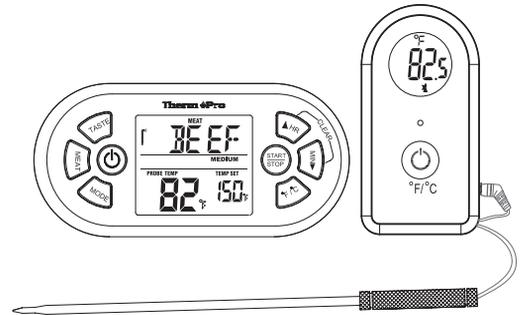


ThermPro

Cook Like A Pro Every Time!

Remote Food Thermometer

Model No.: TP-21



- (EN) Instruction Manual Page 2
- (DE) Manuel d'Utilisation Page 14
- (FR) Bedienungsanleitung Seite 28
- (IT) Istruzioni per l'uso Pagina 42
- (ES) Manual de instrucciones Página 57



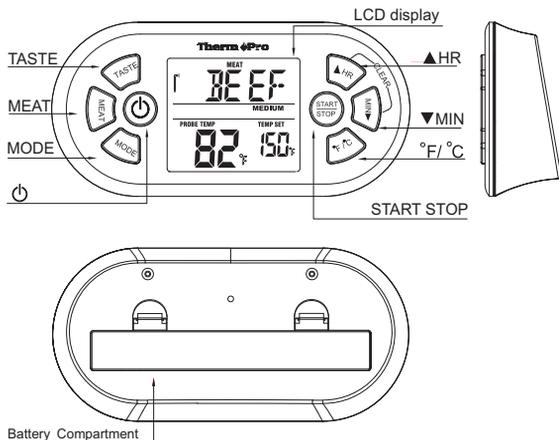
Introduction

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

Components

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

Receiver Features



- LCD (Liquid Crystal Display) with backlight – Displays all icons, temperature and timer. The backlight will flash Blue once the temperature increases by 10 °F from when cooking starts, then it will change to Green when the temperature is within 15 °F of the set temperature and

then it will turn Red when it reaches the set temperature. See LCD diagram for detailed information.

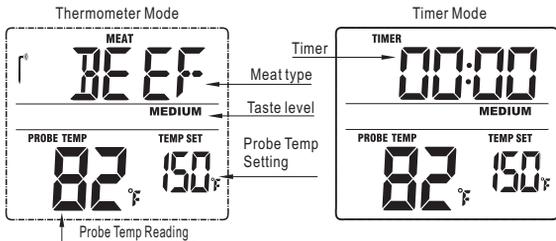
- Programmable alert with preset temperatures for specific meaty types and their doneness levels.
- 23-hour, 59-minute countdown timer and count up timer.
- Temperature range of probe: 15.8°F to 572°F (-9°C to 300°C).
- Temperature tolerance of internal food reading: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Power source – 2 AAA batteries.

Buttons

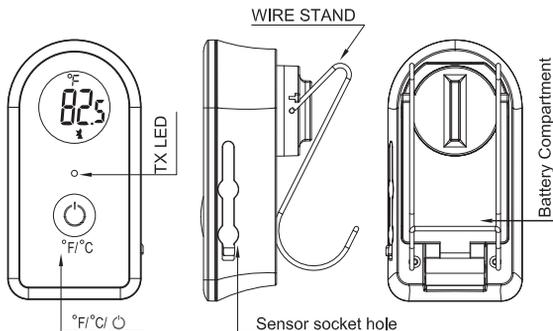
1. MODE – Press to select thermometer or timer mode. Press and hold for 2 seconds to enter Synchronization/Pairing mode.
2. ▲HR – In timer mode, press once to set hour. Press and hold for 2 seconds, the hours will increase by 10 hours per second. In thermometer mode, press once to increase the temperature value. Press and hold for 2 seconds, the temperature value will increase by 10 degrees per second.
3. °F/°C – Press once to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
4. ▼MIN – In timer mode, press once to set minutes. Press and hold for 2 seconds, the minutes will increase by 10 minutes per second. In thermometer mode, press once to decrease the temperature value. Press and hold for 2 seconds, the temperature value will decrease by 10 degrees per second.
5. MEAT – In thermometer mode, press to select meat type, PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH. In Timer mode, press to switch between hour/ minute timer and minute/second timer.
6. START/STOP – In timer mode, press to start or stop the timer.

7. **TASTE** – In thermometer mode, press to select the meat taste level, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE. In Timer mode, press to switch between hour/minute timer and minute/second timer.
8. **⏻** – Press once to turn ON/OFF the receiver.

LCD Screen



Transmitter Features



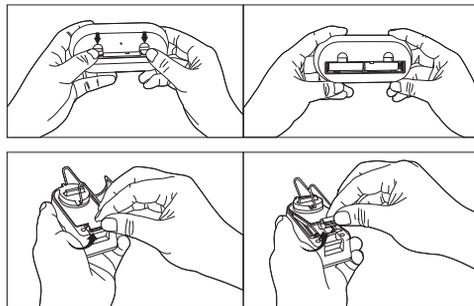
- LCD (Liquid Crystal Display)
- Wire Stand – Allows you to stand the transmitter on tabletop or it can be reversed and used as a hanger.
- Power source – 2 AAA batteries.
- Sensor Socket Hole: plug in for stainless steel probe sensor

Buttons

°F/°C/⏻ – Press once to turn on or 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 **⏻** button on the receiver to turn on/off the receiver or press and hold °F/°C button for 2 seconds to turn **⏻** 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 re-synchronize or re-pair the units. You just plug in the probes, insert batteries, turn on the receiver and the transmitter and wait for a few seconds, you will see the temperatures

shown on both receiver and transmitter and the units are ready for use.

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

- a. Insert the stainless steel probes into the corresponding plugs in the transmitter.
- b. Turn on the transmitter by pressing the Φ /°F/°C button. The transmitter will show the current temperatures on its LCD display.
- c. Turn on the receiver by pressing the Φ button.
- d. Press and hold Mode button on receiver for 2~3 seconds to enter the synchronization mode which will last for 60 seconds. The display shows “---” and it is flashing.
- e. Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, t 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.

Auto Off Feature

The receiver will turn off automatically if it has not received the temperature signal from the transmitter for more than 30 minutes, a beep will sound for one minute before it shuts down. However, the Auto Off feature will be automatically disabled if the timer is running.

Measure meat temperature to USDA doneness temperature range

1. Press MODE to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.
2. Press MEAT to select meat type. PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH.

3. Press TASTE to select the level of doneness for the meat type selected. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.

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

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

Measure meat temperature set to your specific taste

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

Procedure for typical use on an outdoor grill

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

1. Turn on the grill.
2. Follow the synchronization/pairing procedure.
3. Place steak and hot dogs on grill rack.
4. Insert probe sensor into the center of thickest portion of the steak. Avoid touching bone or heavy fat areas.

Assume the meat temperature is 45 °F.

5. Position the probe sensor wire so they will not come into contact with flames and exit the grill surface area without being pinched/crushed by the grill cover.
6. Stand the transmitter away from heat source of grill. DO NOT put transmitter on the closed cover or under the cover. The transmitter is not waterproof. DO NOT use in the rain.
7. Press MEAT until BEEF is displayed.
8. Press TASTE until MEDIUM is displayed and 150 °F will be shown as the TEMP SET.
9. Press MODE to change to timer mode.
10. Press MIN 5 times to set for 5 minutes so that 0:05 is displayed. Press START/STOP to start the countdown. Press MODE to go back to thermometer mode.
11. You may take the receiver up to 300 ft away from the outdoor grill. Go indoors if desired.
12. When 5 minutes are up the receiver will beep for 60 seconds.
13. When the temperature of probe in the steak reaches 55 °F the LCD backlight will flash blue.
14. When the temperature of probe in the steak reaches 135 °F the LCD backlight will flash green.
15. When the temperature of probe in the steak reaches 150 °F MEDIUM the receiver will beep and the LCD backlight will flash red.
16. Press STOP to turn off the alert.
17. Turn off grill. Remove the probe sensor from steak. Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
18. Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.
19. Turn off the transmitter and receiver.

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, it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.

Using the Timer

Count down

1. Press MODE to select timer mode. The upper display will show a small TIMER and 0:00.
2. Press HR and MIN button to set the timer. Press START/STOP button to start countdown. “▼” will blink for every second.
3. To stop the countdown process, press START/STOP button. The “▼” becomes solid.
4. Press HR & MIN buttons together to clear the setting back to 0:00.

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

Count up

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

Helpful Hints

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

Caution:

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

Cleaning

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

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.



- Pb = contains lead
- Cd = contains cadmium
- Hg = contains mercury
- Li = contains lithium

Disposal



Meaning of the “Dustbin” Symbol

- Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.
- Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.
- This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
- This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.
- Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.



CAUTION: Batteries/rechargeable batteries must not be disposed of with household waste!

- The batteries must be removed from the appliance.
- Take spent batteries to the appropriate collection point or to a dealer.
- Your town or local authority can provide information about public collection points.

This symbol can be found on batteries/rechargeable batteries which contain hazardous.

Limited Two-years Warranty

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

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

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

Customer Service

Telephone: 44-203-769-1321

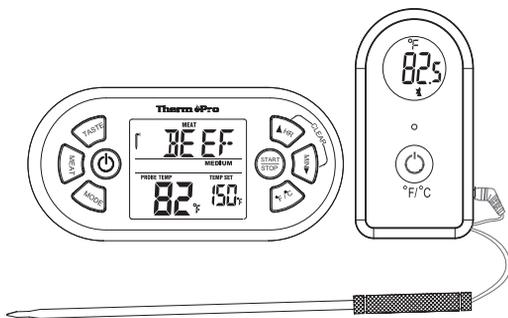
Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 1:00 PM - 11:00 PM CET

ThermPro

Cuisez comme un pro à coup sûr !

Thermomètre alimentaire à distance



Modèle N°.: TP-21

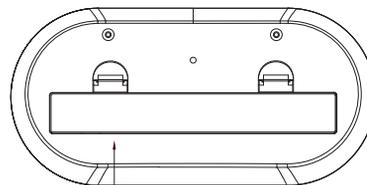
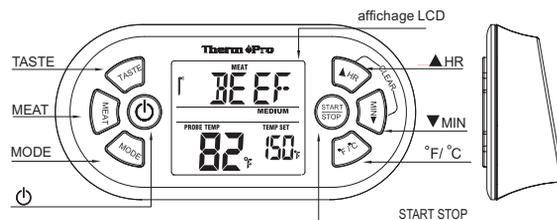
Introduction

Félicitations pour votre achat du Thermomètre de cuisson à distance professionnel, un thermomètre alimentaire programmable à fréquence radio. Vous pouvez désormais contrôler à distance la température et la durée de des aliments cuisant sur votre grill, dans votre fumoir ou votre four.

