

Remote Food Thermometer with Dual Probe

Model No.: ThermoPro TP-12

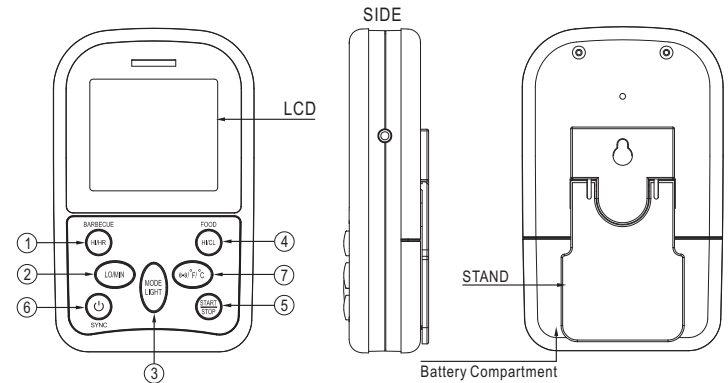
Introduction

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

Components

- 1– Receiver unit.
- 1– Transmitter unit.
- 1– Detachable stainless steel FOOD probe.
- 1– Detachable stainless steel BARBECUE probe with clip.
- 2– 2*AAA batteries.

Receiver Features



- LCD (Liquid Crystal Display) – Displays all icons, temperature and time.
- Battery compartment – Holds 2 AAA batteries.
- Stand– Swings out and allow you to stand the receiver on tabletop.

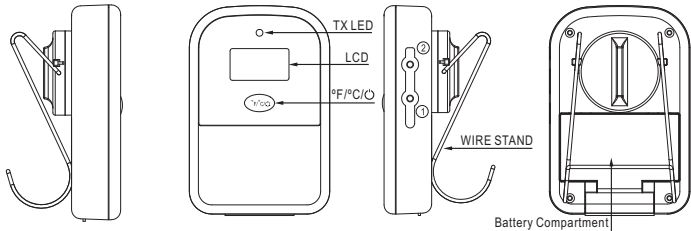
Buttons

1. **HI/HR** – In THERMOMETER MODE, press once to display the maximum set BARBECUE/oven/smoker temperature setting. To increase temperature, press

and hold button until the digits flash, then press once to increase to your desired BARBECUE/oven/smoker temperature. To increase temperature faster, press and hold for 2 seconds to increase by 10 °F per second. In TIMER MODE, when the TIMER stops, press once to increase the Hour. Press and hold for 2 seconds to increase by 10 hours per second.

2. **LO/MIN** – In THERMOMETER MODE, press once to display the minimum set BARBECUE/oven/smoker temperature setting. To increase temperature, press and hold until the digits flash, then press once to increase to your desired BARBECUE/oven/smoker temperature. To increase temperature faster, press and hold for 2 seconds to increase by 10 °F per second. In TIMER MODE, when the TIMER stops, press once to increase the MINUTE. Press and hold for 2 seconds to increase by 10 minutes per second.
3. **MODE/LIGHT** – Press once to turn on the LCD back light which will last for 5 seconds. Press and hold for 2 seconds to select THERMOMETER MODE or TIMER MODE. When wanting to save your selected temperature, press once to save temp setting.
4. **HI/CLEAR** – In THERMOMETER MODE, press once to display the current FOOD temperature setting. To increase temperature, press and hold until the digits flash, then press once to increase to your desired FOOD temperature. To increase temperature faster, press and hold for 2 seconds to increase by 10 °F per second. In TIMER MODE, when the timer stops, press once clear the timer setting back to 0:00.
5. **START/STOP** –In TIMER MODE, press it to start or stop the timer countdown or count up.
6. **⏻ / SYNC** – Press it to turn ON/OFF the receiver. Press and hold for 2 seconds to synchronize/pair with transmitter.
7. **(⊕) / °F /°C** - press once to activate/deactivate the temperature alarm. Press and hold it for 2 seconds to select receiver temperature display in °C or °F.

Transmitter Features



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

Button

°F /°C /⏻ –Press once to turns ON/OFF the transmitter; Press and hold for 2 seconds to select the transmitter temperature display in °C and °F.

Installing batteries

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

Turn On/Off Unit

Press ⏻ /SYNC button on the receiver to turn on/off the receiver;

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

Synchronize/Pair Transmitter and Receiver

The transmitter and receiver need to be synchronized or paired before using. There are two ways to do so:

Option 1:

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

Note: The FOOD probe is 6 inches long with pointed end while the BARBECUE probe is 3 inches long with a grill rack clip.

- b. Open the battery compartment of transmitter and insert two “AAA” batteries. The transmitter will show the current temperature on its LCD display and automatically keep sending the temperature reading to the receiver for synchronization/pairing.
- c. Then open the battery compartment of receiver and insert two “AAA” batteries. The receiver will enter Synchronization mode which will last for 120 seconds. The display shows “---” and it is flashing.
- d. Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, it means the synchronization/Pairing is complete. Your professional remote cooking thermometer is ready for use.

Note: The transmitter and receiver are only required to be synchronized/paired

once whenever batteries of the receiver or transmitter are replaced.

If the batteries are already installed in the receiver and transmitter, you can use Option 2 to synchronize/pair them:

- a. Insert the stainless steel probes into the corresponding plugs in the transmitter.
- b. Turn on the transmitter by pressing °F/°C / ⏻ button. The transmitter will show the current temperature on its LCD display.
- c. Turn on the receiver by pressing ⏻/SYNC button.
- d. Press and hold ⏻/SYNC button for 2~3 seconds to enter the synchronization mode which will last for 120 seconds. The display shows “---” and it is flashing.
- e. Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, it means the synchronization/Pairing is complete. Your professional remote cooking thermometer is ready for use.

Loss link alert

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

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

THERMOMETER MODE

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

Setting HI (Maximum) FOOD Temperature

1. Press the HI/ CLEAR button to display the current FOOD temperature setting, which will only be displayed for 5 seconds. The FOOD temperature range is 32 °F - 572 °F and the default setting is 176 °F.
2. Press and hold the HI/ CLEAR button until the digits flash.
3. Press the HI/ CLEAR button to set your desired temperature. It will increase one degree with each press. Press and hold the HI/ CLEAR button to increase faster.
4. Press the LIGHT/MODE button to confirm the setting.

