

agua caliente y jabón. Asegúrese de enjuagar y secar completamente la sonda antes de guardarla.

- No sumerja la unidad base en agua ni aplique productos de limpieza que sean corrosivos. Límpiela con un paño húmedo.

ES Garantía de Un Año

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

Si llegan a necesitarse revisiones o reparaciones bajo esta garantía, póngase en contacto con Servicio al Cliente por vía telefónica o por correo electrónico para recibir instrucciones acerca de cómo empacar y enviar el producto a ThermoPro. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que usted tenga otros derechos que varíen según el estado.

Servicio Al Cliente

Teléfono: 34-910-601-787

Correo electrónico: service@buythermopro.com

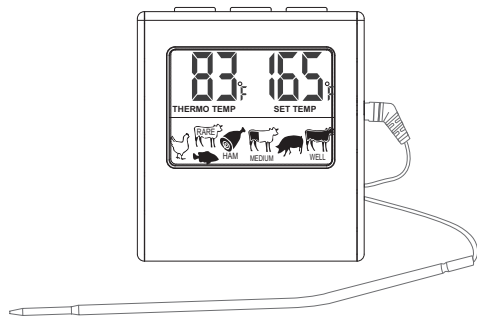
Horarios: Días hábiles, de 15:00 - 23:00 UTC+1

ThermoPro

Cook Like A Pro Every Time!

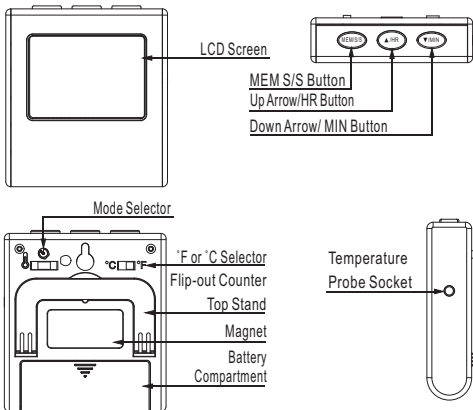
Digital Food Thermometer

Model No.: ThermoPro TP-16



- (EN) Instruction Manual Page 2
- (DE) Bedienungsanleitung Seite 13
- (FR) Manuel d'Utilisation Page 26
- (IT) Istruzioni per l'uso Pagina 39
- (ES) Manual de instrucciones Página 52

Key Definition



Key Definition

1. Temperature Probe Socket: Insert temperature probe into this socket to measure meat temperature.
2. LCD Screen: Displays meat temperature and set temperature while in cook mode. Displays countdown when in timer mode.
3. MEM|S/S Button: In Cook mode, press the MEM

button mode to enable the option to adjust quick temperature settings. Press again to save selection. In Timer mode, press the S/S button to begin the count-down or count-up timer. Press the S/S button to pause or restart the timer. When the countdown timer hits 0:00 press the S/S button to silence the unit.

4. Up Arrow/HR Button: Press the up arrow to select food types while in quick temperature setting. Press the up arrow to set your desired cooking temperature while in manual temperature setting. Press the HR button to set hours while in timer mode. To clear time, press the HR and MIN buttons at the same time.
5. Down Arrow/ MIN Button: Press the down arrow to select food types while in quick temperature setting. Press the down arrow to set your desired cooking temperature while in the manual temperature setting. Press the MIN button to set minutes while in timer mode. To clear time, press the HR and MIN buttons at the same time.
6. °F or °C Selector: Move the switch towards °F or °C, depending on how you would like your temperature displayed.
7. Mode Selector: Move the position of the selector to select cook mode, timer mode or power off the device.

- EN
8. Flip-out Counter Top Stand: Allows user to place device on counter for easy viewing.
 9. Magnet: Allows user to stick device to a metal surface. For example, a refrigerator.
 10. Battery Compartment: Remove battery cover to insert 1 AAA battery.

Note: This unit is designed to remotely monitor cooking progress. Do not remove the probe during cooking. The internal temperature will be displayed on the remote unit outside of the oven.

