interi, a pezzi o macinate: 165°F (73.9°C).

## Impostare la temperatura massima (HI) di BARBECUE/Forno/Affumicatore

- Premete il tasto HI/HR per visualizzare la temperatura massima attualmente impostata di BARBECUE/forno/affumicatore (sarà visualizzata solo per 5 secondi). La temperatura massima prevista per BARBECUE/forno/

affumicatore va da 140 °F a 572 °F (60°C –300°C) con un'impostazione predefinita di 176 °F (80°C).

**Nota:** Il dispositivo non vi permetterà di impostare una temperatura del BARBECUE inferiore a quella minima prevista.

- Tenete premuto il tasto HI/HR finché le cifre non lampeggiano.
- Premete il tasto "FOOD/▲/CLEAR" oppure "START/▲/STOP" per impostare la temperatura massima desiderata del BARBECUE/forno/affumicatore. Per impostare la temperatura più velocemente, premere e tenere premuto il pulsante "FOOD/▲/CLEAR" o "START/▲/STOP" per aumentare o diminuire di 10 gradi ogni secondo.
- Premete il tasto LIGHT/MODE per confermare l'impostazione.

**Nota:** Premete il tasto HI/HR per visualizzare la temperatura massima del BARBECUE da voi impostata.

## Impostare la temperatura minima (LO) di BARBECUE/forno/affumicatore

- Premete il tasto LO/MIN per visualizzare la temperatura minima attualmente impostata di BARBECUE/forno/affumicatore (sarà visualizzata solo per 5 secondi). La temperatura minima prevista per BARBECUE/forno/affumicatore va da 32 °F a 554 °F (0°C – 290°C) con un'impostazione predefinita di 50 °F (10°C).

**Nota:** Il dispositivo non vi permetterà di impostare una temperatura del BARBECUE inferiore alla temperatura massima prevista per il BARBECUE.

- Tenete premuto il tasto LO/MIN finché le cifre non lampeggiano.
- Premete il tasto FOOD/▲/CLEAR o "START/▲/STOP" per impostare la temperatura minima del tuo BARBECUE/forno/affumicatore. Per impostare la temperatura più velocemente, premere e tieni premuto il pulsante "FOOD/▲/CLEAR" o "START/▲/STOP" per aumentare o diminuire di 10 gradi ogni secondo.

4. Premete il tasto LIGHT/MODE per confermare l'impostazione.

**Nota:** Premete il tasto LO/MIN per visualizzare la temperatura minima del BARBECUE, da voi impostata.

## Attivare/Disattivare l'allarme temperatura

Potete premere il tasto  $(\bullet)/^{\circ}F/^{\circ}C$  per attivare o disattivare l'allarme temperatura per il BARBECUE e per gli alimenti (FOOD). Le icone dell'allarme compariranno vicino alle scritte FOOD e BARBECUE.

Il ricevitore emetterà un segnale acustico, con le icone dell'allarme e della temperatura della sonda lampeggianti se:

- a) La temperatura effettiva degli alimenti ha superato la temperatura massima da voi impostata (2 beep al secondo);
- b) La temperatura effettiva di BARBECUE/forno/affumicatore ha superato la temperatura massima da voi impostata per il BARBECUE/forno/affumicatore(1 beep al secondo);
- c) La temperatura effettiva di BARBECUE/forno/affumicatore è scesa al di sotto della temperatura minima da voi impostata (1 beep al secondo);

**Nota:** L'allarme di temperatura minima del BARBECUE non si attiva fintanto che la temperatura effettiva del BARBECUE si mantiene al di sopra della temperatura minima impostata.

**Esempio:** Impostate la temperatura minima del BARBECUE a  $220^{\circ}F$  ( $104^{\circ}C$ ) e premete  $(\bullet)/^{\circ}C /^{\circ}F$  per attivare l'allarme. Il dispositivo NON emetterà alcun segnale acustico e non lampeggerà anche se la temperatura effettiva del BARBECUE è inferiore a  $220^{\circ}F$  ( $104^{\circ}C$ ) perché presume che il vostro BARBECUE non abbia ancora raggiunto la temperatura. Solo quando la temperatura effettiva del BARBECUE supera i  $220^{\circ}F$  ( $104^{\circ}C$ ) e poi scende al di sotto dei  $220^{\circ}F$  ( $104^{\circ}C$ ), l'allarme si attiva: il dispositivo emette il segnale acustico e lampeggia.

**Nota:** Il dispositivo conserverà in memoria le impostazioni relative all'allarme temperatura alimenti e barbecue anche dopo lo spegnimento.

## Modalità TIMER

### Conto alla rovescia

- 1 . Tenete premuto il tasto LIGHT/MODE per passare dalla modalità TERMOMETRO alla modalità TIMER. Verrà visualizzata in piccolo la scritta TIMER con le cifre 0:00 lampeggianti nella parte inferiore dello schermo.
2. Premete il tasto HI/HR per impostare l'ora e il tasto LO/MIN per impostare i minuti.
3. Premete il tasto START/ $\Delta/STOP$  per far partire il conto alla rovescia. L'icona “ $\downarrow$ ” inizierà a lampeggiare.
4. Premete il tasto START/ $\Delta/STOP$  per arrestare il conto alla rovescia. L'icona “ $\downarrow$ ” diventerà fissa.
5. Premete il tasto FOOD/ $\Delta/CLEAR$  per cancellare l'impostazione e riportare il timer a 0:00.