Note: Press HI/CLEAR to read your set current FOOD temperature.

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

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

Setting HI (Maximum) BARBECUE/Oven/Smoker Temperature

1. Press the HI/HR button to display the current maximum BARBECUE/oven/smoker temperature setting, which will only be displayed for 5 seconds. The maximum BARBECUE/oven/smoker temperature range is 140 °F – 572 °F and the default setting is 176 °F.

Note: The unit will not allow you to set the BARBECUE temperature below the minimum BARBECUE temperature.

2. Press and hold the HI/HR button until the digits flash.
3. Press the HI/HR button to set your desired temperature. It will increase one degree with each press. Press and hold the HI/ HR button to increase faster.
4. Press the MODE/LIGHT button to confirm the setting.

Note: Press the HI/HR button to read your set maximum BARBECUE temperature.

Setting LO (Minimum) BARBECUE/Oven/Smoker Temperature

1. Press the LO/MIN button to display the minimum BARBECUE/oven/smoker temperature setting, which will only be displayed for 5 seconds. The minimum BARBECUE temperature range is 32 °F – 554 °F and the default setting is 50 °F.

Note: The unit will not allow you to set the minimum BARBECUE temperature above the maximum BARBECUE temperature.

2. Press and hold the LO/MIN button until the digits flash.
3. Press the LO/MIN button to set your desired temperature. It will increase one degree with each press. Press and hold the LO/MIN button to increase faster.
4. Press the MODE/LIGHT button to confirm the setting.

Note: Press the LO/MIN button to read your set minimum BARBECUE temperature.

Activating the temperature alarm

You can press the (⊛)/°F/°C button to activate or deactivate the temperature alarm for BARBECUE and FOOD. The alarm icons will appear beneath the FOOD and BARBECUE icons.

The receiver will beep with the alarm icon and probe temperature will begin to flash, if:

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

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

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

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

TIMER MODE

Count down

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

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

Count up

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

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

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

Temperature Unit Display

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

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

Using TIMER MODE & TEMPERATURE MODE simultaneously

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

1. In the THERMOMETER MODE, when the temperature is reached, the receiver will alarm you by beeping once every second for the BARBECUE/oven/smoker temperature and beeping twice every second for the FOOD temperature. The alarm icons and probe temperature will blink along with the alarm sound.
2. In the TIMER MODE, when the timer is reached, the receiver will alarm you by beeping 3 times every second. Either the upward arrow (for count-up) or downward arrow (for countdown) will blink.

Procedure for typical use in an outdoor BARBECUE

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

Set up BARBECUE

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

In THERMOMETER MODE

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

- Quickly press MODE/LIGHT to confirm the 250°F setting.
- Press LO/MIN to display the minimum BARBECUE temperature.
- Press and hold LO/MIN until the minimum BARBECUE temperature flashes.
- Press LO/MIN repeatedly until 225 °F appears (press and hold LO/MIN button will increase the temperature by 10°F per second)
- Quickly press MODE/LIGHT to confirm the 225 °F setting.
- Press (°C/°F) button to activate the temperature alarm for the BARBECUE and FOOD.

In TIMER MODE

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

Helpful Hints

- If the receiver and / or the transmitter display LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still displayed or you get a false temperature, squeeze the probe jacks harder into the transmitter and twist them back and forth so they make good contact. If the problem still persists, it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.
- Do not immerse the probe in water while cleaning.
- Do not allow the probe or probe wire to come into contact with flames.
- Within the warranty period, return defective probe to address below along with a return address and we will send you a replacement probe at no charge.
- If the temperature displayed seems to read too high or the temperature seems to increase too quickly, check to make sure the probe tip is not poking through the food. Reposition the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

Cautions:

- 1) Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensors or wires during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- 2) Keep the stainless steel probe sensors and wires away from children.
- 3) Clean the stainless steel probes and dry thoroughly after each and every use.
- 4) Do not use the receiver in the rain. It is NOT rain proof. The transmitter is rain proof but not water tight. Do not immerse in water.
- 5) Do not expose the plugs of the stainless steel probes or the plug in holes of the transmitter

- to water or any liquid. This will result in a bad connecting and faulty readings.
- 6) Do not expose the receiver or transmitter to direct heat .
- 7) Do not use stainless steel probes in a microwave oven.
- 8) The Barbecue Thermometer registers temperatures as low as 32 °F (0 °C) and as high as 572 °F (300 °C). LLL will be displayed below 32 °F and HHH will be displayed above 572 °F. Do not use the stainless probe sensor above 572 °F. Doing so will deteriorate the wire.
- 9) Not Intended for Use by Persons ages 12 and Under.

Cleaning

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

FCC Compliance

Information to user

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

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

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

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

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

LIMITED 90 DAYS WARRANTY

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

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

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

CUSTOMER SERVICE

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

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 9:00 AM- 6:00 PM EST

Measure meat temperature to USDA doneness temperature range

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

Funk-Kochthermometer mit zwei Messfühlern Model Nr. TP-12

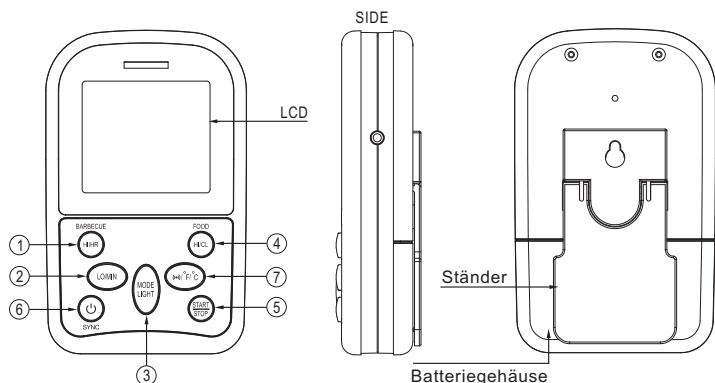
Bedienungsanleitung

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

Einzelteile

- 1- Empfängereinheit.
- 1 - Sende-Einheit.
- 1 - Abnehmbarer Messfühler aus Edelstahl für das Essen.
- 1 - Abnehmbarer BARBECUE-Messfühler aus Edelstahl für den Grill.
- 2 - 2* Batterien AAA Größe.