Features And Specifications

- Programmable alert with preset temperatures for specific foods.
- 99-hour, 59-minute countdown timer and countup timer.
- Stainless steel temperature probe with steel mesh cable.
- Temperature range of probe*: 32°F to 572°F (0°C to 300°C).
- Temperature tolerance of internal food reading**: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Temperature readings in °F or °C.
- Flip-out counter top stand and magnet.
- Uses one AAA battery (included).

*If probe is not inserted into food and put directly

inside the oven, the temperature reading of oven heat above 200°F (93°C) will be accurate to within 2°F to 5°F (1.1°C to 2.7°C).

EN

Battery Installation/set Up

- Slide open the battery compartment door at the back of the unit.
- Insert one (1) AAA battery according to the polarity markings.
- Replace the battery compartment door.
- Remove the printed vinyl label from the LCD screen.

Important Notes/warning

- This product is not for use in microwave ovens.
- Keep out of reach of children.
- Do not touch hot probe or wire with bare hands or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.
- Do not expose probe directly to flame. Doing so will cause wire to deteriorate.
- When not in use, slide the mode selector switch to the off position O to conserve the battery.
- Be sure to use a good quality alkaline battery and replace it often. A weak battery will cause the unit to lose accuracy. Always dispose of exhausted batteries safely.

- A food thermometer can assist in the proper preparation of food. However, use of this electronic device does not guard against unsafe food handling practices. Always follow proper food preparation techniques to limit the risk of food borne illness.
- The stainless steel wire probe should not be exposed to oven temperatures exceeding 716°F (380°C).
- Do not let probe or cable come into direct contact with the oven elements, as this will result in faulty readings and/or damage.
- If the temperature exceeds or falls below the measurable ranges, the LCD screen will display the following letters: H H H for temperatures above range and L L L for temperatures below range.

OPERATING INSTRUCTIONS

Using the Cooking Thermometer

- Clean the stainless temperature probe with hot water and soap and rinse clean. Do not submerge the probe and cable in water. The probe /cable connection is not waterproof.
- Plug the temperature probe into the socket on the right side of the device.
- Make sure the probe cable is free of knots. Make

sure the sensor plug on the end of the cord is plugged into the device completely. (Note: if the probe is not plugged in properly or is crimped, the display will show LLL.)

- Slide the switch on the back of the device to display the temperature in °F or °C.
- Slide the mode selector switch to the cook position “🔥”.
- You will see two temperatures on the LCD display. On the left is the actual temperature reading as measured by the temperature probe and on the right is the set temperature. The default reading is 212°F
- Set your desired cooking temperature by choosing Quick Temperature Setting or Manual Temperature Setting. (see Section **Quick Temperature Setting and Manual Temperature Setting**)
- Insert the tip of the temperature probe at least 5 cm/2” into the thickest part of the meat, but not near bone or gristle.
- Place food into the oven. Before closing the oven door, make sure there is enough slack in the steel mesh cable to prevent the probe from being pulled out of the food when the oven door is closed. The device must be positioned outside of the oven on a stable surface and must be

- firmly connected to the temperature probe.
- To prevent damage to the device, it should not be placed on a hot surface.
- When the internal temperature of your food reaches the temperature you have set, an audible alert will sound. To stop the alert, either slide the mode selector switch to O or disconnect the temperature probe from the device and the alarm will stop within 30 seconds.
- Before removing the food from the oven, disconnect the steel mesh cable from the device. Do not touch hot probe or wire with bare hands during or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.

Quick Temperature Setting

Your digital cooking thermometer is programmed with preset temperatures for various cooking levels; poultry (185°F), beef well (170°F), veal/pork (170°F), beef medium (160°F), ham (160°F) and beef rare/fish (145°F).

Follow these steps:

- Press the MEM button.
- Press “▲” or “▼” to select your food type.
- Press MEM to confirm and lock in the setting.