Introduction

- 1 - Récepteur.
- 1 - Transmetteur.
- 1 - Sonde détachable en acier inoxydable.
- 2 - 2* piles AAA.

Fonctionnalités du récepteur



Compartment des piles

- LCD (Écran à cristaux liquides) avec rétroéclairage – Affiche toutes les icônes, températures et durées. Le rétroéclairage clignotera en bleu une fois que la température augmente de 10°F (environ 5°C) à partir du

- début de la cuisson et passera au vert lorsque la température arrive à 15°F (environ 7°C) de la température définie et deviendra rouge une fois la température voulue atteinte. Voir le diagramme LCD pour plus d'informations.
- Programmable avec des températures prédéfinies pour des types spécifiques de viande et leur niveau de cuisson.
- Compte à rebours et minuterie de 24 heures et 59 minutes.
- Amplitude de température de la sonde : de 15,8°F à 572°F (de -9°C à 300°C).
- Tolérance de la lecture des températures internes des aliments : +/-1,8°F (+/-1°C).
- Source d'alimentation – 2 piles AAA.

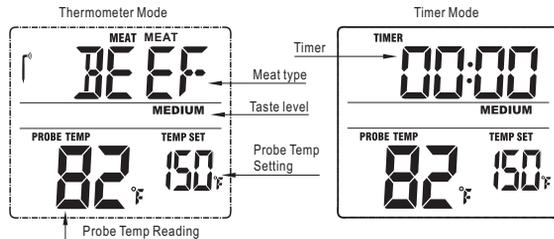
Boutons

- MODE** – Appuyez pour sélectionner le mode thermomètre ou minuterie. Laissez appuyer pendant 2 secondes pour entrer en mode de synchronisation/pairage.
- ▲ HR** – En mode minuterie, appuyez une fois pour configurer les heures. Laissez appuyer pendant 2 secondes pour que les heures augmentent de 10 par seconde. En mode thermomètre, appuyez une fois pour augmenter la température. Laissez appuyer pendant 2 secondes pour que la température augmente de 10 degrés par seconde.
- °F/°C** – Appuyez une fois pour modifier l'unité de température entre Celsius et Fahrenheit.
- ▼ MIN** – En mode minuterie, appuyez une fois pour configurer les minutes. Laissez appuyer pendant 2 secondes pour que les minutes augmentent de 10 par seconde. En mode thermomètre, appuyez une fois pour diminuer la température. Laissez appuyer pendant 2 secondes pour que la température diminue de 10 degrés par seconde.
- MEAT** – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner le type de viande, PROG (programme), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille hachée), BEEF (bœuf), VEAL (veau), CHCKE (poulet), PORK (porc), POULT (volaille), LAMB (agneau) et FISH (poisson). En

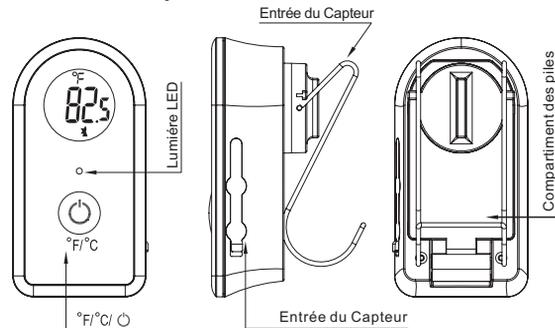
mode minuterie, appuyez pour passer de la minuterie en heure/minute à la minuterie en minute/seconde.

- START/STOP** – En mode minuterie, appuyez pour démarrer ou arrêter la minuterie.
- TASTE** – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner le niveau de cuisson de la viande, RARE (bleu), MED RARE (saignant), MEDIUM (à point), MED WELL (cuit) et WELL DONE (bien cuit). En mode minuterie, appuyez pour passer de la minuterie en heure/minute à la minuterie en minute/seconde.
- ⏻** – Appuyez une fois pour allumer ou éteindre le récepteur.

Écran LCD



Caractéristiques du transmetteur



- LCD (Écran à cristaux liquides).
- Support – Vous permet de poser le transmetteur sur le plan de travail ou il peut être déplié pour être pendu.
- Source d'alimentation – 2 piles AAA.
- Prise du capteur : prise pour la sonde en acier inoxydable.

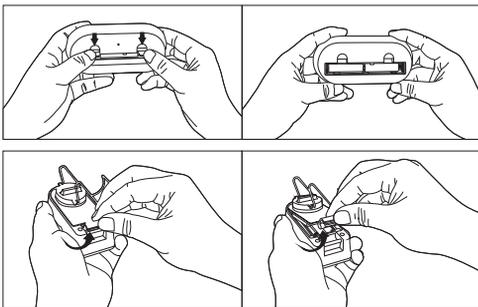
Boutons

°F/°C/⏻ – Appuyez une fois pour allumer ou éteindre le transmetteur.

Laissez appuyer pendant 2 seconde pour sélectionner l'unité de température, en °C ou en °F.

Mettre les piles

Ouvrez le compartiment des piles du récepteur et insérez deux piles AAA en respectant la polarité. Ouvrez le compartiment des piles du transmetteur et insérez deux piles AAA en respectant la polarité.



Allumer/Éteindre l'unité

Appuyez sur le bouton ⏻ de marche/arrêt du récepteur pour allumer/éteindre le récepteur ou appuyer sur le bouton °C/°F pendant 2 secondes pour allumer / éteindre le récepteur.

Appuyez sur le bouton °F/°C/⏻ du transmetteur pour allumer/éteindre le transmetteur.

Synchroniser/Apparier le transmetteur et le récepteur

Le transmetteur et le récepteur ont déjà été synchronisés dans l'usine de fabrication. Vous n'avez normalement PAS besoin de resynchroniser les unités. Il vous suffit de brancher les sondes, d'insérer les piles, d'allumer le récepteur et le transmetteur et d'attendre quelques secondes. Les températures seront alors affichées sur le récepteur et le transmetteur et les unités seront donc prêtes à l'emploi.

Cependant, dans certains cas très rares, il est possible que le transmetteur et le récepteur ne soient pas synchronisés et vous devrez donc le faire en suivant les étapes ci-dessous:

- Insérez les sondes en acier inoxydable dans les prises correspondantes du transmetteur.
- Allumez le transmetteur en appuyant sur le bouton °F/°C/⏻. Le transmetteur affichera la température actuelle sur son écran LCD.
- Allumez le récepteur en appuyant sur le bouton .
- Restez appuyer sur le bouton Mode du récepteur pendant 2 ou 3 secondes pour entrer en mode de synchronisation, qui durera pendant 60 secondes. L'écran affichera "----" et commencera à clignoter.
- Attendez un moment jusqu'à ce que la lecture de la température soit affichée sur l'écran du receveur, ce qui signifie que la synchronisation est terminée. Votre thermomètre de cuisine à distance professionnel est prêt à l'emploi.

Remarque : La synchronisation entre le transmetteur et le récepteur ne sera pas perdue même si vous changez les piles.

Fonction d'extinction automatique

Le récepteur s'éteindra automatiquement s'il ne reçoit pas de signal de température du transmetteur pendant plus de 30 minutes – un bip se fera entendre pendant une minute avant l'extinction. Cette fonction sera cependant désactivée automatiquement si la minuterie est en route.

Mesurer la température de la viande selon la plage de température de cuisson de l'USDA

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode thermomètre. La partie supérieure de l'écran affichera MEAT en petit, ainsi que le type de viande, par ex. BEEF.
2. Appuyez sur MEAT pour sélectionner le type de viande. PROG (programme), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille hachée), BEEF (bœuf), VEAL (veau), CHCKE (poulet), PORK (porc), POULT (volaille), LAMB (agneau) et FISH (poisson).
3. Appuyez sur TASTE pour sélectionner le niveau de cuisson pour le type de viande sélectionné. RARE (bleu), MED RARE (saignant), MEDIUM (à point), MED WELL (cuit) et WELL DONE (bien cuit).

Remarque : La température affichée à droite correspond à la température réelle de la viande. PROBE TEMP affichera la température prédéfinie TEMP SET selon les niveaux de cuisson de l'USDA. Exemple: le bœuf sera bien cuit à 165 °F (74°C).

4. Une fois que la température de la viande a atteint le niveau de cuisson prédéfinie, le récepteur bipera et le rétroéclairage de l'écran deviendra rouge.

Mesurer la température avec votre propre configuration

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode thermomètre. La partie supérieure de l'écran affichera MEAT en petit, ainsi que le type de viande, par ex. BEEF.
2. Appuyez sur HR ou MIN pour augmenter ou diminuer la température définie. Lorsque vous appuyez sur HR ou MIN, l'écran affichera PROG (program). Laissez appuyer sur le bouton augmentera ou diminuera la température plus rapidement. Appuyer sur MEAT vous permettra de retourner aux températures prédéfinies par l'USDA.
3. Une fois que la température de la viande atteint la température de votre choix, le récepteur bipera et la rétroéclairage de l'écran deviendra rouge.

Procédure pour une utilisation normale sur un grill en extérieur

L'exemple suivant est typique et explique toutes les étapes pour que le thermomètre de cuisson professionnel vous avertisse lorsqu'un steak de bœuf est cuit à point (selon le niveau de l'USDA) et vous rappelle de retourner les hot dog dans cinq minutes.

1. Allumez le grill.
2. Suivez la procédure de synchronisation.
3. Placez les steaks et les hot dog sur le grill.
4. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du steak. Évitez de toucher les os ou les zones grasses.
5. Positionnez le fil de la sonde pour qu'il n'entre pas en contact avec les flammes et qu'il sorte du grill sans qu'il soit écrasé par le couvercle.
6. Éloignez le transmetteur de la source de chaleur. Ne placez pas le transmetteur sur le couvercle fermé ou sous le couvercle. Le transmetteur n'est pas étanche. Ne pas l'utiliser sous la pluie.
7. Appuyez sur MEAT jusqu'à ce que BEEF soit affiché.
8. Appuyez sur TASTE jusqu'à ce que MEDIUM soit affiché et 150 °F sera affiché sur TEMP SET.
9. Appuyez sur MODE pour passer en mode minuterie.
10. Appuyez sur MIN 5 fois pour choisir 5 minutes - 0:05 devrait être affiché. Appuyez sur START/STOP pour lancer le compte à rebours. Appuyez sur MODE pour retourner au mode thermomètre.
11. Vous pouvez éloigner le récepteur jusqu'à 300 ft (90 m) du grill. Vous pouvez rentrer si nécessaire.
12. Lorsque les 5 minutes sont écoulées, le récepteur bipera pendant 60 secondes.
13. Lorsque la température de la sonde dans le steak atteint 55 °F, le rétroéclairage de l'écran clignotera en bleu.
14. Lorsque la température de la sonde dans le steak atteint 135 °F, le rétroéclairage de l'écran clignotera en vert.
15. Lorsque la température de la sonde dans le steak atteint

150 °F MEDIUM, le récepteur bipera et le rétroéclairage de l'écran clignotera en rouge.