Empfänger Funktionen

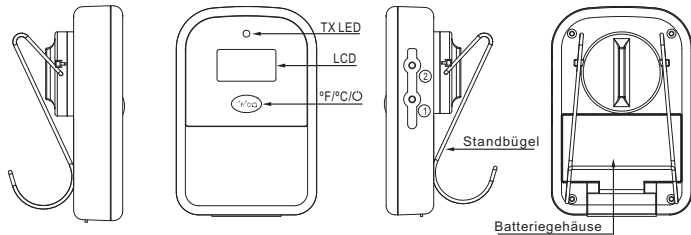


- LCD (Flüssigkristallanzeige) – Zeigt alle Icons, die Temperatur und den Timer an.
- Batteriegehäuse – Beinhaltet 2 Batterien der Größe AAA.
- Ständer - Schwenken Sie ihn nach außen um den Empfänger auf den Tisch zu stellen.

Tasten

1. **HI/HR** – Im THERMOMETER-MODUS drücken Sie diese Taste ein mal um die maximal eingestellte BARBECUE/Backofen/Smoker Temperatureinstellung anzuzeigen. Um die Temperatur zu erhöhen halten Sie diese Taste gedrückt bis die Digitalanzeige zu blinken beginnt, danach drücken Sie die Taste bis Sie die gewünschte BARBECUE/Backofen/Smoker Temperatur erreicht haben. Damit die Temperatureinstellung schneller ansteigt halten Sie die Taste für mindestens 2 Sekunden gedrückt ab dann steigt sie um 10 °C pro Sekunde. Im Timer-Modus drücken Sie ein mal um die Stunde zu erhöhen wenn der Timer still steht. Wenn Sie die Taste drücken und 2 Sekunden gedrückt halten wird die Stundenanzeige um 10 Stunden pro Sekunde ansteigen.
2. **LO/MIN** – Im THERMOMETER-MODUS drücken Sie diese Taste ein mal um die minimal eingestellte BARBECUE/Backofen/Smoker Temperatureinstellung anzuzeigen. Um die Temperatur zu erhöhen halten Sie diese Taste gedrückt bis die Digitalanzeige zu blinken beginnt, danach drücken Sie die Taste bis Sie die gewünschte BARBECUE/Backofen/Smoker Temperatur erreicht haben. Damit die Temperatureinstellung schneller ansteigt halten Sie die Taste für mindestens 2 Sekunden gedrückt ab dann steigt sie um 10 °C pro Sekunde. Im Timer-Modus drücken Sie ein mal um die MINUTEN zu erhöhen wenn der Timer still steht. Wenn Sie die Taste drücken und 2 Sekunden gedrückt halten wird die Minutenanzeige um 10 Minuten pro Sekunde ansteigen.
3. **MODE/LIGHT** – Drücken Sie diese Taste ein mal um die Beleuchtung des LCD-Bildschirms für 5 Sekunden einzuschalten. Um den THERMOMETER- oder den TIMER-MODUS auszuwählen halten Sie diese Taste 2 Sekunden lang gedrückt. Falls Sie die gewählte Temperatur speichern möchten dann drücken Sie ein Mal im die Einstellung zu speichern.
4. **HI/CLEAR** – Im THERMOMETER-MODUS drücken Sie diese Taste ein mal um die aktuell eingestellte Temperatur für das Essen anzuzeigen. Um die Temperatur zu erhöhen drücken Sie und halten Sie diese Taste gedrückt bis die Digitalanzeige zu blinken beginnt, danach drücken Sie die Taste bis Sie die gewünschte Temperatur für das Essen erreicht haben. Damit die Temperatureinstellung schneller ansteigt halten Sie die Taste für mindestens 2 Sekunden gedrückt ab dann steigt sie um 10 °C pro Sekunde. Im Timer-Modus drücken Sie ein mal um die Stunde zu erhöhen wenn der Timer still steht.
5. **START/STOP** – Im Timer-Modus drücken Sie diese Taste um den Timer zu stoppen und zu starten.
6. **°/SYNC** – Drücken Sie diese Taste einmal um den Empfänger aus- oder einzuschalten. Halten Sie die Taste für 2 Sekunden gedrückt um das Gerät mit dem Sender zu synchronisieren/koppeln.
7. **(°) /°F/°C** - Drücken Sie diese Taste ein mal um den Temperaturalarm zu aktivieren/deaktivieren. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt um die Temperaturanzeige des Empfängers in °C oder °F anzuzeigen.

Transmitter Eigenschaften



- LCD (Flüssigkristallanzeige) – Zeigt die Temperatur von BARBECUE und ESSEN (FOOD) an. Das Gerät wechselt automatisch zwischen der Anzeige von ESSEN(FOOD) zu BARBECUE und zurück.
- Standbügel – Ermöglicht es den Empfänger auf einen Tisch zu stellen oder Sie können in umdrehen und ihn als Bügel verwenden.
- Batteriegehäuse – Beinhaltet 2 Batterien der Größe AAA.
- 1 ESSEN – Buchse für den Edelstahl-Messfühler für das ESSEN.
- 2 BARBECUE – Buchse für den Edelstahl-Messfühler für das BARBECUE.

Tasten

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

Einbau der Batterien

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

Gerät ein-/ausschalten

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

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

Sender und Empfänger synchronisieren/koppeln

Sender und Empfänger müssen vor der Verwendung synchronisiert oder aneinander gekoppelt werden. Das können Sie auf zwei Arten erreichen:

Option 1:

- a. Stecken Sie die Edelstahl-Messfühler in die jeweilige Buchse des Senders.

Beachten Sie: Der Messfühler für das ESSEN ist 15 cm lang und hat ein spitzes Ende.

Der BARBECUE-Messfühler ist 7,5 cm lang und hat einen Clip für den Grillrost.