NOTE: You can make manual adjustments to the preset temperatures by pressing “▲” or “▼”.

Press and hold the button for fast setting.

Preset Temperature Cooking Chart:


PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
FISH BEEF RARE	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - Rare	145°F/63°C
HAM	Egg dishes Ham (Raw) – Note: Precooked Ham (140°F)	160°F/71°C
BEEF MEDIUM	Beef (roasts, steaks & chops) – Medium Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Medium (Pink) Ground Meats (beef, veal, pork)	160°F/71°C
VEAL PORK	Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts) – Well Done Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Well Done	170°F/77°C
BEEF WELL	Beef (roasts, steaks & chops) – Well	170°F/77°C
POULTRY	Poultry (chicken, turkey) – Whole Duck & Goose	185°F/85°C

Manual Temperature Setting

- For manual setting, press “▲” or “▼” to set your desired cooking temperature.
- Refer to the ‘Preset Temperature Cooking Chart’ for recommended internal temperatures.

Countdown Timer

Your countdown timer can be used whether the thermometer is in operation or not.

- Slide the mode selector switch on the back of the device to the timer position .
- Press HR to set the hours and MIN to set the minutes.
- Press S/S (start/stop) to start the countdown timer. The colon between hours and minutes will flash.
- When the timer gets to 0:00, the alarm will sound. Press S/S to silence the alarm. This unit has a timing memory and will automatically display the original timer setting when S/S is pressed to silence the alarm.
- To clear the time, press the HR and MIN buttons at the same time. You can pause the timer while it is running by pressing S/S. Press S/S again to restart the timer.
- If you are using the timer and thermometer at the same time, you may slide the selector

switch back to the cook position during the timing session to view the cooking temperatures. The timer will continue the countdown.

Countup Timer

- In Timer mode, when it displays 00:00, press MEM/S/S button to start count up timer. Press it again to pause the timer. The timer will stop when it is reaching 99 Hour:59 Minute.

Cleaning And Care

- The device is not waterproof. Do not expose plug of probe or plug-in hole to any liquid, which will result in a bad connection and faulty readings.
- The probe and cable are not dishwasher safe. They must be hand washed using hot water and soap. Make sure to rinse and dry the probe thoroughly before storing.
- Do not submerge the base unit in water or expose to any corrosive cleaning materials. Wipe with damp cloth.

Limited One-Year Warranty

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

period of one year, from date of purchase.

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

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

Customer Service

Telephone: 44-203-769-1321

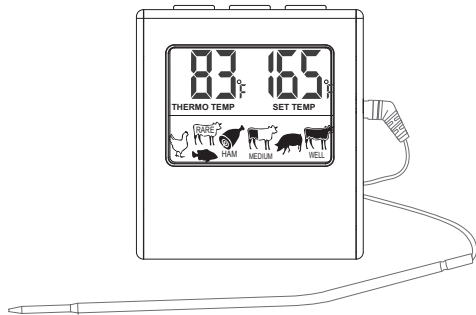
Email: service@buythermopro.com

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

ThermoPro

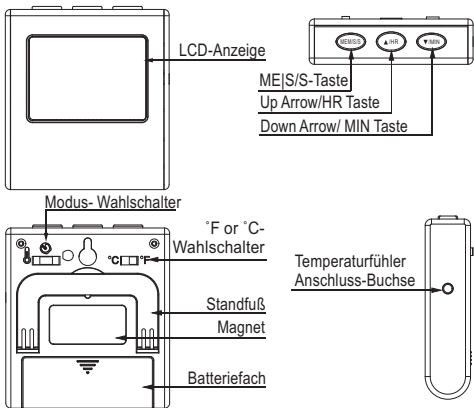
Kochen wie ein Chef jederzeit!