16. Appuyez sur STOP pour éteindre l'alerte.
17. Éteignez le grill. Retirez la sonde du steak. Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous touchez l'acier inoxydable de la sonde ou du fil pendant ou après la cuisson. Ne les touchez pas à mains nues.
18. Nettoyez la sonde et séchez-la soigneusement après chaque utilisation.
19. Éteignez le transmetteur et le récepteur.

Conseils Pratiques

Si le récepteur ou le transmetteur affichent LLL ou HHH à la place de la température de la sonde, attendez que la sonde atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH restent affichés, il est possible que les fils de la sonde aient court-circuités à cause de la chaleur ou de l'humidité.

Utilisation de la minuterie

Compte à rebours

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuterie. La partie supérieure de l'écran affichera TIMER en petit et 0:00.
2. Appuyez sur les boutons HR et MIN pour paramétrer la minuterie. Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer le compte à rebours. "▼" clignotera pour chaque seconde.
3. Pour arrêter le compte à rebours, appuyez sur le bouton START/STOP. "▼" ne clignotera plus.
4. Appuyez sur les boutons HR et MIN pour retourner le paramétrage sur 0:00.

Remarque : Le paramétrage minimum de la minuterie est 1 minute. Lorsque la minuterie descend en-dessous d'une heure 1 :00, l'écran affichera 59'59" pour indiquer 59 minutes 59 secondes. Les secondes seront alors affichées. Lorsque

le compte à rebours atteint 0'00", le minuteur commencera à chronométrer et il bipera pendant 60 secondes. Le minuteur et "▼▲" clignoteront. Appuyez sur le bouton START/STOP pour arrêter le bip. Lorsque le chronomètre atteint 23:59:59 (les 59 secondes ne sont pas affichées), l'écran affichera 0:00, l'unité bipera et "▼▲" clignotera pendant 60 secondes.

Chronomètre

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuterie. La partie supérieure de l'écran affichera TIMER en petit et 0:00.
2. Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer le chronomètre. "▲" clignotera pour chaque seconde.
3. Pour arrêter le chronomètre, appuyez sur le bouton START/STOP. "▲" ne clignotera plus.
4. Appuyez sur le bouton CLEAR pour retourner le paramétrage sur 0:00.

Conseils Pratiques

- Ne plongez pas la sonde dans l'eau pendant son nettoyage.
- Ne laissez pas la sonde ou ses fils entrer en contact avec des flammes. Si vous cuisinez avec le couvercle du grill fermé, n'utilisez qu'une chaleur faible ou intermédiaire.
- Si la sonde est défectueuse pendant la période de garantie, veuillez la retourner à l'adresse ci-dessous accompagnée de l'adresse de retour pour que nous puissions vous en envoyer une autre sans frais.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si la température semble s'élever trop rapidement, vérifiez que le bout de la sonde ne passe pas au travers de la nourriture. Repositionnez le bout de la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.

Attention :

- Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher les capteurs en acier inoxydable des sondes ou les fils pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- Gardez les capteurs en acier inoxydable de la sonde et les fils hors de la portée des enfants.
- Utilisation non prévue pour les personnes âgées de 12 ans ou moins.
- Nettoyez les sondes en acier inoxydable et essuyez minutieusement après chaque utilisation.
- Ne plongez pas la sonde ou les fils dans l'eau. Nettoyez avec un chiffon humide et savonneux.
- N'utilisez pas le récepteur et le transmetteur sous la pluie. Ils ne sont pas étanches.
- N'exposez pas les prises des sondes en acier inoxydable du transmetteur à l'eau ou n'importe quel liquide, cela entraînerait une mauvaise connexion et des mesures erronées.
- Ne pas exposer le récepteur ou le transmetteur à la chaleur directe ou à des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser la sonde en acier inoxydable dans un four micro-ondes.

Nettoyage

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

Conformité FCC

Information pour l'utilisateur

Attention : Les changements ou modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité des utilisateurs opérant sur l'équipement.

Note : Cet équipement a été testé et se conforme au cadre 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 conformément aux instructions, peut causer des interférences dangereuses aux communications radios.

Il n'existe cependant aucune garantie que ces interférences ne se produiront pas 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, nous encourageons l'utilisateur à essayer de corriger l'interférence en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter l'espace entre l'équipement et le receveur.
- Brancher l'équipement sur une prise différente de celle du receveur.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour recevoir de l'aide.

Cet appareil est conforme à la partie 15 de la réglementation 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, y compris les interférences pouvant causer une opération non voulue.

Elimination



Signification du symbole "Elimination"

- Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.
- Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévue à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.
- Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.
- Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.
- Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.



ATTENTION: Ne jetez pas les piles/piles rechargeables avec les déchets ménagers !

- Enlevez les piles de l'appareil.
- Rapportez les piles usagées au point de collecte approprié ou à votre détaillant.
- La ville ou l'autorité locale du lieu de votre domicile peut vous donner des informations sur les points de collecte publics.

Vous pouvez trouver ce symbole sur les piles/piles rechargeables qui contiennent des substances nocives:



- Pb = contient du plomb
- Cd = contient du cadmium
- Hg = contient du mercure
- Li = contient du lithium

Garantie Limitée De Deux Ans

ThermoPro garantit que ce produit est exempt de tout défaut de pièce, de matériaux et de fabrication pendant une période de deux ans à partir de la date d'achat.

Si des réparations ou une maintenance sont nécessaires pendant la période de garantie, veuillez contacter le service client par téléphone ou e-mail pour savoir comment emballer et retourner le produit à ThermoPro.

Cette garantie vous donne des droits spécifiques légaux et certains droits supplémentaires selon l'état où vous êtes domicilié.

Service Client

Téléphone : 33-975-129-576

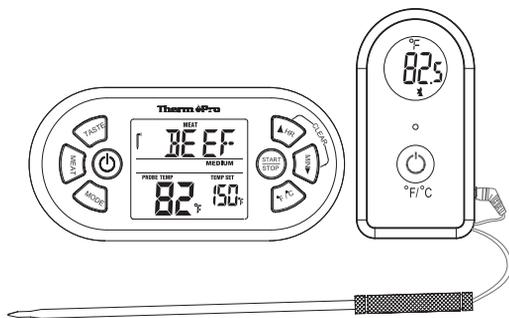
E-mail : service@buythermopro.com

Heures d'ouverture : Jours de la semaine 1:00 PM - 11:00 PM CET

ThermPro

Kochen wie ein Profi - Jedes Mal!

Kabelloses Lebensmittel-Thermometer



Modell-Nr.: TP-21

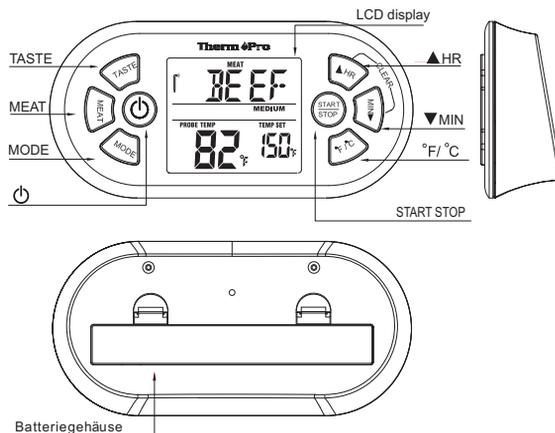
Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des professionellen kabellosen Kochthermometers, einem programmierbaren Funkfrequenz Lebensmittel-Thermometer. Sie werden nun in der Lage sein, Zeit und Temperatur des Essens auf dem Grill, Smoker oder Ofen zu überwachen.

Komponenten

- 1 - Empfängereinheit.
- 1 - Sendeeinheit.
- 1 - Abnehmbarer Edelstahl-Sondensensor.
- 4 - 2*AAA Batterien.

Empfängereigenschaften



- LCD (Liquid Crystal Display) mit Beleuchtung - Zeigt alle Symbole, Temperatur und Timer. Die Hintergrundbeleuchtung wird blau blinken, sobald die Temperatur um 5,5°C gegenüber dem Kochstart steigt, dann auf grün wechseln, wenn die Temperatur innerhalb von 8°C

der eingestellten Temperatur ist und dann Rot werden, wenn es die eingestellte Temperatur erreicht. Siehe LCD Diagramm für detaillierte Informationen.

- Programmierbarer Alarm mit voreingestellten Temperaturen für bestimmte Fleischsorten und deren Garheitsgraden.
- 23-Stunden, 59-Minuten Countdown-Timer und Stoppuhr.
- Temperaturbereich der Sonde: -9°C bis 300°C (15.8°F bis 572°F).
- Temperaturtoleranz der internen Lebensmittelmessung: +/-1.0°C (+/-1.8°F).
- Stromquelle - 2 AAA-Batterien.