**Nota:** Il timer può essere impostato per il tempo minimo di 1 minuto e massimo di 24 ore. È visualizzato in ore e minuti se inferiore a 10 ore. Oltre le 10 ore sono visualizzate solo le ore. Quando il timer raggiunge “0:00”, inizia il conteggio in avanti ed emette un segnale acustico per 30 secondi. Le cifre “0:00” e l'icona “ $\uparrow$ ” lampeggiano. Premete il tasto START/  $\Delta/STOP$  per fermare la segnalazione acustica.

### Conteggio in avanti

- 1 . Tenete premuto il tasto L I G H T / M O D E per passare dalla modalità TERMOMETRO alla modalità TIMER. Verrà visualizzata in piccolo la scritta TIMER con le cifre 0:00 lampeggianti nella parte inferiore dello schermo.
2. Premete il tasto START/ $\Delta/STOP$  per avviare il conteggio in avanti. L'icona “ $\uparrow$ ” inizierà a lampeggiare.
3. Premete il tasto START/ $\Delta/STOP$  per arrestare il conteggio in avanti. L'icona “ $\uparrow$ ” diventerà fissa.
4. Premete il tasto FOOD/ $\Delta/CLEAR$  per cancellare l'impostazione e riportare il timer a 0:00.

**Nota:** Quando il conteggio in avanti arriva a 9:59, continua a visualizzare tali numeri mentre il dispositivo emette un segnale acustico e l'icona “ $\uparrow$ ” lampeggia per 30 secondi.

**Nota:** Il timer conserverà in memoria le vostre impostazioni anche dopo lo spegnimento.

## Visualizzazione della temperatura

Tenete premuto il tasto  $(\diamond)/^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$  sul ricevitore per 2 secondi per selezionare la visualizzazione della temperatura in  $^{\circ}\text{F}$  o  $^{\circ}\text{C}$ .

Tenete premuto il tasto  $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\downarrow$  sul trasmettitore per 2 secondi per selezionare la visualizzazione della temperatura in  $^{\circ}\text{F}$  o  $^{\circ}\text{C}$ .

## Utilizzo contemporaneo della funzione TIMER e della funzione TERMOMETRO

La funzione TIMER e la funzione TERMOMETRO possono essere utilizzate simultaneamente. Ciò vi consente di monitorare sia la temperatura degli alimenti che del barbecue, quando state utilizzando la modalità TIMER per seguire altri tipi di cottura. Tutte queste operazioni sono contraddistinte da icone e segnali acustici diversi:

- 1 . In modalità TERMOMETRO, una volta raggiunta la temperatura il ricevitore vi avviserà con un beep al secondo per la temperatura di BARBECUE/forno/affumicatore e 2 beep al secondo per la temperatura degli alimenti con le icone dell'allarme e delle sonde lampeggianti.
2. In modalità TIMER, allo scadere del tempo il ricevitore vi avviserà con 3 beep al secondo e la freccia in alto (conteggio in avanti) o in basso (conto alla rovescia) lampeggiante.

## Procedura classica per utilizzo con BARBECUE all'aperto

Gli esempi che seguono indicano la procedura da applicare affinché il Termometro Professionale Wireless per Alimenti vi avvisi quando un pezzo di carne (spalla di maiale) è cotta a  $160^{\circ}\text{F}$  ( $71.1^{\circ}\text{C}$ ) e quando la temperatura del vostro barbecue scende al di sotto di  $225^{\circ}\text{F}$  ( $107^{\circ}\text{C}$ ) o sale al di sopra di  $250^{\circ}\text{F}$  ( $121^{\circ}\text{C}$ ), ricordandovi inoltre di controllare l'affumicatore dopo 2 ore.

## Preparazione del BARBECUE

- Seguite la procedura di sintonizzazione/accoppiamento per connettere il ricevitore e il trasmettitore. Posizionate la carne sulla griglia del BARBECUE.
- Inserire la sonda alimentare (FOOD) al centro della porzione di carne più spessa. Evitate di toccare l'osso o aree ricche di grasso.
- Fissate con la clip la sonda BARBECUE alla griglia o alla camera di cottura del barbecue.
- Posizionate il filo 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
- Posate/appendete il trasmettitore lontano dal calore del barbecue. NON mettete il trasmettitore sul coperchio chiuso o sotto il coperchio.
- Il trasmettitore è impermeabile e può essere utilizzato anche sotto la pioggia.