- a. Öffnen Sie das Batteriefach des Senders und legen Sie zwei Batterien des Typs 'AAA' ein. Der Sender wird die aktuelle Temperatur auf seinem LCD-Display anzeigen und die gemessene Temperatur an den Empfänger zur Synchronisation/Kopplung senden.
- b. Öffnen Sie das Batteriefach des Empfängers und legen Sie zwei Batterien des Typs 'AAA' ein. Der Empfänger wird dann in den Synchronisation-Modus gehen, der etwa 120 Sekunden dauern wird. Das Display zeigt "---" an und blinkt dabei.
- c. Warten Sie kurz bis die Temperatur auf dem Display des Empfängers angezeigt wird, das bedeutet dass die Synchronisation/Kopplung abgeschlossen ist. Ihr Profi Funk-Kochthermometer ist jetzt zum Einsatz bereit.

Bitte Beachten: Sender und Empfänger müssen nur dann vor der Verwendung synchronisiert oder aneinander gekoppelt werden wenn Sie die Batterien ausgetauscht haben.

Wenn Sie die Batterien bereits im Sender und Empfänger eingebaut haben dann können Sie zur Synchronisation/Kopplung die 2.Option verwenden:

- a. Stecken Sie die Edelstahl-Messfühler in die jeweilige Buchse des Senders.
- b. Schalten Sie den Sender durch das Drücken der **°F/°C / ⏻** -Taste ein. Der Sender wird die aktuelle Temperatur auf seinem LCD-Display anzeigen.
- c. Schalten Sie den Empfänger durch das Drücken der **⏻**/SYNC -Taste ein.
- d. Halten Sie die **⏻**/SYNC -Taste 2-3 Sekunden lang gedrückt um in den Synchronisation-Modus zu gelangen der etwa 120 Sekunden dauern wird. Das Display zeigt "---" an und blinkt dabei.
- e. Warten Sie kurz bis die Temperatur auf dem Display des Empfängers angezeigt wird, das bedeutet dass die Synchronisation/Kopplung abgeschlossen ist. Ihr Profi Funk-Kochthermometer ist jetzt zum Einsatz bereit.

Alarmierung bei unterbrochener Verbindung

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

Um wieder ein Signal des Senders zu erhalten gehen Sie mit dem Empfänger in die Nähe des Senders, dann sollte die Verbindung wieder automatisch aufgebaut werden und die Temperatur-Anzeige automatisch erscheinen.

Thermometer-Modus

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

Einstellen der HI (Maximal-)Temperatur für das Essen

1. Drücken Sie die HI/ CLEAR-Taste um die aktuelle Einstellung der Temperatur für BARBECUE/Backofen/Smoker anzuzeigen. Die Anzeige erlischt wieder nach 5 Sekunden. Der Temperatur-Bereich für das Essen liegt zwischen 0°C bis 300°C die Grundeinstellung liegt bei 80°C.
2. Halten Sie die HI/ CLEAR-Taste gedrückt bis die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die HI/ CLEAR-Taste bis Sie ihre gewünschte Temperatur erreicht haben. Die Temperatur wird um ein Grad je Tastendruck steigen. Halten Sie die HI/ CLEAR-Taste gedrückt damit die Einstellung schneller steigt.
4. Drücken Sie die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung zu bestätigen.

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

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

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

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

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

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

2. Halten Sie die HI/ HR-Taste gedrückt bis die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die HI/ HR-Taste bis Sie ihre gewünschte Temperatur erreicht haben. Die Temperatur wird um ein Grad je Tastendruck steigen. Halten Sie die HI/ CLEAR-Taste gedrückt damit die Einstellung schneller steigt.
4. Drücken Sie die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung zu bestätigen.

Hinweis: Drücken Sie die HI/ HR-Taste um die eingestellte Höchsttemperatur für das BARBECUE ablesen zu können.

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

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

Beachten Sie: Dieses Gerät erlaubt es Ihnen nicht eine Minimal-Temperatur für das BARBECUE einstellen die höher ist als die Maximal-Temperatur des BARBECUES ist.

2. Halten Sie die LO/MIN-Taste gedrückt bis die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die LO/MIN-Taste bis Sie ihre gewünschte Temperatur erreicht haben. Die Temperatur wird um ein Grad je Tastendruck steigen. Halten Sie die LO/MIN-Taste gedrückt damit die Einstellung schneller steigt.

4. Drücken Sie die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung zu bestätigen.

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

Aktivierung/Deaktivierung des Temperaturalarms

Sie können die (☉)/°F/°C-Taste drücken um den Temperaturalarm zu aktivieren/deaktivieren. Die Alarm-Icons erscheinen neben den Icons für ESSEN(FOOD) und BARBECUE.

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

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

Beachten Sie: Der Alarm für die Minimaltemperatur des BARBECUES wird erst aktiviert wenn die tatsächliche Temperatur des BARBECUES die Minimaltemperatur überschritten hat.

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

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

Timer-Modus Countdown

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

Hinweis: Die kleinstmögliche Einstellung für den Timer ist 1 Minute und die maximale beträgt 24 Stunden. Es werden Stunden und Minuten angezeigt wenn der Timer die 10-Stunden-Marke nicht überschreitet. Wenn die 10-Stunden-Marke überschritten wird dann werden nur noch die Stunden angezeigt. Wenn der Countdown 0'00" erreicht dann zählt der Timer wieder nach oben und wird 30 Sekunden lang piepsen. Die "0:00"- und die "▲"-Anzeige werden blinken. Drücken Sie die START/STOP-Taste um das Piepsen zu beenden.

Vorwärts zählen

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

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

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

Anzeige der Temperatureinheit

Halten Sie die (°F/°C)-Taste am Empfänger 2 Sekunden lang gedrückt um die Temperaturanzeige des Empfängers in °C oder °F anzuzeigen.

Halten Sie die F/°C / (°F/°C) -Taste am Sender 2 Sekunden lang gedrückt um die Temperaturanzeige des Senders in °C oder °F anzuzeigen.