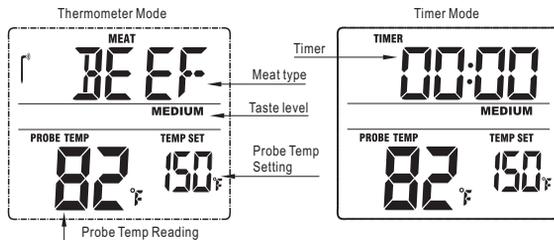
Tasten

1. **MODE** - Drücken, um Thermometer oder Timer-Modus zu wählen. Drücken und für 2 Sekunden halten, um Synchronisation/Kopplungsmodus aufzurufen.
2. **▲HR** - Im Timer-Modus einmal drücken, um die Stunden einzustellen. Für 2 Sekunden drücken und halten wird die Stunden um 10 Stunden pro Sekunde erhöhen. Im Thermometer-Modus einmal drücken, um den Temperaturwert zu erhöhen. Für 2 Sekunden drücken und halten, um den Temperaturwert um 10 Grad pro Sekunde zu erhöhen.
3. **°F/°C** - Einmal drücken, um Temperaturmessungen in Celsius oder Fahrenheit auszuwählen.
4. **▼MIN** - Im Timer-Modus einmal drücken, um Minuten einzustellen. Für 2 Sekunden drücken und halten, um die Minuten um 10 Minuten pro Sekunde zu erhöhen. Im Thermometer-Modus einmal drücken, um den Temperaturwert zu erhöhen. Für 2 Sekunden drücken und halten, um den Temperaturwert um 10 Grad pro Sekunde zu verringern.
5. **FLEISCH** - Im Thermometer-Modus drücken, um Fleisch Typ auszuwählen, PROG (Programm), GBEEF (Hackfleisch), GPOUL (Geflügelhack), BEEF, VEAL, CHCKE (Hähnchen), PORK, POULT (Geflügel), LAMB

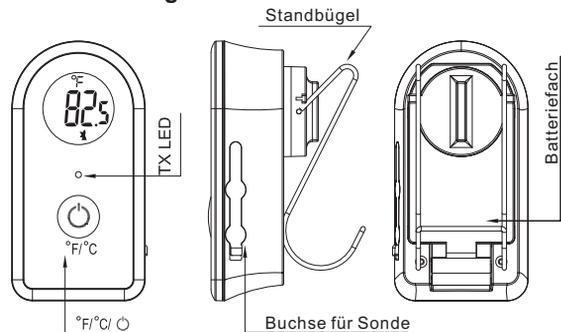
& FISH. Im Timer-Modus drücken, um zwischen Stunden/Minuten-Timer und Minuten/Sekunden-Timer zu wechseln.

6. **START/STOP** - Im Timer-Modus zum Starten oder Stoppen des Timers drücken.
7. **GESCHMACK** - Im Thermometer-Modus drücken, um den Fleischgeschmack zu wählen, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL und WELL DONE. Im Timer-Modus drücken, um zwischen Stunden/Minuten-Timer und Minuten/Sekunden-Timer zu wechseln.
8. **⏻** - Einmal drücken, um den Empfänger ein-/auszuschalten.

LCD



Transmitter Eigenschaften



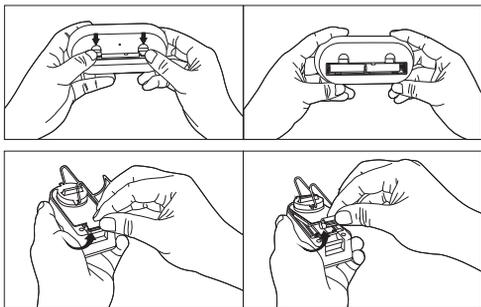
- LCD (Flüssigkristall-Display).
- Ständer - Ermöglicht Ihnen, den Sender auf einen Tisch zu stellen oder er kann umgekehrt als Aufhänger verwendet werden.
- Batteriefach- 2 AAA-Batterien.
- Loch Sensorbuchse: Plug-in für Edelstahl-Sondensensor.

Tasten

°F/°C/ψ - Einmal drücken, um den Sender ein- oder auszuschalten. Drücken und für 2 Sekunden halten, um die Temperaturanzeige des Senders in °C oder °F auszuwählen.

Einlegen der Batterien

Öffnen Sie das Batteriefach des Empfängers und legen Sie zwei "AAA" Batterien mit korrekter Polarität ein. Öffnen Sie das Batteriefach des Senders und legen Sie zwei "AAA" Batterien mit korrekter Polarität ein.



Gerät ein-/ausschalten.

Drücken Sie die **ψ** -Taste am Empfänger, um diesen ein-/ auszuschalten oder drücken und halten Sie die **°F/°C**-Taste für 2 Sekunden, um den Empfänger ein-/auszuschalten. Drücken Sie **°C/°F/ψ** Taste am Sender, um den Sender ein-/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:

- Setzen Sie die Edelstahlsonden in die entsprechende Buchse des Senders.
- Schalten Sie den Sender durch Drücken der Taste **°F/°C/ψ** ein. Der Sender wird die aktuelle Temperatur auf dem LCD-Display anzeigen.
- Schalten Sie den Empfänger durch Drücken der Taste **ψ** ein.
- Drücken und halten Sie die Mode Taste am Empfänger für 2 bis 3 Sekunden, um den Synchronisations-Modus aufzurufen, was 60 Sekunden dauert. Das Display zeigt "----" und es beginnt zu blinken.
- Warten Sie einen Moment bis die Temperaturanzeige auf dem Display des Empfängers angezeigt wird. Nach dieser Anzeige ist die Synchronisierung/Kopplung abgeschlossen. Ihre professionelles Funk-Kochthermometer ist jetzt einsatzbereit.

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

Automatische Abschaltfunktion

Der Empfänger schaltet sich automatisch aus, wenn er für mehr als 30 Minuten kein Temperatursignal vom Sender erhält. Es wird für eine Minute ein Signalton ertönen, bevor es ausgeschaltet wird. Allerdings wird die Abschaltfunktion automatisch deaktiviert, wenn der Timer läuft.

Messen Sie Fleischtemperatur im USDA Garheitsgrad-Temperaturbereich

1. Drücken Sie MODE, um den Thermometer-Modus auszuwählen. Der obere Teil der Anzeige wird klein MEAT und einen Fleischtyp, wie beispielsweise BEEF anzeigen.
2. MEAT drücken, um Fleischtyp zu wählen. PROG (Programm), GBEEF (Hackfleisch), GPOUL (Geflügelhack), BEEF, VEAL, CHCKE (Hühnchen), PORK, POULT (Geflügel), LAMB & FISH.
3. Drücken Sie TASTE, um das Niveau des Garheitsgrads für den ausgewählten Fleischtyp auszuwählen. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL und WELL DONE.
Hinweis: Die rechts angezeigte Temperatur ist die tatsächliche Fleischtemperaturfühler, PROBE TEMP wird die voreingestellte Temperatur und TEMP SET nach USDA Garheitsgrad zeigen. Beispiel: Das Rindfleisch wird bei 165F Well Done sein.
4. Sobald die Temperatur des Fleisches den voreingestellten Garheitsgrad erreicht, piept der Empfänger und die LCD-Beleuchtung wird rot.

Die Fleischtemperatur nach Ihrem spezifisch eingestellten Geschmack messen

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

der Solltemperatur. Wenn Sie HR oder Min drücken, wechselt die Anzeige auf PROG (Programm). Drücken und halten Sie die Taste zum schnellen Anheben oder Absenken der Temperatureinstellung. Drücken Sie FLEISCH, um zu den voreingestellten USDA Bereichen zurückzukehren.

3. Sobald die Temperatur des Fleisches Ihre eingestellte Temperatur erreicht, piept der Empfänger und die LCD-Beleuchtung wird rot.

Vorgehensweise für den typischen Einsatz auf einem Grill im Freien

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

1. Machen Sie den Grill an.
2. Machen Sie die Synchronisation/ das Pairing.
3. Geben Sie Steak und Würstchen auf den Grillrost.
4. Stecken Sie den SONDENSOR in die Mitte des dicksten Teil des Steak. Vermeiden Sie das Berühren der Knochen oder starker Fettbereiche. Nehmen wir an, dass die Fleischtemperatur 7°C ist.
5. Positionieren Sie den SONDENSOR so, dass er nicht in Kontakt mit Flammen kommt und von der Grillfläche genommen wird, ohne von der Grill Abdeckung eingeklemmt/zerdrückt zu werden.
6. Halten Sie den Sender fern von der Wärmequelle des Grills. Setzen Sie den Sender NICHT auf den geschlossenen Deckel oder unter die Abdeckung. Der Sender ist nicht wasserdicht. NICHT im Regen verwenden.
7. Drücken Sie FLEISCH bis BEEF angezeigt wird.
8. Drücken Sie TASTE, bis MEDIUM angezeigt wird und 65°C als TEMP SET angezeigt wird.
9. Drücken Sie MODE, um in den Timer-Modus zu wechseln.

10. Drücken Sie MIN 5 mal, um 5 Minuten einzustellen.
Wenn es richtig gemacht wurde, sollte 00:05 angezeigt werden. Drücken Sie die START/STOP Taste, um den Countdown zu starten. Drücken Sie MODE, um zum Thermometer-Modus zurückzukehren.
11. Sie können den Empfänger bis zu 300 Meter vom Außengrill entfernen. Gehen Sie ins Haus, falls Sie möchten.
12. Wenn 5 Minuten vorbei sind, piepst der Empfänger für 60 Sekunden.
13. Wenn die Temperatur der Sonde im Steak 13°C erreicht, blinkt die LCD-Hintergrundbeleuchtung blau.
14. Wenn die Temperatur der Sonde im Steak 57°C erreicht, blinkt die LCD-Hintergrundbeleuchtung grün.
15. Wenn die Temperatur der Sonde im Steak 65°C MEDIUM erreicht, piept der Empfänger und die LCD-Beleuchtung blinkt rot.
16. Drücken Sie STOP, um die Benachrichtigung auszuschalten.
17. Grill ausmachen. Entfernen Sie den Sondensensor vom Steak. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um den Sondensensor oder den Draht aus Edelstahl während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
18. Reinigen Sie die Sonde aus Edelstahl und trocknen sie gründlich nach jedem Gebrauch.
19. Sender und Empfänger ausschalten.

NÜTZLICHE HINWEISE

Wenn der Empfänger oder Sender LLL oder HHH anstelle der Sondentemperatur auf dem Display zeigt, warten Sie, bis die Sonde Raumtemperatur erreicht. Wenn LLL oder HHH weiterhin angezeigt wird, ist wahrscheinlich der interne Sondendraht entweder durch Beschädigungen von Feuchtigkeit oder Hitze kurzgeschlossen worden.

Benutzung des Timer

Countdown

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

Hinweis: Die Mindesteinstellung für den Timer ist 1 Minute. Wenn der Timer unter 1 Stunde 01:00 zählt, wird das Display auf 59' 59" geändert, um 59 Minuten 59 Sekunden anzuzeigen. Dann wird das Herunterzählen der Sekunden angezeigt. Wenn der Countdown 0'00" erreicht, wird der Timer beginnen, aufwärts zu zählen und für 60 Sekunden piepsen. Der Timer und "▼▲" werden blinken. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Piepsen zu stoppen. Wenn der Zähler 23:59:59 (59 Sekunden werden nicht angezeigt) erreicht, wird die Anzeige auf 0:00 schalten, das Gerät wird piepsen und "▼▲" wird für 60 Sekunden blinken.