## In Modalità TERMOMETRO

- Premete HI/CLEAR per visualizzare la temperatura massima degli alimenti (FOOD). Tenete premuto HI/CLEAR fino a quando il valore della temperatura massima lampeggia.
- Premete ripetutamente HI/CLEAR fino a visualizzare la temperatura di  $160^{\circ}\text{F}$  ( $71.1^{\circ}\text{C}$ ), tenendo premuto il tasto HI/CLEAR la temperatura aumenterà di  $10^{\circ}$  al secondo.
- Premete rapidamente LIGHT/MODE per confermare l'impostazione di  $160^{\circ}\text{F}$  ( $71.1^{\circ}\text{C}$ ).
- Premete HI/HR per visualizzare la temperatura massima del BARBECUE.
- Tenete premuto HI/HR fino a quando il valore della temperatura massima del BARBECUE lampeggia.
- Premete ripetutamente HI/HR fino a visualizzare la temperatura di  $250^{\circ}\text{F}$  ( $121^{\circ}\text{C}$ ), tenendo premuto il tasto HI/HR la temperatura aumenterà di  $10^{\circ}$  al secondo.

- Premete rapidamente LIGHT/MODE per confermare l'impostazione di 250 °F (121°C).
- Premete LO/MIN per visualizzare la temperatura minima del BARBECUE.
- Tenete premuto LO/MIN fino a quando il valore della temperatura minima del BARBECUE lampeggia.
- Premete ripetutamente LO/MIN fino a visualizzare la temperatura di 225 °F (107°C), tenendo premuto il tasto LO/MIN la temperatura aumenterà di 10° al secondo.
- Premete rapidamente LIGHT/MODE per confermare l'impostazione a 225 °F (107°C).
- Premete (↔)°C /°F per attivare gli allarmi temperatura sia per il BARBECUE che per gli alimenti (FOOD).

## In Modalità TIMER

- Premete due volte HI/HR per impostare 2 ore: sarà visualizzato 2:00. Premete START/ STOP per iniziare il conto alla rovescia.
- Tenete premuto LIGHT/MODE per tornare alla Modalità Termometro.
- Agganciate il ricevitore alla cintura e allontanatevi fino a circa 90 metri dal barbecue. Entrate in casa se volete. Ora siete in grado di monitorare a distanza il vostro cibo e il barbecue. Il ricevitore emette un segnale acustico e lampeggia se la temperatura della carne supera i 160 °F (71.1 °C) o la temperatura del barbecue scende sotto i 225 °F (107 °C) o supera i 250 °F (121°C).

## 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 sonda evidenzia un funzionamento difettoso entro i 90 giorni coperti dalla garanzia, speditela all'indirizzo riportato sotto e riceverete gratuitamente una sonda nuova all'indirizzo da voi indicato.
- 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.

## Precauzioni di sicurezza

- Se dovete toccare la sonda in acciaio inox, 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.
- Pulite la sonda in acciaio inox e asciugatela accuratamente dopo ogni utilizzo.
- Non esponete il ricevitore alla pioggia: NON è a prova di pioggia. Il trasmettitore è impermeabile, ma non a tenuta stagna: non immergetelo nell'acqua.
- Evitate che gli spinotti delle sonde o i connettori del trasmettitore entrino a contatto con l'acqua o altri liquidi perché ciò produrrebbe un collegamento difettoso e rilevamenti errati.
- Non esponete il ricevitore o il trasmettitore al calore diretto e non collocateli su superfici calde.
- Non utilizzate le sonde in acciaio inox nel forno a microonde.
- Il termometro del barbecue registra una temperatura minima di 32 °F (0 °C) e massima di 572 °F (300 °C). Sotto i 32°F verrà visualizzata la scritta LLL e sopra i 572 °F la scritta HHH. Non utilizzate la sonda in acciaio inox per temperature superiori ai 572 °F perché ciò danneggerebbe il filo.

9) Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone di età uguale o inferiore ai 12 anni.

## Pulizia

- 1) Se dovete toccare le sonde in acciaio inox o i cavetti, durante o al termine della cottura, indossate sempre un guanto di protezione resistente al calore . Non toccateli a mani nude.
- 2) Tenete le sonde in acciaio inox e i cavetti lontano dalla portata dei bambini.
- 3) Lavate le punte metalliche delle sonde con acqua calda e sapone quindi asciugate accuratamente. Non immergete le sonde nell'acqua durante la pulizia.
- 4) Pulite trasmettitore e ricevitore con un panno umido. Non immergeteli nell'acqua.

## Conformità FCC

### Informazioni per l'utente

**Attenzione:** Qualsiasi cambiamento o modifica all'apparecchio non espressamente approvata dalla parte competente in materia di conformità potrebbe invalidare il diritto dell'utente di adoperare l'apparecchio.

**Nota:** Questa apparecchiatura risulta conforme ai limiti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi dell'Art.15 delle norme FCC. Questi limiti sono stati stabiliti per fornire una ragionevole protezione contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questo apparecchio genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato in conformità alle istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio.

Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una specifica installazione. Se questo apparecchio causa interferenze dannose alla ricezione radio o televisiva, che possono essere determinate accendendo e spegnendo l'apparecchio, l'utente è invitato a cercare di correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure:

- riorientare o riposizionare l'antenna di ricezione;
- aumentare la distanza tra l'apparecchio e il ricevitore;
- collegare l'apparecchio a una presa di un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore;
- chiedere aiuto al rivenditore o a un tecnico radio/TV esperto.