TIMER-MODUS & TEMPERATUR-MODUS simultan verwenden

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

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

Verfahren für die typischen Verwendung beim BARBECUE im Freien

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

BARBECUE einschalten

- Synchronisieren/Koppeln Sie Sender und Empfänger.
- Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost des BARBECUE. Stecken Sie den Messfühler für das Essen in die Mitte des dicksten Teil des Steaks. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen oder mit Bereichen mit hohen Fettanteil.
- Befestigen Sie den BARBECUE-Messfühler am Grillrost der Barbecue-Kammer.
- Positionieren Sie den Leitungen der Messfühler so dass sie nicht direkt mit den Flammen in Kontakt kommen und das Barbecue verlassen können ohne von der Abdeckung des Barbecues eingeklemmt oder gequetscht werden.
- Stellen oder hängen Sie den Sender abseits der Hitzequelle des Barbecues auf. Stellen Sie den Sender nicht auf die geschlossene Abdeckung und auch keinesfalls innerhalb der Abdeckung auf.

Im THERMOMETER-MODUS

- Drücken Sie die HI/CLEAR-Taste um die maximale Fleisch-Temperatur anzuzeigen.
- Halten Sie die HI/ CLEAR-Taste gedrückt bis die maximale Fleisch-Temperatur blinkt.
- Drücken Sie die HI/CLEAR-Taste wiederholt bis 71°C angezeigt werden(Wenn Sie die HI/CLEAR-Taste gedrückt halten dann steigt die Temperatur um 10°C pro Sekunde).
- Drücken Sie schnell die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung von 71°C zu bestätigen.
- Drücken Sie die HI/HR-Taste um die maximale BARBECUE-Temperatur anzuzeigen.
- Halten Sie die HI/ HR-Taste gedrückt bis die maximale BARBECUE-Temperatur blinkt.
- Drücken Sie die HI/HR-Taste wiederholt bis 170°C angezeigt werden(Wenn Sie die HI/HR-Taste gedrückt halten dann steigt die Temperatur um 10°C pro Sekunde).
- Drücken Sie schnell die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung von 170°C zu bestätigen.
- Drücken Sie die LO/MIN-Taste um die minimale BARBECUE-Temperatur anzuzeigen.
- Halten Sie die LO/MIN-Taste gedrückt bis die maximale BARBECUE-Temperatur blinkt.
- Drücken Sie die LO/MIN-Taste wiederholt bis 107°C angezeigt werden(Wenn Sie die LO/MIN-Taste gedrückt halten dann steigt die Temperatur um 10°C pro Sekunde).
- Drücken Sie schnell die MODE/LIGHT-Taste um die Einstellung von 170°C zu bestätigen.
- Drücken Sie die (°F/°C) -Taste um den Temperaturalarm für BARBECUE und ESSE(FOOD) zu aktivieren/deaktivieren.

Im TIMER-MODUS

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

Hilfreiche Hinweise

- Wenn der Empfänger und/oder der Sender LLL oder HHH statt der Messfühler-Temperatur anzeigen müssen Sie warten bis die Messfühler Raumtemperatur erreichen. Falls dann immer noch LLL oder HHH angezeigt wird oder Sie eine falsche Temperatur angezeigt bekommen, dann müssen Sie die Messfühler-Stecker stärker in den Sender hinein drücken oder Sie schieben sie vor und zurück um eine gute Verbindung zu erhalten. Wenn das Problem weiter besteht dann hat der Draht im Messfühler wahrscheinlich einen Kurzschluss weil er entweder durch Feuchtigkeit oder Hitze beschädigt wurde.
- Tauchen Sie den Messfühler beim Reinigen nicht unter Wasser.
- Setzen Sie den Messfühler oder die Messleitung nicht dem direkten Kontakt mit den Flammen aus.
- Innerhalb des Gewährleistungszeitraumes von 90 Tage können Sie einen schadhafte Messfühler, zusammen mit einer Rücksendeadresse, an die unten angegebene Adresse senden und Sie erhalten von uns kostenlos einen neuen Messfühler.
- Wenn die angezeigte Temperatur Ihnen zu hoch erscheint oder die Temperatur zu schnell ansteigt, dann überprüfen Sie bitte ob der Messfühler aus dem Fleisch herausragt. Ändern Sie die Position des Messfühlers in die Mitte des dicksten Teils des Grillgutes. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen oder mit Bereichen mit hohem Fettanteil.

Vorsicht

- 1) Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh wenn Sie die Edelstahl-Messfühler oder die Messleitungen, während oder kurz nach dem Kochen, anfassen. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an.
- 2) Die Edelstahl-Messfühler und die Messleitungen für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- 3) Reinigen Sie die Edelstahl-Messfühler nach jeder Benutzung und trocknen Sie sie anschließend ab.
- 4) Den Empfänger NICHT dem Regen aussetzen. Er ist NICHT gegen Regenwasser geschützt. Der Sender ist gegen Regen geschützt aber nicht wasserdicht. Tauchen Sie ihn nicht unter Wasser.

- 5) Setzen Sie die Stecker des Messfühlers oder die Steckbuchsen des Senders keinesfalls Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dadurch wird sich eine schlechte Verbindung ergeben wodurch sich Messfehler ergeben.
- 6) Setzen Sie Sender und Empfänger nicht direkter Hitze aus.
- 7) Verwenden Sie die Edelstahl-Messfühler nicht in der Mikrowelle.
- 8) Das Barbecue-Thermometer misst Temperaturwerte im Bereich von 0 °C (32°F) bis nach 300°C (572 °F). LLL wird für Temperaturen unter 0°C (32 °F) und HHH wird für Temperaturen über 300°C (572 °F) angezeigt. Verwenden Sie die Messfühler nicht bei Temperaturen über 300°C (572 °F). Das hat eine Beschädigung der Messleitungen zur Folge.
- 9) Das Gerät sollte nicht von Personen unter 12 Jahren verwendet werden.

Reinigung

- 1) Edelstahl-Messfühler oder die Messleitungen, während oder kurz nach dem Kochen, anfassen. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an.
- 2) Die Edelstahl-Messfühler und die Messleitungen für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- 3) Reinigen Sie die Spitzen der Messfühler mit heißem Seifenwasser und trocken Sie sie anschließend ab. Tauchen Sie den Messfühler beim Reinigen nicht unter Wasser.
- 4) Reiben Sie Sender und Empfänger mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie sie beim Reinigen nicht unter Wasser.

FCC-Erklärung

Informationen für den Benutzer

Änderungen am System, die nicht von der für die Einhaltung der Bestimmungen verantwortlichen Partei vorgenommen werden, können dazu führen dass die Betriebserlaubnis für diese Geräte erlischt.