Aufwärtszählen

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

Nützliche Hinweise

- Tauchen Sie die Sonde während der Reinigung nicht in Wasser.
- Lassen Sie die Sonde oder den Sondendraht nicht in Kontakt mit Flammen kommen. Wenn Sie mit verschlossenem Grilldeckel nochen, nutzen Sie nur mittlere oder niedrige Hitze.
- Wenn die Sonde innerhalb 90 Tage Garantiezeit defekt wird, senden Sie die defekte Sonde bitte zusammen mit Rücksendeadresse an die unten angegebene Adresse und wir werden Ihnen kostenfrei eine neue Sonde schicken.
- Wenn die angezeigte Temperatur zu hoch zum Messen zu sein scheint oder die Temperatur sich zu schnell zu erhöhen scheint, überprüfen Sie, ob die Außensondenspitze nicht durch das Essen hinaus ragt. Positionieren Sie die Sondenspitze in der Mitte des dicksten Teils des Essens. Vermeiden Sie das Berühren der Knochen oder starker Fettbereiche.

Vorsicht

- Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um den Sondensensor oder den Draht aus Edelstahl während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
- Halten Sie den Edelstahlsondensensor und Draht von Kindern fern.
- Nicht für die Nutzung durch Personen im Alter von 12 Jahren oder darunter bestimmt.
- Reinigen Sie die Sonde aus Edelstahl und trocknen sie gründlich nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie die Sonde oder den Draht nicht in Wasser. Reinigen Sie mit einem feuchten, seifigen Tuch.
- Verwenden Sie den Empfänger oder Sender nicht im Regen. Sie sind nicht wasserdicht.
- Setzen Sie den Stecker der Sonde aus Edelstahl oder

den Stecker in der Bohrung des Senders keinem Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dies führt zu einer schlechten Verbindung und fehlerhaften Messwerten.

- Den Empfänger oder Sender nicht direkter Hitze oder Oberfläche aussetzen.
- Verwenden Sie die Edelstahlsonde nicht in der Mikrowelle.

Reinigung

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

FCC-Konformität

Informationen für Benutzer

Achtung: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zur Nichtigkeit der Betriebserlaubnis des Anwenders für dieses Gerät führen die Geräte beschädigen.

Hinweis: Dieses Gerät wurde getestet und hält die Grenzwerte für ein Gerät der Klasse B, gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen ein. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen bei häuslicher Installation bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Radiofrequenzenergie ausstrahlen und wenn es nicht installiert und verwendet in Übereinstimmung mit den Anweisungen, kann es zu Störungen im Funkverkehr kommen.

Es besteht jedoch keine Garantie, dass bei einer bestimmten Installation keine Interferenzen auftreten. Wenn dieses Gerät Störungen gegenüber Radio- oder Fernsehempfang verursacht, welche durch Ein-/Ausschalten des Geräts bestimmt werden können, empfehlen wir dem Anwender, dass er versucht, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder setzen Sie sie an einen anderen Standort.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
- Gerät an einen anderen Stromkreis als den des Empfangsgeräts anschließen.
- Ziehen Sie den Händler oder einen erfahrenen Radio-/TV-Techniker zu Rate.

Dieses Gerät erfüllt den Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2) Dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die möglicherweise einen unerwünschten Betrieb verursachen.

Entsorgung



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

- Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.
- Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
- Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu

anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

- Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.



ACHTUNG: Batterien/Akkus dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

- Die Batterien müssen aus dem Gerät entnommen werden.
- Geben Sie verbrauchte Batterien bei zuständigen Sammelstellen oder beim Händler ab.
- Informationen über öffentlichen Sammelstellen



- Pb = enthält Blei
- Cd = enthält Cadmium
- Hg = enthält Quecksilber
- Li = enthält Lithium

Zwei Jahre Beschränkte Garantie

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

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

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

Kundenservice

Telefon: 49-211-546-9003

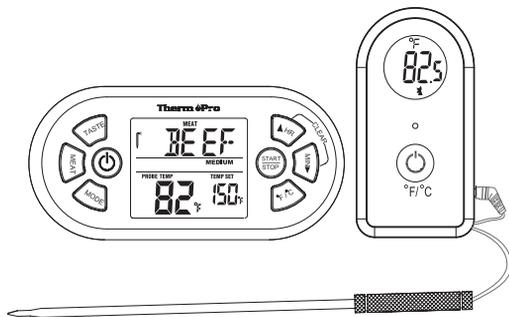
E-Mail: service@buythermopro.com

Servicezeiten: werktags 1:00 PM - 11:00 PM CET

ThermoPro

Cucina come un professionista ogni volta!

Termometro alimentare a distanza



Modello N.: TP-21

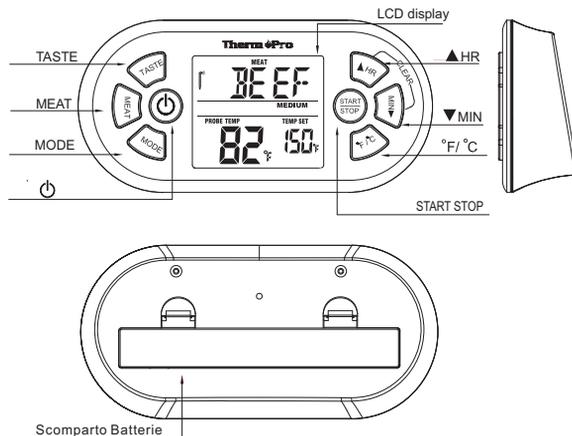
Introduzione

Complimenti per l'acquisto del termometro alimentare professionale a distanza, un termometro alimentare a radiofrequenza programmabile. Ora sarai in grado di monitorare a distanza il tempo e la temperatura di cottura dei cibi sulla griglia, nell'affumicatore o forno.

Componenti

- 1 – unità ricevitore.
- 2 – unità trasmettitore.
- 3 – sonda in acciaio inox rimovibile.
- 4 – 2* batterie AAA.

Caratteristiche del ricevitore



- LCD (Display a cristalli liquidi) con retroilluminazione - Consente di visualizzare tutte le icone, la temperatura e il timer. La retroilluminazione lampeggia in blu una volta che la temperatura aumenta di 10 °F dal momento in cui inizia la cottura, poi diventerà verde quando la

temperatura è entro i 15 ° F della temperatura impostata e poi diventa rosso quando raggiunge la temperatura impostata. Vedere il diagramma del display a cristalli liquidi per informazioni dettagliate.

- Allarme programmabile con temperature predefinite per diversi tipi di carne ed i loro livelli di cottura.
- Timer a due funzioni: conto alla rovescia e cronometro, 23 ore, 59 minuti.
- Intervallo di temperatura della sonda: dai 15.8°F ai 572°F (dai -9°C ai 300°C).
- Tolleranza di temperatura della lettura interna: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Alimentazione – 2 batterie AAA.

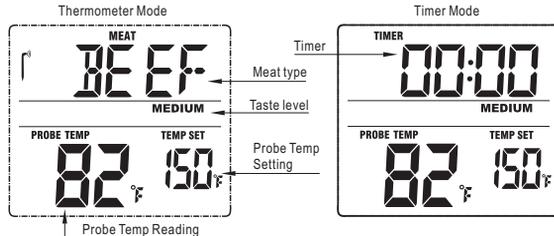
Pulsanti

1. MODE – Premere per selezionare la modalità termometro o timer. Premere e tenere premuto per 2 secondi per accedere alla modalità Sincronizzazione/Accoppiamento.
2. ▲HR – in modalità timer, premere una volta per impostare l'ora. Premere e tenere premuto per 2 secondi, le ore aumenteranno di 10 ore al secondo. In modalità termometro, premere una volta per aumentare il valore della temperatura. Premere e tenere premuto per 2 secondi, il valore della temperatura aumenterà di 10 gradi al secondo.
3. °F/°C – Premere una volta per selezionare la lettura della temperatura in gradi Celsius o Fahrenheit.
4. ▼MIN – In modalità timer, premere una volta per impostare i minuti. Premere e tenere premuto per 2 secondi, i minuti aumenteranno di 10 minuti al secondo. In modalità termometro, premere una volta per abbassare il valore della temperatura. Premere e tenere premuto per 2 secondi, il valore della temperatura si abbasserà di 10 gradi al secondo.
5. MEAT (CARNE)– In modalità termometro, premere per selezionare il tipo di carne, PROG (programma), GBEEF

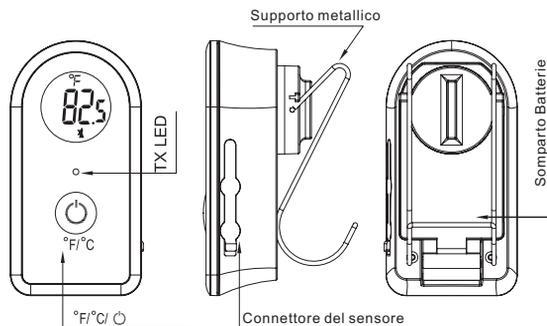
(carne di manzo macinata), GPOUL (carne di pollo macinata), BEEF (MANZO), VEAL (VITELLO), CHCKE (pollo), PORK(MAIALE), POULT (pollame), LAMB & FISH (AGNELLO E PESCE). In modalità Timer, premere per selezionare la modalità ora/minuto e minuto/secondo.

6. START/STOP– In modalità timer, premere per avviare o fermare il timer.
7. TASTE (GUSTO) – In modalità termometro, premere per selezionare il grado di cottura della carne, RARE (Molto al sangue), MED RARE (Al sangue), MEDIUM (Cottura media), MED WELL (Media-Ben cotta) e WELL DONE (Ben cotta). In modalità timer, premere per selezionare la modalità ora/minuto e minuto/secondo.
8. ⏻ – Premere una volta per ACCENDERE/SPEGNERE il ricevitore.

LCD



Caratteristiche del trasmettitore



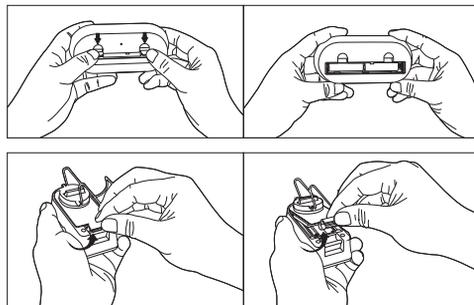
- LCD (Display a cristalli liquidi).
- Supporto – Consente di appoggiare il trasmettitore sul tavolo oppure può essere utilizzato come gancio.
- Alimentazione – 2 batterie AAA.
- Presa sensore: spina per la sonda in acciaio inossidabile.

Pulsanti

°F/°C/⏻ – Premere una volta per accendere o spegnere il trasmettitore. Premere e tenere premuto per 2 secondi per selezionare la visualizzazione della temperatura del trasmettitore in gradi °C or °F.