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.

## 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 o assistenza, contattate il Servizio Clienti per telefono o inviando una email per informazioni in merito alle modalità d'imballaggio e di spedizione del prodotto alla ThermoPro.

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

## Servizio Clienti

Telefono: 39-052-317-15570

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

Orario: Giorni Lavorativi 15:00-23:00 UTC+1

## Temperatura della carne/Livello di cottura (USDA)

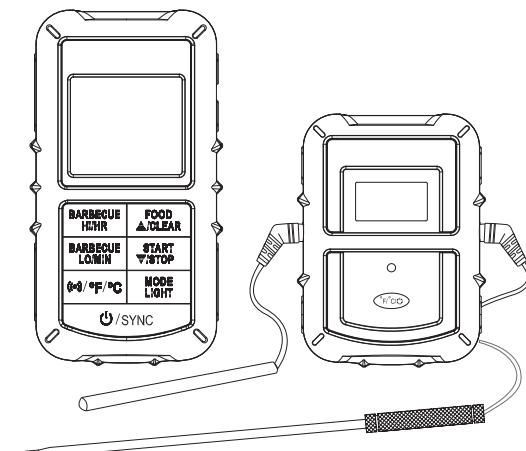
CARNE	Molto al sangue	Al sangue	Media cottura	Rosata	Ben cotta
Manzo macinato			160°F/71°C		
Carne avicola macinata			165°F/74°C		
Manzo	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Vitello	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Pollo			165°F/74°C		
Maiale			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Pollame			165°F/74°C		
Agnello	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Pesce			145°F/63°C		
Pro-grammare		145°F/63°C			

ES

**ThermPro**

**¡Cada vez se cocina como un cocinero profesional!**

**Termómetro remoto con sonda doble para alimentos**



**Modelo No.: TP-08S**

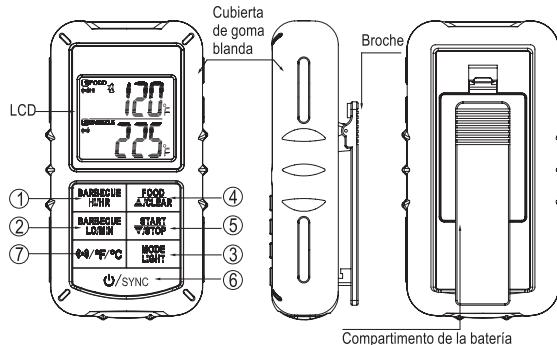
## Introducción

Felicidades por la compra del Termómetro Remoto Profesional para Alimentos, un termómetro de radiofrecuencia programable. Ahora podrá monitorear de forma remota la temperatura de los alimentos en cocción y la temperatura dentro de la parrilla, horno o ahumador desde cualquier parte de la casa.

## Componentes

- ES  
ES
- 1. 1- Unidad receptora.
  - 2. 1- Unidad transmisora.
  - 3. 1- Sonda desmontable de acero inoxidable para ALIMENTOS.
  - 4. 1- Sonda desmontable de acero inoxidable con broche para BARBACOA.
  - 5. 2- 2\* baterías AAA.

## Características del receptor



- LCD (pantalla de cristal líquido): Muestra todos los íconos, la temperatura y el tiempo.
- Compartimento de la batería: Para dos baterías AAA.
- Broche para cinturón/Soporte: El broche le permite movilidad. Abroche el receptor a su cinturón. Se abre

hacia afuera y le permite dejar el receptor levantado sobre la mesa también.

## Botones

1. **HI/HR:** En MODO TERMÓMETRO, presione una vez para mostrar el ajuste máximo de temperatura para BARBACOA/horno/ahumador. Para aumentar la temperatura, presione y sostenga el botón hasta que los dígitos titilen. Luego presione "ALIMENTO/▲/DESPEJAR" o "INICIAR/▼/DETENER" para ajustar la temperatura máxima deseada de la BARBACOA/Horno/Ahumador. Para ajustar más rápidamente la temperatura, presione y sostenga "ALIMENTO/▲/DESPEJAR" o "INICIAR/▼/DETENER" para aumentar o disminuir 10 grados por segundo. Luego presione el botón MODO para confirmar. En MODO TEMPORIZADOR, cuando el TEMPORIZADOR se detenga, presione una vez para aumentar la Hora. Presione y sostenga durante 2 segundos para aumentar 10 horas por segundo.
2. **LO/MIN:** En MODO TERMÓMETRO, presione una vez para mostrar el ajuste mínimo de temperatura para BARBACOA/horno/ahumador. Para aumentar la temperatura, presione y sostenga el botón hasta que los dígitos titilen. Luego presione "ALIMENTO/▲/DESPEJAR" o "INICIAR/▼/DETENER" para ajustar la temperatura mínima deseada de la BARBACOA/Horno/Ahumador. Para ajustar más rápidamente la temperatura, presione y sostenga "ALIMENTO/▲/DESPEJAR" o "INICIAR/▼/DETENER" para aumentar o disminuir 10 grados por segundo. En MODO TEMPORIZADOR, cuando el TEMPORIZADOR se detenga, presione una vez para aumentar los MINUTOS. Presione y sostenga durante 2 segundos para aumentar 10 minutos por segundo.
3. **MODE/LIGHT:** Presione una vez para encender la retroiluminación de la pantalla LCD, la cual durará 5 segundos. Presione y sostenga durante 2 segundos para seleccionar el MODO TERMÓMETRO o el MODO TEMPORIZADOR. Cuando quiera guardar la temperatura

seleccionada, presione una vez para almacenar los ajustes de temperatura.