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

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

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

Dieses Gerät befindet sich in Übereinstimmung mit Teil 15 der Bestimmungen der FCC.
Die Inbetriebnahme unterliegt den folgenden beiden Bedingungen:

- (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen;
- (2) Das Gerät toleriert sämtliche empfangenen Interferenzen, einschließlich Interferenzen, die seinen Betrieb stören können.

DIE GEWÄHRLEISTUNG IST AUF 90 TAGE BESCHRÄNKT

ThermoPro garantiert vom Zeitpunkt des Verkaufs für 90 Tage, dass dieses Produkt frei von Fehler bei Teilen, Materialien oder der Herstellung ist.

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

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

KUNDENDIENST

Telefon: 1-877-515-7797 (Nur USA & KANADA)

E-Mail: service@buythermopro.com

Erreichbarkeit: Werktags 9:00 - 18:00 US-Ostküstenzeit (entspricht: 15:00-23:00 MEZ)

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

FLEISCH	Blutig	Englisch	Rosa	Halbrosa	Durchg
Rinderhack			160°F/71°C		
Geflügelfleisch			165°F/74°C		
Rind	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Kalb	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Huhn			165°F/74°C		
Schwein			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Geflügel			165°F/74°C		
Lamm	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Fisch			145°F/63°C		
Programm		145°F/63°C			

ThermPro

THERMOMÈTRE BARBECUE A DISTANCE AVEC SONDE DOUBLE

Modèle No. TP-12

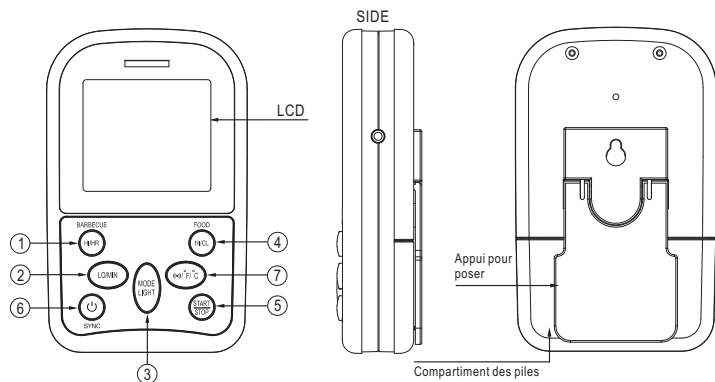
Introduction

Merci d'avoir acheté le thermomètre BARBECUE TP-12, un thermomètre alimentaire à fréquence radio programmable. Vous serez à présent capable de contrôler à distance la température de la cuisson et celle à l'intérieur de votre grill, four ou fumeur à partir de n'importe où dans votre maison.

Composants

- 1 – Récepteur.
- 2 – Transmetteur.
- 3 – Tige ALIMENTAIRE en acier inoxydable détachable.
4. 1 – Tige BARBECUE avec clip en acier inoxydable détachable.
5. 2 – Piles AAA.

Fonctionnalités du Récepteur

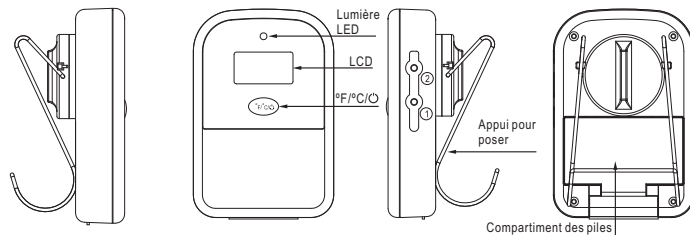


- LCD (Écran à cristaux liquides) – Affiche toutes les icônes, la température et le temps.
- Compartiment des piles – Pour 2 piles AAA (incluses)
- Appui – Se soulève pour vous permettre de poser le récepteur sur le plan de travail.

Boutons


1. HI/HR – En MODE THERMOMÈTRE, appuyez et maintenez enfoncé pour afficher la température max de BARBECUE/Four/Fumeur. Appuyez pour augmenter la température maximale du BARBECUE/Four/Fumeur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour augmenter de 10 degrés par seconde. En MODE MINUTEUR, quand le MINUTEUR est arrêté, appuyez pour configurer les heures. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour augmenter 10 heures par seconde.
2. LO/MIN - En MODE THERMOMÈTRE, appuyez et maintenez enfoncé pour afficher la température min de BARBECUE/Four/Fumeur. Appuyez pour augmenter la température minimale du BARBECUE/Four/Fumeur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour augmenter de 10 degrés par seconde. En MODE MINUTEUR, quand le MINUTEUR est arrêté, appuyez pour configurer les minutes. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour augmenter 10 minutes par seconde.
3. LIGHT/MODE – Appuyez pour allumer l'écran LCD pendant 5 secondes. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour sélectionner le MODE THERMOMÈTRE ou le MODE MINUTEUR. Lorsque vous voulez enregistrer votre température sélectionnée, appuyez une fois pour sauvegarder le réglage de la température.
4. HI/CLEAR – En MODE THERMOMÈTRE, Appuyez une fois pour afficher le réglage de la température de NOURRITURE en cours. Appuyez pour augmenter la température maximale de la NOURRITURE. Appuyez et maintenez enfoncé 2 secondes pour augmenter de 10 degrés par seconde. En MODE MINUTEUR, quand le minuteur est arrêté, appuyez pour réinitialiser le minuteur, et le ramener à 0:00.
5. START/STOP – En MODE MINUTEUR, appuyez pour démarrer ou arrêter le compte à rebours ou le chronomètre de transmetteur.
6. ☼ / SYNC – Appuyez pour allumer ou éteindre le récepteur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour synchroniser/appairier le transmetteur.
7. (°F) / °F / °C – Appuyez pour allumer ou éteindre l'alarme. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 2 secondes pour passer des degrés °C aux degrés °F.

Fonctionnalités du Transmetteur



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


Boutons


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

Mettre les piles

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

Activer/Désactiver l'unité

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

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

Synchroniser/apparier le receveur et le transmetteur

Le transmetteur et le receveur doivent être synchronisé ou appariée avant de l'utiliser. Il y a deux façons de le faire:

Option 1:

a. Insérez les sondes en acier inoxydable dans les prises correspondantes du transmetteur.