Digital Lebensmittel-Thermometer



Modell Nr.: TP-16

Tasten Definition



Bedientasten

1. Temperaturfühler Anschluss-Buchse: Stecken Temperaturfühler in diese Buchse, um Fleisch Temperatur zu messen.
2. LCD-Anzeige: Zeigt die Fleischtemperatur an und stellte Temperatur im Koch-Modus. Zeigt Countdown/Hochzählen-Timer im Timer Modus.
3. ME|S/S-Taste: Drücken Sie die „MEM“ -Taste, während in Koch - Modus, um die Option schnelle

Temperatureinstellungen zu aktivieren, drücken Sie erneut diese Taste, um Ihre Auswahl zu speichern. Drücken Sie die „S/S“-Taste, wenn im Timer Modus, um den Countdown oder das Hochzählen zu starten. Drücken Sie die „S/S“-Taste, um den Timer anzuhalten oder erneut zu starten. Wenn der Countdown-Timer trifft 0:00 drücken Sie „S/S“(An/Aus), um den Alarm abzustellen.

4. Up Arrow/HR Taste: Drücken Sie die „Up Arrow“-Taste, um Lebens-mitteltypen in schnelle Temperatureinstellung auszuwählen. Drücken Sie die „Up Arrow“ Taste, um die gewünschte Gar-temperatur einzustellen, während im manuellen Temperatureinstellung. Drücken Sie die „HR“ -Taste, um Stunden im Timer Modus einzustellen. Um die Time -Anzeige auf 0:00 zurückzusetzen drücken Sie die „HR“ und „MIN“ Tasten gleichzeitig.
5. Down Arrow/ MIN Taste: Drücken Sie die „Down Arrow“-Taste, um Lebensmitteltypen in schnelle Temperatureinstellung auszuwählen. Drücken Sie die „Down Arrow“-Taste, um die gewünschte Gar-temperatur einzustellen, während im manuellen Temperatur-einstellung. Drücken Sie die „MIN“-Taste, um Minuten im Timer Modus einzustellen. Um die Timer-Anzeige auf 0:00

zurückzusetzen drücken Sie die "HR" und "MIN" Tasten gleichzeitig.

6. °F or °C- Wahlschalter: Schieben Sie den Schalter in Richtung F oder °C, in jedem anderen Modus wird zwischen °F und °C umgeschaltet.
7. Modus-Wahlschalter: Verschieben Sie die Position des Wahlschalter auf Koch-Modus, Timer-Modus oder schalten Sie das Gerät aus.
8. Standfuß: Ausklappbar, zum Aufstellen auf einer Tischplatte.
9. Magnet: Ermöglicht dem Benutzer das Gerät an eine Metalloberfläche haften. Z.B. Kühlschrank.
10. Batteriefach: für ein AAA-Batterien

Hinweis: Das Thermometer dient dazu, den Gargrad aus der Entfernung zu überprüfen. Den Temperaturfühler während des Garvorgangs nicht herausziehen. Die Temperatur des Bratguts wird auf dem Display des Thermometers außerhalb des Ofens angezeigt.

Gerätdaten:

- Programmierbarer Alarm und voreinstellbare Temperaturen für spezielle Lebensmittel.
- Countdown/up Timer bis 99 Stunden 59 Minuten.
- Temperaturfühler aus Edelstahl und Kabel.
- Temperaturbereich des Thermometers* 0°C bis 300°C(32°F bis 572 °F).

- Anzeigetoleranz des Lebensmittelterperatur**:
+/-1.0°C (+/-1.8°F).
- Temperaturanzeige in °C oder °F.
- Abnehmbare und magnetische Station.
- Benötigt eine AAA-Batterie (im Lieferumfang enthalten).

* Wenn die Sonde nicht in Lebensmitteln eingesetzt ist, wird die Temperaturanzeige der Ofenhitze über 93°C(200°F) wird mit einer Genauigkeit von 0.5°C bis 2.7°C (1°F bis 5°F) gemessen.