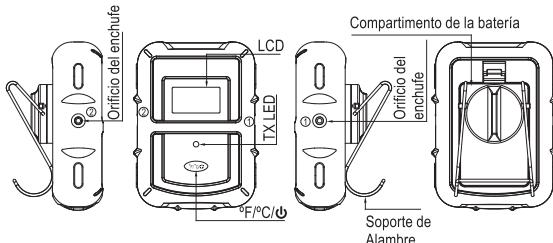
**4. ALIMENTO/▲/DESPEJAR:** En MODO TERMÓMETRO, presione una vez para mostrar la configuración de temperatura actual del ALIMENTO. Para aumentar la temperatura, presione y sostenga el botón hasta que los dígitos titilen. Luego, presione una vez para aumentar la temperatura del ALIMENTO. Para aumentar la temperatura más rápidamente, presione y sostenga durante 2 segundos para aumentar 10°F por segundo. En MODO TEMPORIZADOR, cuando éste se detenga, presione una vez para regresarlo a 0:00.

**5. INICIAR/▼/DETENER:** En MODO TEMPORIZADOR, presione una vez para iniciar o detener el conteo regresivo/hacia adelante. En MODO TERMÓMETRO, presione para disminuir la temperatura de la BARBACOA o ALIMENTO. Para disminuir más rápidamente la temperatura, presione y sostenga para reducir 10 grados por segundo.

**6. ψ/SYNC:** Presione una vez para ENCENDER/APAGAR el receptor. Presione y sostenga durante 2 segundos para sincronizar/emparejar con el transmisor.

**7. (•)/°F/°C :** presione una vez para activar/desactivar la alarma de temperatura. Presione y sostenga durante 2 segundos para seleccionar la indicación de temperatura en la pantalla del receptor: °C o °F.

## Funciones del transmisor



- **LCD (pantalla de cristal líquido):** muestra la temperatura tanto del ALIMENTO como de la BARBACOA. Cambiará automáticamente entre FOOD (alimento) y BARBECUE (barbacoa).
- **SOPORTE DE ALAMBRE:** Le permite colocar el receptor sobre una mesa. También puede invertirse para utilizarlo como una percha.
- **COMPARTIMENTO DE LA BATERÍA:** Para 2 baterías AAA.
- ①ALIMENTO: Conector para sonda de acero inoxidable para ALIMENTO.
- ②BARBACOA: Conector para sonda de acero inoxidable para BARBACOA.

## Botón

**°F/°C/ψ:** Presione una vez para ENCENDER/APAGAR el transmisor. Presione y sostenga durante 2 segundos para seleccionar la indicación de temperatura en la pantalla: °C o °F.

## 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 el botón ψ/SYNC del receptor para encenderlo/apagarlo.

Presione el botón °F/°C/ψ en el transmisor para encenderlo/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 el botón °F/°C/ $\downarrow$ . El transmisor mostrará la temperatura actual en la pantalla LCD.
- c. Encienda el receptor pulsando el botón  $\downarrow$ /SYNC.
- d. Presione y mantenga presionado el botón  $\downarrow$ /SYNC 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 instantes 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.

## Alerta de conexión perdida

Es posible que el receptor no pueda recibir señal del transmisor después de APAGAR el transmisor, o en caso de que el receptor no esté dentro del rango o se presente una interferencia externa anormal. Si esto sucede por más de 4 minutos, la unidad lanzará una alerta por medio de pitidos una vez cada 4 segundos para avisar que la señal se perdió. Presionar cualquier botón del receptor detendrá los pitidos por la pérdida de la conexión.

Para recuperar la señal del transmisor, acerque el receptor al transmisor. De esta manera, debería recuperarse automáticamente la conexión y las temperaturas deben aparecer en la pantalla del receptor.

## MODO TERMÓMETRO

En modo termómetro, la pantalla LCD mostrará un ícono de ALIMENTO en la parte superior de la pantalla, y un ícono de BARBACOA en la parte inferior de ésta. Usted puede seguir los procesos a continuación para obtener los ajustes deseados.