Romarque : la tige NOURRITURE fait 6 pouces de long avec un bout pointu, tandis que la tige BARBECUE fait 3 pouces de large avec un clip pour la grille du barbecue.




a. Ouvrez le compartiment de la batterie de transmetteur et insérez deux piles "AAA". Le transmetteur indiquera la température actuelle sur son écran LCD et de garder automatiquement l'envoi de la lecture de la température au receveur pour la synchronisation/appariement.

b. Ensuite, ouvrez le compartiment de la batterie de receveur et insérez deux piles "AAA". Le récepteur passe en mode de synchronisation qui durera pendant 120 secondes. L'écran affiche "---" et il clignotera.

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

Remarque: Le transmetteur et le receveur ne sont tenus d'être synchronisé/appariés une fois lorsque les piles du transmetteur ou le récepteur sont remplacés.

Si les piles sont déjà installés dans le récepteur et le transmetteur, vous pouvez utiliser l'option 2 pour synchroniser/apparier:

- Insérez les sondes en acier inoxydable dans les prises correspondantes de l'émetteur.
- Allumez le transmetteur en appuyant sur °F/°C /  . Le transmetteur indiquera la température actuelle sur son écran LCD.
- Allumez le récepteur en appuyant sur  / SYNC.
- Appuyez et maintenez  / SYNC pour 2~3 secondes pour entrer dans le mode de synchronisation qui durera pendant 120 secondes. L'écran affiche "---" et il clignotera
- Attendez un moment jusqu'à ce que la lecture de la température montre sur l'écran du receveur, cela signifie que la synchronisation/appariage est terminée. Votre thermomètre de cuisine à distance professionnel est prêt à l'emploi.

Alerte de perte de connexion

SI le receveur sort de la zone de portée ou s'il y a une interférence anormale externe, ou encore après avoir éteint le transmetteur, le receveur peut ne pas recevoir la transmission.

Si cela se produit au bout de 4 minutes, l'unité vous alertera en sonnant une fois toutes les 4 secondes pour vous informer que le signal a été perdu. Appuyez sur n'importe quel bouton du receveur pour arrêter la sonnerie de perte de connexion.

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

MODE THERMOMÈTRE

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

Configurer la Température maximale de la NOURRITURE (HI)

- Appuyez sur HI/CLEAR pour afficher la température maximale de la NOURRITURE, qui ne peut être affichée que pendant 5 secondes. La température de la NOURRITURE mesurable est comprise entre 32°F -572°F, configurée par défaut 176°F.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton HI/CLEAR jusqu'à ce que les chiffres clignotent.
- Appuyez sur le bouton HI/CLEAR pour configurer la température voulue. Elle augmente à chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton HI/CLEAR pour augmenter plus rapidement.
- Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer les paramètres.

NOTE : Appuyez sur HI/CLEAR pour lire votre température de NOURRITURE actuelle.

Pour détruire les bactéries nocives comme la Salmonelle ou l'E Coli, l'USDA recommande de suivre des températures internes minimales: (Bœuf, Veau, Filet d'Agneau et Rôties, Poisson) à 63°C (145°F). (Plats à base d'œufs, Porc, Bœuf Haché, Veau et Agneau) à 71°C (160°F). (Dinde, Poulet et Canard entiers, pièces et hachés) à 71°C (165°F).

Configurer la Température maximale du BARBECUE (HI)

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

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

2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton HI/HR jusqu'à ce que les chiffres clignotent.
3. Appuyez sur le bouton HI/HR pour configurer la température voulue. Elle augmente à chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton HI/HR pour augmenter plus rapidement.
4. Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer les paramètres.

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

Configurer la Température minimale du BARBECUE (LO)

1. Appuyez sur LO/MIN pour afficher la température minimale du BARBECUE, qui ne peut être affichée que pendant 5 secondes. La température du BARBECUE mesurable est comprise entre 0°C(32°F) - 290°C(572°F), configurée par défaut 10°C(50°F).

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

2. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton LO/MIN jusqu'à ce que les chiffres clignotent.
3. Appuyez sur le bouton LO/MIN pour configurer la température voulue. Elle augmente à chaque fois que vous appuyez sur le bouton. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton HI/CLEAR pour augmenter plus rapidement.
4. Appuyez sur LIGHT/MODE pour confirmer les paramètres.

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

Activer/Désactiver l'alarme de température

Vous pouvez appuyer sur le bouton $(\text{☞})/^{\circ}\text{C} / ^{\circ}\text{F}$ pour activer l'alarme de température pour le BARBECUE et la NOURRITURE. Les icônes d'alarme apparaîtront sous les icônes NOURRITURE et BARBECUE. Le receveur sonnera lorsque l'icône d'alarme et la température de la tige clignoteront :

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

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

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

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

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

MODE MINUTEUR

Compte à Rebours

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton LIGHT/MODE pour faire passer l'unité du mode THERMOMÈTRE au mode MINUTEUR. Le minuteur 0:00, avec une petite icône TIMER, seront visibles en bas de l'écran.
2. Appuyez sur le bouton HI/HR pour configurer les heures et LO/MIN pour configurer les minutes.
3. Appuyez sur le bouton ALERT,START/STOP pour commencer le compte à rebours. L'icône « \blacklozenge » clignotera.
4. Appuyez sur le bouton ALERT,START/STOP pour arrêter le compte à rebours. L'icône « \blacklozenge » ne clignotera plus.
5. Appuyez sur le bouton HI/CLEAR pour réinitialiser les paramètres à 0:00.

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

Chronomètre

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

4. Appuyez sur le bouton HI/CLEAR pour réinitialiser les paramètres à 0:00.

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

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

Format d'affichage de la température

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

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

Utiliser le MODE MINUTEUR et le MODE TEMPÉRATURE simultanément

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

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

Procédure pour une utilisation typique d'un BARBECUE extérieur

Les exemples suivants typiques proposent des étapes permettant à l'alarme du TP-12 BARBECUE de vous prévenir si une pièce de viande (Boston Butt) est cuite à 71°C(60°F), si votre température de barbecue descend sous 107°C(225°F) ou dépasse 121°C(250°F), et vous rappelle de vérifier les fumaisons dans deux heures.