Installazione delle batterie

Aprire il vano batterie del ricevitore e inserire due batterie "AAA" rispettando la corretta polarità. Aprire il vano batterie del trasmettitore e inserire due batterie "AAA" rispettando la corretta polarità



Spegnere/Accendere il dispositivo

Premere il pulsante ⏻ del ricevitore per accendere o spegnere il ricevitore oppure premere e tenere premuto il pulsante °F/°C per 2 secondi per accendere o spegnere il ricevitore.

Premere il pulsante °F/°C/⏻ del trasmettitore per spegnere/accendere il trasmettitore.

Sincronizzazione/Accoppiamento trasmettitore e ricevitore

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

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

- a. Inserire le sonde in acciaio inossidabile negli spazi corrispondenti del trasmettitore.

b. Accendere il trasmettitore premendo il pulsante °F/°C/⏻.
Il trasmettitore indicherà le temperature attuali sul suo display LCD.

c. Accendere il ricevitore premendo il pulsante ⏻.

d. Premere e tenere premuto il pulsante Mode sul ricevitore per 2-3 secondi per entrare in modalità sincronizzazione che durerà per 60 secondi. Il display indica "----" e lampeggia.

e. Attendere un momento fino a quando la temperatura verrà visualizzata sul display, ciò significa che la sincronizzazione/l'accoppiamento è andata a buon fine. Il vostro termometro professionale da cucina a distanza è ora pronto per l'uso.

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

Spegnimento automatico

Il ricevitore si spegne automaticamente se non riceve il segnale di temperatura dal trasmettitore per più di 30 minuti; viene emesso un segnale acustico per un minuto prima di arrestarsi. Tuttavia, la funzione di spegnimento automatico viene disattivata automaticamente se il timer è in funzione.

Misurare la temperatura della carne in base ai livelli di cottura stabiliti dall'USDA

1. Premere MODE per selezionare la modalità termometro. La parte superiore del display indicherà MEAT (CARNE) e un tipo di carne, come per esempio BEEF (MANZO).
2. Premere MEAT (CARNE) per selezionare il tipo di carne. PROG (programma), GBEEF (carne di manzo macinata), GPOUL (carne di pollo macinata), BEEF(MANZO), VEAL (VITELLO), CHCKE (pollo), PORK (MAIALE), POULT (pollame), LAMB & FISH (PESCE E AGNELLO).
3. Premere TASTE per selezionare il livello di cottura del tipo di carne selezionato. RARE (Molto al sangue), MED RARE (Al sangue), MEDIUM (Cottura media), MED WELL (Media-Ben cotta) e WELL DONE (Ben cotta).

Note: la temperatura visualizzata alla sinistra della temperatura corrente della carne mostra la temperatura preimpostata in base ai livelli di cottura stabiliti dall'USDA – TEMP SET. Esempio: il manzo sarà ben cotto a 165 °F.

4. Una volta che la temperatura della carne raggiunge il livello di cottura predefinito, il ricevitore emette un segnale acustico e la retroilluminazione del display LCD si accende.

Misurare la temperatura della carne impostata secondo il proprio gusto

1. Premere MODE per selezionare la modalità termometro. La parte superiore del display indicherà MEAT (CARNE) e un tipo di carne, come per esempio BEEF (MANZO).
2. Premere HR o MIN per aumentare o diminuire la temperatura impostata. Mentre si preme HR o Min, il display cambia su PROG (programma). Premendo e tenendo premuto il pulsante, aumenterà o diminuirà la temperatura impostata. Premendo MEAT si torna ai valori USDA predefiniti.
3. Una volta che la carne raggiunge il livello prestabilito di cottura, il ricevitore emette un segnale acustico e la retroilluminazione dello schermo LCD diventa rossa.

Procedure per l'utilizzo su una griglia all'aperto

Il seguente esempio vi indicherà i passi per far sì che il vostro termometro professionale da cucina a distanza vi avvisi quando una bistecca di manzo ha un livello di cottura medio (livelli di cottura dell'USDA) e vi ricorderà di girare lhot dog tra 5 minuti.

1. Accendere la griglia
2. Seguire la procedura di sincronizzazione/accoppiamento.
3. Posizionare la bistecca e i hot dog sulla griglia.
4. Inserire il sensore della sonda al centro della più grossa sezione di bistecca. Evitare di toccare l'osso o il grasso in eccesso. Supponiamo che la temperatura della carne

è 45 °F.

5. Posizionare il cavo del sensore della sonda in modo che non venga a contatto con le fiamme e che fuoriesca dalla superficie della griglia in modo sufficiente da non essere schiacciato dal coperchio della griglia.
6. Tenere il trasmettitore lontano dalle fonti di calore della griglia. NON posizionare il trasmettitore sopra o sotto il coperchio. Il trasmettitore non è resistente all'acqua. NON utilizzarlo in caso di pioggia.
7. Premere MEAT fino a quando viene visualizzato BEEF.
8. Premere TASTE fino a quando viene visualizzato MEDIUM e la temperatura impostata è 150 °F (TEMP SET).
9. Premere MODE per accedere alla modalità timer.
10. Premere MIN per 5 volte per impostare a 5 minuti, dovrebbe indicare 0:05 se fatto correttamente. Premere START/STOP per avviare il conto alla rovescia. Premere MODE per tornare alla modalità termometro.
11. È possibile spostare il ricevitore fino a 300 piedi di distanza dalla griglia all'aperto. Si può andare anche in casa.
12. Quando sono passati i 5 minuti, il ricevitore emette un segnale acustico per 60 secondi.
13. Quando la temperatura della sonda all'interno della bistecca raggiunge i 55 °F, la retroilluminazione del LCD diventa blu.
14. Quando la temperatura della sonda all'interno della bistecca raggiunge i 135 °F, la retroilluminazione del LCD diventa verde.
15. Quando la temperatura della sonda all'interno della bistecca raggiunge i 150 °F MEDIUM, il ricevitore emette un segnale acustico e la retroilluminazione del LCD diventa rossa.
16. Premere STOP per fermare il segnale acustico.
17. Spegnerne la griglia. Rimuovere il sensore della sonda dalla bistecca. Indossare sempre guanti resistenti al calore per toccare il sensore della sonda in acciaio o il cavo durante o subito dopo la cottura. Non toccare a

mani nude.

18. Pulire la sonda in acciaio inossidabile e asciugare dopo ogni utilizzo.
19. Spegnerne il trasmettitore e il ricevitore.

Suggerimenti Utili

Se il ricevitore o il trasmettitore indicano LLL o HHH al posto della temperatura della sonda, aspettare che la sonda raggiunga la temperatura ambiente. Se LLL o HHH vengono ancora visualizzati, è probabile che il cavo interno della sonda abbia subito un cortocircuito sia attraverso umidità o danni dovuti al calore.

Utilizzare il timer

Conto alla rovescia

1. Premere MODE per selezionare la modalità timer. Il timer 0:00 con una piccola icona TIMER verranno visualizzati nella parte superiore del display.
2. Premere il pulsante HR e MIN per impostare il timer. Premere il pulsante START/STOP per avviare il conto alla rovescia. “▼” lampeggia per ogni secondo.
3. Per mettere in pausa il conto alla rovescia, premere il pulsante START/STOP. “▼” diventa solido.
4. Premere insieme i pulsanti HR e MIN per riportare l'impostazione a 0:00.

Note: L'impostazione minima del timer è di 1 minuto. Quando il conto alla rovescia va al di sotto di 1 ora 1:00, il display cambierà automaticamente in 59:59" per indicare 59 minuti 59 secondi. I secondi verranno visualizzati contando alla rovescia. Quando il conto alla rovescia arriva a 0:00", il timer inizia il conteggio dal basso all'alto e emette un segnale acustico per 60 secondi. Il timer e “▼▲” lampeggiano. Premere il pulsante START/STOP per fermare il segnale acustico. Quando il conteggio dal basso all'alto arriva a 23:59:59 (59 secondi non vengono visualizzati), il display indica 0:00, l'unità emette un segnale acustico e “▼▲” lampeggia per 60 secondi.

Conteggio dal basso all'alto

1. Premere MODE per selezionare la modalità timer. Il timer 0:00 con una piccola icona TIMER verranno visualizzati nella parte superiore del display.
2. Premere il pulsante START/STOP per iniziare il conteggio. "▲" lampeggia per ogni secondo.
3. Per fermare il conteggio, premere il pulsante START/STOP. "▲" diventa solido.
4. Premere il pulsante CLEAR per riportare l'impostazione a 0:00.

Suggerimenti Utili

- Non inserire la sonda in acqua durante la pulizia.
- Non consentire che la sonda o il cavo della sonda entri in contatto con le fiamme. Se si cucina con il coperchio della griglia chiuso, utilizzare solo fuoco medio o basso.
- Se la sonda diventa guasta entro il periodo di 90 giorni di garanzia, si prega di restituire la sonda difettosa all'indirizzo riportato di seguito indicando il vostro indirizzo e vi invieremo una nuova sonda senza alcun costo.
- Se la temperatura visualizzata sembra essere troppo alta o se la temperatura sembra aumentare troppo velocemente, verificare che la punta della sonda non stia uscendo dal cibo. Riposizionare la punta della sonda al centro della parte più spessa del cibo. Evitare di toccare l'osso o le aree di grasso pesanti.

Precauzioni:

- Indossare sempre guanti resistenti al calore per toccare il sensore della sonda in acciaio o il cavo durante o subito dopo la cottura. Non toccare a mani nude.
- Tenere i sensori della sonda in acciaio inossidabile lontano dalla portata dei bambini.
- Non è destinato all'uso da parte di persone al di sotto dei 12 anni.

- Pulire la sonda in acciaio inossidabile e asciugare dopo ogni utilizzo.
- Non immergere la sonda o il cavo in acqua. Pulire con un panno umido.
- Non utilizzare il ricevitore o il trasmettitore sotto la pioggia. Non sono resistenti all'acqua.
- Non esporre le spine delle sonde in acciaio inossidabile o quelle del trasmettitore a acqua o altri liquidi. Questo si tradurrà in una cattiva connessione e letture errate.
- Non esporre il ricevitore e il trasmettitore e una fonte diretta di calore.
- Non utilizzare le sonde in acciaio inossidabile all'interno del forno a microonde.