### Ajustar la temperatura máxima (HI) del ALIMENTO

1. Presione el botón ALIMENTO/ $\blacktriangle$ /DESPEJAR para mostrar el ajuste actual de temperatura del ALIMENTO, el cual aparecerá solo durante 5 segundos. El rango de temperatura del ALIMENTO es de 32°F - 572°F, y la configuración por defecto es 176°F.
2. Presione y sostenga el botón ALIMENTO/ $\blacktriangle$ /DESPEJAR hasta que los dígitos titilen.
3. Presione el botón ALIMENTO/ $\blacktriangle$ /DESPEJAR para ajustar la temperatura deseada. Aumentará de a uno con cada vez que lo presione. Presione y sostenga el botón ALIMENTO/ $\blacktriangle$ /DESPEJAR para aumentar 10 grados por segundo.
4. Presione el botón "INICIAR/ $\blacktriangledown$ /DETENER" para disminuir la temperatura deseada. La temperatura se reducirá cada vez que presione el botón. Presione y sostenga el botón "INICIAR/ $\blacktriangledown$ /DETENER" para disminuir 10 grados por segundo.

5. Presione el botón LIGHT/MODE para confirmar el ajuste.  
**Nota:** Presione ALIMENTO/ $\blacktriangle$ /DESPEJAR para leer la temperatura actual del ALIMENTO.

Para eliminar bacterias perjudiciales como la salmonela y la E. coli, el USDA recomienda las temperaturas mínimas descritas a continuación:

(Res, ternera, filetes y chuletas de cordero, y pescado) a 145°F (Platos de huevo, cerdo, carne molida de res, ternera y cordero) a 160°F, (Pavo, pollo y pato enteros, trozos y molida) a 165 °F.

## Ajustar la temperatura máxima (HI) para BARBACOA/Horno/Ahumador

1. Presione el botón HI/HR para mostrar el ajuste máximo actual de temperatura para BARBACOA/horno/ahumador, el cual durará 5 segundos en pantalla. El rango máximo de temperatura para BARBACOA/horno/ahumador es de 140°F - 572°F, y la configuración por defecto es 176°F.

**Nota:** La unidad no permitirá ajustar la temperatura de la BARBACOA por debajo del valor mínimo.

2. Presione y sostenga el botón HI/HR hasta que los dígitos titilen.

3. Presione el botón "ALIMENTO/▲/DESPEJAR" o "INICIAR/▼/DETENER" para ajustar la temperatura máxima deseada de la BARBACOA/Horno/Ahumador. Para ajustar más rápidamente la temperatura, presione y sostenga "ALIMENTO/▲/DESPEJAR" o "INICIAR/▼/DETENER" para aumentar o disminuir 10 grados por segundo.

4. Presione el botón LIGHT/MODE para confirmar el ajuste.

**Nota:** Presione el botón HI/HR para leer la temperatura máxima configurada para BARBACOA.

## Ajustar la temperatura mínima (LO) para BARBACOA/Horno/Ahumador

1. Presione el botón LO/MIN para mostrar el ajuste mínimo de temperatura para BARBACOA/horno/ahumador, el cual durará 5 segundos en pantalla. El rango mínimo de temperatura para BARBACOA es de 32°F - 554°F, y la configuración por defecto es 50°F.

**Nota:** La unidad no permitirá ajustar la temperatura mínima para BARBACOA por encima del valor máximo.

2. Presione y sostenga el botón LO/MIN hasta que los dígitos titilen.

3. Luego presione "ALIMENTO/▲/DESPEJAR" o "INICIAR/▼/DETENER" para ajustar la temperatura mínima deseada de la BARBACOA/Horno/Ahumador. Para ajustar más rápidamente la temperatura, presione y sostenga ALIMENTO/▲/DESPEJAR" o "INICIAR/▼/DETENER"

para aumentar o disminuir 10 grados por segundo.

4. Presione el botón LIGHT/MODE para confirmar el ajuste.

**Nota:** Presione el botón LO/MIN para leer la temperatura mínima configurada para BARBACOA.

## Activar/desactivar la alarma de temperatura

Puede presionar el botón (•)/°F/°C para activar o desactivar la alarma de temperatura para ALIMENTOS Y BARBACOA. Los íconos de la alarma aparecerán debajo de los de ALIMENTOS y BARBACOA. El receptor emitirá un pitido, y el ícono de la alarma y la temperatura de la sonda titilarán si:

- a) La temperatura real del ALIMENTO ha sobrepasado la temperatura máxima establecida (dos pitidos cada segundo);
- b) La temperatura real de la BARBACOA/horno/ahumador ha sobrepasado la temperatura máxima establecida (un pitido cada segundo);
- c) La temperatura real de la BARBACOA/horno/ahumador ha caído por debajo de la temperatura mínima establecida (un pitido cada segundo);

**Nota:** La alarma de temperatura mínima para BARBACOA no se activará hasta que la temperatura real de la BARBACOA sobrepase la temperatura mínima establecida.

**Por ejemplo:** Usted ajusta la temperatura mínima para BARBACOA en 220°F y presiona el botón (•)/°C/°F para activar la alarma. La unidad NO emitirá ningún pitido ni los iconos titilarán aunque la temperatura real de la BARBACOA esté por debajo de los 220 °F. Se asume que la BARBACOA no ha alcanzado la temperatura. Solo hasta que la temperatura real de la BARBACOA supere los 220°F, y luego caiga por debajo de los 220°F, la alarma se podrá activar, emitirá pitidos y los íconos titilarán.