Installez le BARBECUE

- Suivez la procédure de synchronisation/d'appariement pour associer le récepteur et le transmetteur.
- Placez la viande sur la grille du BARBECUE.
- Insérez le capteur de la tige de la NOURRITURE au centre de la portion la plus épaisse de la viande. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.

- Clippez la tige spéciale BARBECUE à la grille du barbecue.
- Positionnez les fils des capteurs des tiges pour qu'ils ne soient pas en contact avec les flammes et sortent du barbecue sans être pincées/écrasées par le couvercle.
- Posez/Accrochez le transmetteur à l'écart d'une source de chaleur du barbecue. NE PAS mettre le transmetteur sur le couvercle fermé ou sous le couvercle. Le transmetteur est waterproof pour une utilisation sous la pluie.

En MODE THERMOMÈTRE

- Appuyez sur HI/CLEAR pour afficher la température de NOURRITURE maximale.
- Appuyez et maintenez enfoncé HI/CLEAR jusqu'à ce que la température maximale de la NOURRITURE clignote.
- Appuyez sur HI/CLEAR plusieurs fois jusqu'à ce que 71°C(160°F) apparaisse (appuyez et maintenez HI/CLEAR pour augmenter la température de 10 degrés par seconde).
- Appuyez rapidement sur LIGHT/MODE pour confirmer la configuration de 71°C(160°F).
- Appuyez sur HI/HR pour afficher la température de BARBECUE maximale.
- Appuyez et maintenez enfoncé HI/HR jusqu'à ce que la température maximale de BARBECUE clignote.
- Appuyez sur HI/HR plusieurs fois jusqu'à ce que 121°C(250°F) apparaisse (appuyez et maintenez HI/HR pour augmenter la température de 10 degrés par seconde).
- Appuyez rapidement sur LIGHT/MODE pour confirmer la configuration de 121°C(250°F).
- Appuyez sur LO/MIN pour afficher la température de BARBECUE minimale.
- Appuyez et maintenez enfoncé LO/MIN jusqu'à ce que la température minimale de BARBECUE clignote.
- Appuyez sur LO/MIN plusieurs fois jusqu'à ce que 107°C(225°F) apparaisse (appuyez et maintenez LO/MIN pour augmenter la température de 10 degrés par seconde).
- Appuyez rapidement sur LIGHT/MODE pour confirmer la configuration de 107°C(225°F).
- Appuyez sur °F/°C /°F pour activer l'alarme de température pour le BARBECUE et la NOURRITURE.

En MODE MINUTEUR

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

71°C (160°F) ou si la température du barbecue descend sous 107°C (225°F) ou dépasse 121°C (250°F).

ASTUCES PRATIQUES

- Si l'unité affiche LLL ou HHH à la place de la température de la tige, attendez que la tige atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH sont toujours affichés, enfoncez les fils de tige plus profondément dans le transmetteur et étirez-les dans tous les sens pour un meilleur contact.
- Si le problème n'est pas résolu, c'est peut-être à cause d'un problème interne au fil, causé par un dommage dû à la chaleur ou à l'humidité.
- Ne plongez pas la tige dans l'eau pendant le lavage.
- Ne laissez pas le fil de la tige ou la tige elle-même entrer en contact avec les flammes.
- Si la tige est défectueuse pendant la durée de la garantie, merci de nous retourner la tige défectueuse à l'adresse ci-dessous avec une adresse de retour et nous vous enverrons une nouvelle tige sans frais supplémentaires.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si la température semble s'élever trop rapidement, vérifiez que le bout de la tige ne passe pas au travers de la nourriture. Repositionnez le bout de la tige au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.

Attention:

- 1) Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher les capteurs en acier inoxydable des tiges, ou fils, pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- 2) Laissez les capteurs en acier inoxydable de tige et les fils hors de la portée des enfants.
- 3) Nettoyez les tiges en acier inoxydable et essuyez longuement après chaque utilisation.
- 4) Ne pas utiliser le receveur sous la pluie. Il n'est pas résistant à la pluie. Le transmetteur est résistant à la pluie mais n'est pas waterproof. Ne pas immerger dans l'eau.
- 5) Ne pas exposer l'entrée des tiges en acier inoxydable ou la sortie du transmetteur dans l'eau ou n'importe quel liquide, cela causerait une mauvaise connexion et des mesures erronées.
- 6) Ne pas exposer le receveur ou le transmetteur à la chaleur directe ou surface.
- 7) Ne pas utiliser la tige en acier inoxydable dans un four micro-ondes.
- 8) Le thermomètre barbecue enregistre des températures allant de 0°C (32°F) jusqu'à 300°C (572°F). LLL sera affiché en-dessous de 0°C(32°F) et HHH sera affiché au-dessus de 300°C(572°F). Ne pas utiliser le capteur de la tige au-dessus de 300°C (572°F). Cela pourrait détériorer le fil.
- 9) Est déconseillé aux enfants de 12 ans ou moins.

Nettoyage

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

Conformité FCC

Information pour l'utilisateur

Attention: En cas de changements ou de modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable, celle-ci peut invoquer la responsabilité de l'utilisateur opérant sur l'équipement.

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

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

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

Cet appareil est en accord avec la partie 15 des Règles FCC. L'opération est sujette aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne provoque pas d'interférences dangereuses, et
- (2) L'appareil doit accepter n'importe quelle interférence reçue, dont une interférence pouvant causer une opération non voulue.

GARANTIE LIMITÉE A 90 JOURS

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

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

SERVICE CLIENT

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

Email : service@buythermopro.com

Heures d'Ouverture : Lundi au Vendredi de 9:00 à 18:00 heure locale.

Mesurer la température de cuisson de la viande à l'USDA

VIANDE	Bleu	Saignant	A point	Cuit	Bien cuit
BŒUF HACHÉ			160°F/71°C		
REZ-DE-VOLAILLE			165°F/74°C		
BOEUF	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
AGNEAU	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
POULET			165°F/74°C		
PORC			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
VOLAILLE			165°F/74°C		
AGNEAU	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
POISSON			145°F/63°C		
PROGRAMME		145°F/63°C			