Pulizia

- Indossare sempre guanti resistenti al calore per toccare il sensore della sonda in acciaio o il cavo durante o subito dopo la cottura. Non toccare a mani nude.
- Tenere i sensori della sonda in acciaio inossidabile lontano dalla portata dei bambini.
- Lavare le punte della sonda in metallo con acqua calda e sapone e asciugare accuratamente. Non immergere la sonda in acqua durante la pulizia.
- Pulire il trasmettitore e il ricevitore con un panno umido. Non immergere in acqua.

Conformità FCC

Informazioni per l'utente

Attenzione: qualsiasi modifica apportata al presente dispositivo non espressamente approvata dalla parte responsabile della conformità potrebbe invalidare il diritto dell'utente a utilizzarlo.

Nota: Questo apparecchio è stato testato ed è risultato conforme ai limiti previsti per i dispositivi digitali di classe B, secondo la parte 15 delle Norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una ragionevole protezione

contro interferenze dannose durante un'installazione residenziale. Questo apparecchio genera, utilizza e può emettere energia a radio frequenza e, se non installato e utilizzato in conformità alle istruzioni, può causare interferenze dannose con le comunicazioni radio.

Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questa apparecchiatura causa interferenze dannose alla ricezione radio o televisiva, che possono essere determinante spegnendo o accendendo 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 il dispositivo ad una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV qualificato.

Questo dispositivo è conforme alla parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) il dispositivo non deve causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, incluse le interferenze che potrebbero comprometterne il funzionamento.

Smaltimento



Significato del simbolo "Eliminazione"

- Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.
- Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.
- Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione

sbagliata.

- Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.
- Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.



ATTENZIONE: Le batterie/batterie ricaricabili non devono essere smaltite con i rifiuti domestici!

- Le batterie devono essere rimosse dal dispositivo.
- Consegnare le batterie esaurite presso gli appositi centri di raccolta o presso il proprio rivenditore.
- L'autorità locale o comunale può fornire informazioni su centri di raccolta pubblici.

This symbol can be found on batteries/rechargeable batteries which contain hazardous substances:



- Pb = enthält Blei
- Cd = enthält Cadmium
- Hg = enthält Quecksilber
- Li = enthält Lithium

Garanzia Limitata Di Due Anno

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

Se sono necessarie eventuali riparazioni o manutenzioni durante il periodo di garanzia, contattare il Servizio Clienti per telefono o e-mail per ricevere istruzioni su come imballare e spedire il prodotto a ThermoPro.

Questa garanzia conferisce all'utente diritti legali specifici e altri diritti che variano da stato a stato.

Servizio Clienti

Telefono: 39-052-317-15570

Email: service@buythermopro.com

Orari: Giorni Lavorativi 1:00 PM - 11:00 PM CET

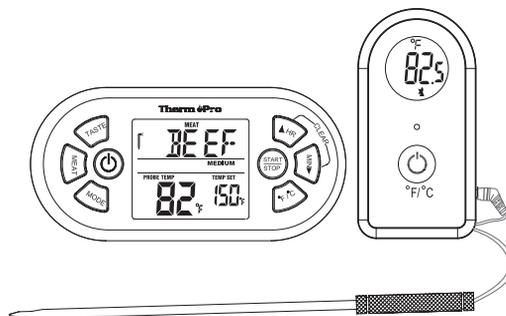
IT

ThermPro

¡Cocina siempre como un profesional!

Termómetro alimenticio remoto

ES



Modelo N.º.: TP-21

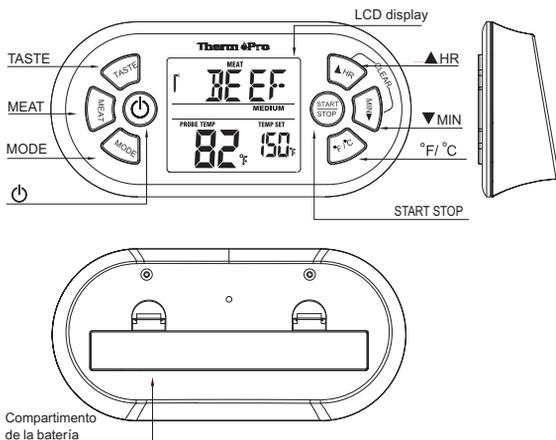
Introducción

Felicidades por su compra del termómetro para cocina profesional remoto, un termómetro programable por radiofrecuencia. Ahora podrás controlar remotamente el tiempo y la temperatura de los alimentos que cocines en tu parrilla, grill u horno.

Componentes

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

Características del receptor



- Pantalla LCD (pantalla de cristal líquido) con luz de fondo – muestra todos los iconos, la temperatura y el temporizador. La luz azul destellará una vez que la temperatura aumente 10 °F a partir del momento en el que comience a cocinar, luego cambiará a verde cuando

la temperatura sea de 15 °F y después se volverá roja cuando alcance la temperatura programada. Consulte el diagrama de LCD para obtener información detallada.

- Alerta programable con temperaturas predefinidas para determinados tipos de carne y sus niveles de cocción.
- Temporizador regresiva y ascendente 23-horas, 59-minutos.
- Rango de temperatura de sonda: 15.8°F to 572°F (-9°C hasta 300°C).
- Lectura de tolerancia de temperatura interior del alimento: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Fuente de alimentación– 2 baterías/ pilas AAA.

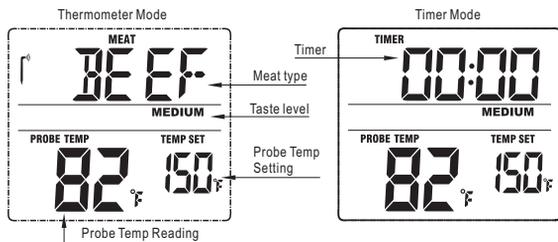
Botones

1. MODO – Presione para iniciar en modo temporizador o seleccione termómetro. Pulse y mantenga pulsado durante 2 segundos para entrar en el modo de sincronización/registro.
2. ▲HR – En el modo temporizador, presione una vez para fijar la hora. Presione y mantenga presionado durante 2 segundos, las horas se incrementan en 10 horas por segundo. En el modo de termómetro, presione una vez para aumentar el valor de temperatura. Presione y mantenga presionado durante 2 segundos, el valor de la temperatura se incrementará en 10 grados por segundo.
3. °F/°C – Presione una vez para seleccionar las lecturas de temperatura en grados Celsius o Fahrenheit.
4. ▼MIN – En el modo temporizador, presione una vez para ajustar los minutos. Presione y mantenga presionada la tecla durante 2 segundos, los minutos se incrementan en 10 minutos por segundo. En el modo de termómetro, presione una vez para disminuir el valor de temperatura. Presione y sostenga por 2 segundos, disminuye el valor de temperatura de 10 grados por segundo.
5. CARNE – En el modo termómetro, presione para seleccionar el tipo de carne, PROG (programa), GBEEF

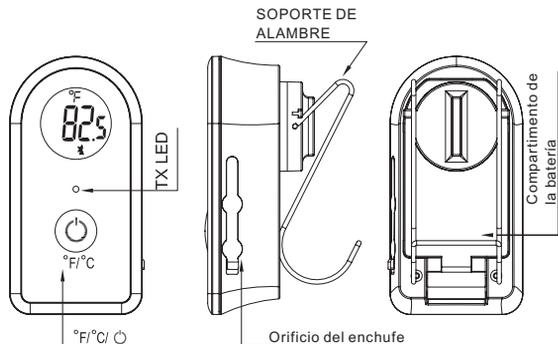
(carne molida), GPOUL (aves de corral), carne de RES, TERNERA, CHCKE (pollo), CERDO, POULT (potro), PESCADO y CORDERO. En el modo temporizador, pulse para cambiar entre hora de temporizador y contador de minutos/segundos.

6. START/STOP– En el modo temporizador, pulse para iniciar o detener el temporizador.
7. SABOR – en modo termómetro, pulse para seleccionar el nivel de sabor carne, MUY CRUDA, CRUDA, AL PUNTO, HECHA y MUY HECHA.
8. ϕ – Pulse para ENCENDER/APAGAR el receptor.

LCD



Características del transmisor



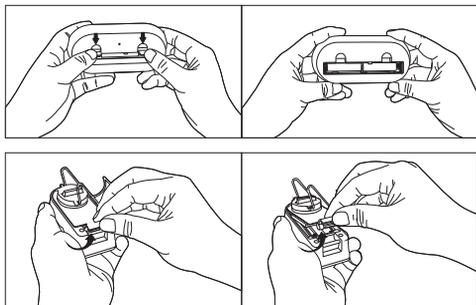
- LCD (pantalla de cristal líquido).
- Soporte de alambre – le permite colocar el transmisor sobre la mesa o puede ser puesto en posición inversa y utilizado como una percha.
- Fuente de alimentación – 2 baterías/pilas AAA.
- Orificio de acople del sensor: enchufe el sensor de sonda de acero inoxidable.

Botones

ϕ /°C/°F – Presione una vez para encender o apagar el transmisor. Presione y mantenga presionada la tecla durante 2 segundos para selecciona la pantalla de la unidad de transmisión de temperatura, °C o °F.

Instalación de Baterías

Abra el compartimento 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.



ES

ES

Activar o desactivar la unidad

Pulsa el botón ψ en el receptor para encender/apagar el receptor o presione y sostenga la tecla de $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$ durante 2 segundos para ENCENDER/APAGAR el receptor.

Pulse el botón $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\psi$ del transmisor para activar o desactivar el transmisor.

Sincronizar/pareja de transmisor y receptor

El transmisor y el receptor ya se agruparon en nuestras instalaciones de fabricación. Normalmente NO necesitará volver a sincronizar o volver a reagrupar las unidades. Sólo Conecte las sondas de prueba, inserte las baterías, encienda el receptor y el transmisor y espere unos segundos, podrás ver las temperaturas en el transmisor y en el receptor y las unidades estarán listas para usarse.

Sin embargo, en algunos casos inusuales, el transmisor y el receptor no están grupados, entonces puede que necesite volver a sincronizarlos siguiendo los siguientes pasos:

- Inserte las sondas de acero inoxidable en el enchufe correspondiente del transmisor.
- Encienda el transmisor presionando el botón $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\psi$. El transmisor mostrará la temperatura actual en la pantalla LCD.

- Encienda el receptor presionando el botón ψ .
- Presione y mantenga apretado el botón Mode del receptor durante 2-3 segundos para entrar en el modo de sincronización que tendrá una duración de 60 segundos. La pantalla mostrará "---" y comenzará a parpadear.
- Espere un momento hasta que la temperatura de lectura se muestre en la pantalla del receptor, una vez aparezca, sincronización/ agrupamiento el proceso estará completado. El termómetro de cocina profesional remoto estará listo para su uso.