**Nota:** La unidad conservará los ajustes de la alerta de la temperatura para Alimentos & Barbacoa incluso después de apagada.

## MODO TEMPORIZADOR

### Conteo regresivo

- Presione y sostenga el botón LIGHT/MODE para cambiar la unidad del MODO TERMÓMETRO al MODO TEMPORIZADOR. Se mostrará 0:00 y un pequeño ícono de TEMPORIZADOR en la parte baja de la pantalla.
- Presione el botón HI/HR para fijar la hora y LO/MIN para fijar los minutos.
- Presione el botón INICIAR/▼/DETENER para comenzar el conteo regresivo. El ícono "▼" parpadeará.
- Presione el botón INICIAR/▼/DETENER para detener el conteo regresivo. El ícono "▼" se quedará quieto.
- Presione el botón ALIMENTO/▲/DESPEJAR para volver a 0:00.

**Nota:** La configuración mínima para el temporizador es 1 minuto, y la máxima es de 24 horas. Siempre y cuando el temporizador no exceda las 10 horas, se mostrará como horas y minutos. Una vez sobrepase las 10 horas, sólo se mostrará la hora. Cuando el conteo regresivo alcance "0:00", el temporizador comenzará el conteo hacia adelante y pitará por 30 segundos. El "0:00" y el "▲" parpadearán. Presione el botón INICIAR/▼/DETENER para detener el pitido.

### Conteo hacia adelante

- Presione y sostenga el botón LIGHT/MODE para cambiar la unidad del MODO TERMÓMETRO al MODO TEMPORIZADOR. Se mostrará 0:00 y un pequeño ícono de TEMPORIZADOR en la parte baja de la pantalla.
- Presione el botón INICIAR/▼/DETENER para comenzar el conteo hacia adelante. El ícono "▲" parpadeará.
- Presione el botón INICIAR/▼/DETENER para detener el conteo hacia adelante. El "▲" se quedará quieto.
- Presione el botón ALIMENTO/▲/DESPEJAR para volver a 0:00.

**Nota:** Cuando el temporizador llegue a 9:59, éste se

quedará fijo en la pantalla, la unidad emitirá un pitido y el ícono "▲" parpadeará por 30 segundos.

**Nota:** La unidad conservará los ajustes temporizador aun después de apagada la unidad.

## Unidad de temperatura en pantalla

Presione y sostenga el botón (•)/°F/°C del receptor durante 2 segundos para seleccionar la unidad de temperatura a mostrar en la pantalla: °C o °F.

Presione y sostenga el botón °F/°C/ψ del transmisor durante 2 segundos para seleccionar la unidad de temperatura a mostrar en la pantalla: °C o °F.

## Utilizar el MODO TEMPORIZADOR & el MODO TEMPERATURA simultáneamente

El MODO TEMPORIZADOR y el MODO TEMPERATURA pueden utilizarse de manera simultánea. Esto le permite monitorear la temperatura del ALIMENTO y la BARBACOA en el MODO TEMPERATURA cuando utiliza el MODO TEMPORIZADOR para controlar otra tarea en la cocina. Puede ejecutar múltiples tareas con el sonido de la alarma y los íconos.

- Cuando se alcanza la temperatura en el MODO TERMÓMETRO, el receptor le alertará por medio de un pitido cada segundo para la temperatura de la BARBACOA/horno/ ahumador, y dos pitidos cada segundo para la temperatura del ALIMENTO. Los íconos de alarma y la temperatura de la sonda parpadearán y sonará la alarma.
- En el MODO TEMPORIZADOR, cuando el cronómetro termina, el receptor le alertará con 3 pitidos cada segundo. La flecha hacia arriba (conteo hacia adelante) o la flecha hacia abajo (conteo regresivo) parpadearán.

## Procedimiento para uso típico en una BARBACOA en exteriores

Los ejemplos a continuación irán paso a paso para que este termómetro profesional remoto para cocción le alerte en caso de que un pedazo de carne (paleta de cerdo) se cocine a 160°F y si la temperatura de la barbacoa cae por debajo de los 225°F o pasa de los 250°F. También le recordará revisar el ahumador cada 2 horas.

## Montaje de la BARBACOA

- Siga el procedimiento de sincronización para emparejar el receptor y el transmisor.
- Coloque la carne en la parrilla.
- Inserte el sensor de la sonda para ALIMENTOS hasta la mitad de la porción más gruesa de la carne. Evite tocar huesos y áreas con mucha grasa.
- Acople la sonda especial de la BARBACOA a la parrilla.
- Ubique los cables de los sensores de la sonda de manera que no vayan a entrar en contacto con las llamas y puedan ser extraídos de la parrilla sin ser apretados/aplastados por la tapa.
- Cuelgue/ponga el transmisor lejos de la fuente de calor de la barbacoa. NO lo coloque sobre una cubierta cerrada ni debajo de ella. El transmisor es a prueba de agua, así que puede usarlo bajo la lluvia.