Einsetzen Der Batterie

- Das Batteriefach auf dem Rückseite des Geräts durch Schieben öffnen.
- Eine (1) AAA-Batterie einsetzen und dabei auf die richtige Polarität achten.
- Den Dekel des Batteriefachs wieder einsetzen.
- Das bedruckte vinyl-Etikett von der LCD-Anzeige abziehen.

Wichtige Hinweise / Warnung

- Nicht einem Mikrowellenherd verwenden.
- Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Den heißen Temperaturfühler oder das Kabel während des Garvorgangs oder direkt danach nicht mit bloßen Händen berühren. Immer

- hitzebeständige Handschuhe tragen.
- Den Temperaturfühler nicht offenem Feuer aussetzen. Dies könnte das Kabel beschädigen.
- Ist das Thermometer nicht in Betrieb, den Modus-Wahlschalter auf Position 0 stellen, um die Batterie zu schonen.
- Neue, qualitativ hochwertige alkalische Batterien verwenden und diese häufiger wechseln. Eine schwache Batterie verschlechtert die Präzision des Gerätes. Abgenutzte Batterie immer in geeigneten Behältern entsorgen.
- Der Temperaturfühler aus Edelstahl darf bei einer Temperatur über 380°C (716°F) nicht verwendet werden.
- Der Temperaturfühler und das Kabel dürfen nicht in direkten Kontakt mit den Heizstäben gebracht werden, dies könnte die Temperaturnahme verfälschen oder den Fühler beschädigen.

Gebrauchsanleitung

Verwendung des Garthermometers

- Den Temperaturfühler aus Edelstahl mit warmem Seifenwasser reinigen und abspülen. Fühler und Kabel nicht ins Wasser tauchen. Die Verbindung zwischen Temperaturfühler und Kabel ist nicht wasserfest.

- Das Thermometer in die Steckdose an der rechten Seite der Basisstation einstecken.
- Überprüfen Sie, dass der Draht des Temperaturfühlers sich nicht verknötet hat. Stellen Sie sicher, dass die Sonde am Ende des Kabels in das Gerät vollständig eingesteckt ist. (Hinweis: Wenn die Sonde nicht richtig eingesteckt oder gecrimpt ist, zeigt das Display LLL an.)
- Den Schalter auf der Rückseite des Geräts auf Position "°C" oder "°F" stellen.
- Den Modus-Wahlschalter auf Position "🍖" stellen, wie auf der Zeichnung des Thermometers dargestellt.
- Die LCD-Anzeige zeigt zwei Temperaturen an. Die vom Garthermometer tatsächlich gemessene Temperatur wird links angezeigt, die gewünschte Temperatur rechts. Standardmäßig zeigt das Thermometer 100°C(212°F) an.
- Die Gartemperatur einstellen durch Auswahl der Option **Schnell-regulierung Temperatur** oder manuelle Temperaturregulierung.
- Den Fühler mindestens 2cm/2" tief in die dickste Stelle des Fleischstücks einstecken, ohne allerdings Knochen zu berühren.
- Das Gericht in den Ofen stellen. Vor dem Schließen der Ofentür sicherstellen, dass der

Stahldraht ausreichend Raum hat, damit der Fühler korrekt am Platz bleibt, sobald die Ofentüre geschlossen wird. Die Basisstation muss auf einem stabilen Untergrund, außerhalb des Ofens, stehen und korrekt mit dem Fühler verbunden sein.

- Nicht auf eine heiße Oberfläche stellen, damit die Station nicht beschädigt wird.
- Sobald die vorgesehene Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Um den Alarm abzustellen, den Modus-Wahlschalter auf Position 0 stellen oder den Stecker des Fühler aus der Basisstation des Geräts herausziehen. Das Signal stoppt nach 30 Sekunden.
- Vor dem Herausnehmen des Gerichts aus dem Ofen das Kabel aus der Basisstation des Geräts herausziehen. Den heißen Temperaturfühler oder den Draht während des Garvorgangs oder direkt danach nicht bloßen Händen berühren. Immer hitzebeständige Handschuhe tragen.