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

Apagado automático

El receptor se apagará automáticamente si no ha recibido una señal de temperatura del transmisor durante más de 30 minutos, sonará un pitido durante un minuto antes de que se apague. Sin embargo, la función de apagado automático se desactivará automáticamente si el temporizador está funcionando.

Medir la temperatura de carne a la temperatura de cocción de USDA

- Pulse MODE para seleccionar el modo termómetro. La parte superior de la pantalla mostrará una pequeña porción de CARNE y un tipo como TERNERA.
- Presione CARNE para seleccionar el tipo de carne. PROG (programa), GBEEF (ternera picada), GPOUL (aves de corral), carne de TERNERA, CHCKE (pollo), CERDO, POULT (potro), CORDERO y PESCADO.
- Presione TASTE para seleccionar el nivel de cocción para el tipo de carne seleccionado. MUY CRUDO, CRUDO, AL PUNTO, HECHO y MUY HECHO.

Nota: La temperatura que se muestra a la derecha de la temperatura de la carne real TEMP PROBE mostrará la temperatura programada en TEMPERATURA SET

según niveles de cocción de USDA. Ejemplo: Carne de ternera Muy Hecha se hará a 165 °F.

- Una vez que la temperatura de la carne alcance el nivel de cocción preestablecido, el receptor emitirá un pitido y la retroiluminación de la pantalla LCD se pondrá de color rojo.

Medir la temperatura de carne a su gusto específico

- Pulse MODE to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.
Pulse MODE para seleccionar modo termómetro. La pantalla superior mostrará pequeña porción de CARNE y un tipo de carne como TERNERA.
- Pulse HR o MIN para subir o bajar la temperatura. Mientras pulse HR o Min la pantalla cambia a PROG (programa). Pulse y mantenga apretado el botón, la temperatura subirá o bajará rápidamente. Presionando MEAT (Carne) volverá de nuevo a los rangos preestablecidos de USDA.
- Una vez que la temperatura de la carne alcance su temperatura, el receptor emitirá un pitido y la retroiluminación de la pantalla LCD se volverá roja.

Procedimiento para el uso típico en una parrilla al aire libre

En el siguiente típico ejemplo verá los pasos a seguir para que el termómetro de cocina remoto profesional le alerta de cuando un filete de ternera está siendo cocinado al punto (nivel de cocción de USDA) y cómo le podrá recordar que gire los frankfurts en 5 minutos.

- Encienda el grill.
- Siga el procedimiento de sincronización/emparejar.
- Coloque el bistec y los Frankfurt en la rejilla de la parrilla.

- Inserte el sensor de la sonda en el centro de la porción más gruesa del bistec. Evite tocar el hueso o áreas de grasa gruesas. Comprobar que la temperatura de la carne está a 45 °F.
- Coloque la punta del sensor de la sonda de manera que no entre en contacto con las llamas y salga a la superficie de la parrilla sin ser pellizcado/aplastado por la tapa de la parrilla.
- Soporte del transmisor de la fuente de calor de la parrilla. NO coloque el transmisor sobre o debajo de la tapa. El transmisor no es impermeable. NO lo use bajo la lluvia.
- Pulse MEAT (carne) hasta ver BEEF (ternera) en la pantalla.
- Pulse TASTE (sabor) hasta MEDIUM (al punto) se muestre y 150 °F aparecerá como TEMP SET.
- Pulse MODE to change to timer mode.
- Pulse MIN 5 veces para establecer durante 5 minutos. Se mostrará 0:05 si se ha hecho correctamente. Presione START/STOP para iniciar la cuenta regresiva. Pulse MODE para volver a modo de termómetro.
- Usted puede tomar el receptor hasta 90 metros de distancia desde la parrilla al aire libre. También en el interior si se desea.
- Cuando hayan pasado 5 minutos el receptor emitirá un pitido durante 60 segundos.
- Cuando la temperatura de la sonda del bistec alcance 55 °F la iluminación de la pantalla LCD destellará en color azul.
- Cuando la temperatura de la sonda del bistec alcance 135 °F, la iluminación de la pantalla LCD destellará en color verde.
- Cuando la temperatura de la sonda del bistec alcance 150 °F MEDIUM (al punto) el receptor emitirá un pitido y la iluminación de la pantalla LCD destellará en color rojo.
- Pulse STOP para apagar la alarma.

17. Apague el grill. Retire el sensor de la sonda del bistec. Use siempre un guante resistente al calor para tocar el sensor de la sonda de acero inoxidable o su punta durante o justo después de cocinar. No toque con las manos desprotegidas.
18. Limpiar y secar la sonda de acero inoxidable después de cada uso.
19. Apagar el transmisor y el receptor.

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, it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.

Si en la pantalla del receptor y/o del transmisor aparece LLL o HHH en vez de la temperatura de la sonda, espere para que la sonda de temperatura detecte la temperatura ambiente. Si aún se muestra LLL o HHH, es probable que en el cable de la sonda interna haya un cortocircuito ya sea por daños de humedad o calor.

Usar el temporizador

Cuenta atrás/regresiva

1. Pulse MODE para seleccionar modo. La pantalla superior mostrará un pequeño TEMPORIZADOR y 0:00.
2. Pulse el botón HR y MIN para ajustar el temporizador. Pulse el botón START/STOP para iniciar la cuenta regresiva. "▼" parpadeará cada segundo.
3. Para detener el proceso de cuenta atrás, pulse el botón START/STOP. "▼" se mantendrá fijo.
4. Presione los botones HR y MIN para borrar y volver a poner a 0:00.

Nota: El ajuste mínimo para el contador de tiempo es de 1 minuto. Cuando el temporizador de cuenta regresiva esté por debajo de 1 hora 1:00, la pantalla cambiará a 59'59

"para indicar, 59 minutos 59 segundos. Los segundos se mostrarán en cuenta regresiva. Cuando la cuenta atrás alcance 0'00 " el temporizador comenzará a contar y emitirá pitidos durante 60 segundos. El temporizador y los "paneles" parpadearán. Presione el botón START/STOP para detener el pitido. Cuando llega a la cuenta hasta 23:59:59 (59 segundos no aparecen) la pantalla cambiará a 0:00, la unidad emitirá un pitido y "paneles" parpadeará durante 60 segundos.

Contar hasta

1. Pulse MODE para seleccionar modo. La pantalla superior mostrará un pequeño TEMPORIZADOR y 0:00.
2. Presione el botón START/STOP para iniciar la cuenta. El "▲" parpadeará cada segundo.
3. Para detener la cuenta de proceso, pulse el botón START/STOP. El "▲" "▼" se mantendrá fijo.
4. Presione el botón CLEAR para borrar el ajuste a 0:00.

Consejos Útiles

- No sumerja la sonda en agua durante la limpieza.
- No permita que la punta de la sonda o el cable entren en contacto con las llamas. Si se cocina con grill cubierto, sólo utilice calor medio o bajo.
- Si la sonda se estropea dentro de los 90 días de período de garantía, devuelva el sonda defectuosa a la dirección que abajo le indicamos junto con la dirección de devolución y le enviaremos una nueva sonda sin cargo.
- Si la temperatura mostrada parece estar ser demasiado alta o la temperatura parece aumentar rápidamente, verifique que no está empujando la punta de la sonda a través de los alimentos. Vuelva a colocar la punta de la sonda en el centro de la parte más gruesa del alimento. Evite tocar el hueso o áreas de grasas gruesas o espesas.

Precaución:

- Siempre use un guante resistente al calor para tocar el sensor de la sonda de acero inoxidable o su punta durante o justo después de cocinar. No toque con las manos desprotegidas.
- Mantenga el sensor y la punta de la sonda de acero inoxidable, lejos del alcance los niños.
- No se permite el uso para personas de 12 años y menores de esta edad.
- Limpiar y secar la sonda de acero inoxidable después de cada uso.
- No sumerja la sonda bajo el agua. Limpiar con un paño húmedo y jabonoso.
- No utilice el receptor o el transmisor bajo la lluvia. No son impermeables.
- No exponga el conector de la sonda de acero inoxidable o el enchufe en el orificio del transmisor bajo el agua o cualquier otro líquido. Esto producirá una mala conexión y fallos en las lecturas.
- No exponga el receptor o el transmisor directamente sobre fuentes o superficie de calor.
- No use la sonda de acero inoxidable en el horno de microondas.

Limpeza

- Siempre utilice el guante resistente al calor para tocar el sensor de sonda de acero inoxidable o su punta durante o justo después de cocinar. No toque nada con las manos desprotegidas.
- Mantenga el sensor y la punta de la sonda de acero inoxidable, lejos del alcance los niños.
- Limpiar con un paño húmedo y jabonoso. No sumerja la sonda bajo el agua.
- Limpie el transmisor y el receptor con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.

Cumplimiento de FCC

Información para el usuario

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a esta unidad no están aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento que podría anular la autoridad del usuario para operar con el equipo.

Nota: Este equipo ha sido probado y cumple con las normas de un dispositivo digital clase B, conforme al apartado 15 del reglamento FCC. Estas normas están diseñadas para proporcionar protección contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las radiocomunicaciones.

Sin embargo, no hay garantía que no habrá interferencias en una determinada instalación. Si este equipo causa interferencias dañinas para la radio o la televisión recepción, que puede ser determinada girando el equipo apagado, el usuario se recomienda tratar de corregir la interferencia con una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para ayudarle.

Este dispositivo cumple con el apartado 15 del reglamento FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puede causar un funcionamiento no deseado.

Eliminación



Significado del símbolo “Eliminazione”

- Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.
- Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.
- Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.
- Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.
- La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.



ATENCIÓN: Las baterías/baterías recargables usados no deben desecharse con los residuos domésticos.

- Las baterías deben sacarse del aparato.
- Entregue las baterías gastadas a un punto de recogida adecuado o a un comercio.
- Su ayuntamiento puede ofrecerle más información sobre los puntos de recogida públicos.

Este símbolo se encuentra en baterías/baterías recargables que contienen sustancias peligrosas:



- Pb = contiene plomo
- Cd = contiene cadmio
- Hg = contiene mercurio
- Li = contiene litio

Garantía limitada dos años

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

Si requiere cualquier reparación o servicio bajo esta garantía, póngase en contacto con servicio al cliente por teléfono o correo electrónico para obtener instrucciones sobre cómo embalar y enviar el producto a ThermoPro.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían dependiendo del estado o país.

Servicio al cliente

Teléfono: 34-910-601-787

Email: service@buythermopro.com

Horario: Días hábiles, de 1:00 PM - 11:00 PM CET