## En MODO TERMÓMETRO

- Presione HI/CLEAR para mostrar la temperatura máxima del ALIMENTO.
- Presione y sostenga HI/CLEAR hasta que la temperatura máxima del ALIMENTO titile.
- Presione HI/CLEAR repetidamente hasta que aparezca 160°F (presionar y sostener el botón HI/CLEAR aumentará la temperatura 10 grados por segundo).
- Presione rápidamente LIGHT/MODE para confirmar el ajuste de 160°F.

- Presione HI/HR para mostrar la temperatura máxima de la BARBACOA.
- Presione y sostenga HI/HR hasta que la temperatura máxima de la BARBACOA titile.
- Presione HI/HR repetidamente hasta que aparezca 250°F (presionar y sostener el botón HI/HR aumentará la temperatura 10 grados por segundo).
- Presione rápidamente LIGHT/MODE para confirmar el ajuste de 250°F.
- Presione LO/MIN para mostrar la temperatura mínima de la BARBACOA.
- Presione y sostenga LO/MIN hasta que la temperatura mínima de la BARBACOA titile.
- Presione LO/MIN repetidamente hasta que aparezca 225°F (presionar y sostener el botón LO/MIN aumentará la temperatura 10 grados por segundo).
- Presione rápidamente LIGHT/MODE para confirmar el ajuste de 225°F.
- Presione (•)/°C/°F para activar la alarma de temperatura para ALIMENTO y BARBACOA.

## En MODO TEMPORIZADOR

- Presione HI/HR dos veces para configurar por 2 horas. Aparecerá 2:00. Presione START/STOP para comenzar el conteo regresivo.
- Presione y sostenga LIGHT/MODE para volver al MODO TERMÓMETRO.
- Abroche el receptor a su cinturón o bolsillo, y aléjese hasta unos 90 metros de la barbacoa. Entre a la casa si lo desea. Ahora se encuentra monitoreando su barbacoa de forma remota. El receptor emitirá pitidos y titilará si la temperatura de la carne sobrepasa los 160°F, o si la temperatura de la barbacoa cae por debajo de los 225°F, o sobrepasa los 250°F.

## 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.
- Dentro del periodo de garantía, devuelva la sonda defectuosa junto con la dirección del remitente a la dirección provista abajo, y le enviaremos una sonda de remplazo sin cargo.
- 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.

## Precauciones

- 1) Utilice siempre guantes resistentes al calor para tocar los cables o sensores de la sonda de acero inoxidable durante o inmediatamente después de la cocción. No los toque con las manos descubiertas.
- 2) Mantenga los cables y sensores de la sonda de acero inoxidable lejos del alcance de los niños.
- 3) Limpie las sondas de acero inoxidable y séquelas completamente después de cada uso.
- 4) No utilice el receptor bajo la lluvia. NO es a prueba de lluvia. El transmisor es a prueba de lluvia pero no es hermético. No lo sumerja en el agua.

- 5) No exponga los enchufes de las sondas de acero inoxidable ni los orificios conectores del transmisor al agua o a líquidos, lo cual resultaría en una mala conexión y lecturas erróneas.
- 6) No exponga el receptor ni el transmisor a una superficie caliente ni a calor directo.
- 7) No utilice las sondas de acero inoxidable en hornos microondas.
- 8) El termómetro de la barbacoa registra temperaturas tan bajas como 32°F (0°C) y tan altas como 572°F (300°C). Si la temperatura está por debajo de 32°F, aparecerá LLL en la pantalla; si está por encima de 572°F, aparecerá HHH.  
No utilice el sensor de la sonda de acero inoxidable a más de 572°F, si lo hace, el cable se estropeará.
- 9) El uso de este aparato no está dirigido a personas de 12 años de edad o menores.

## Limpieza

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

## Información de cumplimiento

### De la FCC para el usuario

**Advertencia:** 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.

**Nota:** Se ha comprobado que este equipo cumple los límites para dispositivos digitales de clase B, de acuerdo con el apartado 15 de las normas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para proporcionar protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio.

No obstante, no se puede garantizar que no ocurrirán interferencias en algunas instalaciones. Si este equipo ocasiona interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede comprobarse encendiendo y apagando el equipo, el usuario debe intentar corregir la interferencia siguiendo una o más de las siguientes medidas:

- Vuelva a orientar o a colocar la antena de recepción.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo en un tomacorriente ubicado en un circuito distinto al del receptor.
- Póngase en contacto con el distribuidor o con un técnico experto en radio y televisión.

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 ocasionar interferencia perjudicial, y (2) este dispositivo debe admitir las interferencias recibidas, incluso interferencias que causen un funcionamiento no deseado.

## Garantía 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, desde 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](mailto:service@buythermopro.com)

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

**Temperatura de carnes & tabla de puntos  
deseados recomendada por el USDA**

CARNE	Sellada	Medio cruda	Término medio	En su punto	Bien cocida
Carne molida			160°F/71°C		
Carne de ave molida			165°F/74°C		
Res	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Ternera	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Pollo			165°F/74°C		
Cerdo			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Aves			165°F/74°C		
Cordero	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Pescado			145°F/63°C		
Programar		145°F/63°C			