Schnellregulierung Der Temperatur

Das Garthermometer ist mit voreingestellten Temperaturen programmiert, je nach unterschiedlicher Garstufe: Geflügel 85°C, Rindfleisch, gut durchgegart(77°C) Kalb/Schwein (77°C), Rindfleisch, halb durchgegart (71 °C) sowie Rindfleisch, blutig/

Fisch(63 °C) Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Knopf “MEM” drücken.
- “▲” oder “▼” drücken, um die Art des Gargutes auszuwählen.
- “MEM” drücken um die Einstellung zu bestätigen und zu speichern.

HINWEIS: Sie können die voreingestellten Temperatur manuell verändern, indem Sie “▲” oder “▼” drücken. Für die Schnelleinstellung den Knopf gedrückt halten.

Temperaturtabelle:

Anzeige-Begriff für die Einstellung	Typ Lebensmittel	Empfohlene Innentemperatur
FISH BEEF RARE	Fisch, Rindfleisch,blutig	145°F/63°C
HAM	Roher Schinken, Gerichte auf Eierbasis	160°F/71°C
BEEF MEDIUM	Rindfleisch,halbgar, Schweinefleisch,halbgar, Hackfleisch	160°F/71°C
VEAL PORK	Kalb- und Schweinefleisch, gut durchgegart	170°F/77°C
BEEF WELL	Rindfleisch,gut durchgegart	170°F/77°C
POULTRY	Geflügel im Ganzen	185°F/85°C

Manuelle Temperaturregulierung

- Im manuelle Modus “▲” oder “▼” zur Regulierung der Gartemperatur drücken.
- Die Tabelle der voreingestellten Temperaturen beachten, um die empfohlenen Innentemperaturen zu erhalten.

Timer

- Der Timer kann allein oder mit Temperaturfühler verwendet werden.
- Den Modus-wahlschalter auf der Rückseite des Temperaturfühlers auf Position “🕒” dargestellt durch eine Uhr, stellen.
- Auf “HR” drücken zur Einstellung der Stunden sowie auf “MIN” zur Einstellung der Minuten.
- “S/S” (An/auf) drücken, um den Timer zu starten. Der Doppelpunkt zwischen den Stunden und den Minuten blinkt.
- Sobald der Timer “0:00” anzeigt, ertönt ein Signal “S/S” (An/Aus) drücken, um den Alarm abzustellen. Das zeigt das Gerät automatisch die zuvor eingestellte zeit an.
- Um die Timer auf Null zurückzusetzen, gleichzeitig “HR” und “MIN” drücken.
- Um den Timer vorübergehend anzuhalten, “S/S” drücken. Danach denselben Knopf drücken, um die Timer erneut zu starten.
- Bei Verwendung des Timers mit dem Temperaturfühler gegebenenfalls den Modus-Wahlschalter während der Minutenanzeige auf Position Garung zurückstellen,um die Gartemperatur zu überprüfen. Der Timer beginnt mit dem Countdown.

Hochzählen

- Im Timer-Modus, wenn es zeigt 00.00, drücken MEM/S/S-Taste, um das Aufwärtszählen zu starten. Drücken Sie erneut, um den Timer zu stoppen. Der Timer stoppt, wenn es 99 Stunden 59 Minute erreicht.

Wartung Und Reinigung

- Das Gerät ist nicht wasserfest. Der Stecker des Temperaturfühlers sowie die Steckdose dürfen mit keinerlei Flüssigkeit in Berührung kommen, das so eine schlechte Verbindung zustande Kommen könnte und falsch Ergebnisse angezeigt werden.
- Temperaturfühler und Kabel nicht in die Geschirrspülmaschine geben. Sie müssen mit einem feuchten Tuch reinigen.

Ein Jahr Beschränkte Garantie

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

Sollte ein Kundendienst oder eine Reparatur während dieses Zeitraumes erforderlich sein, dann kontaktieren Sie bitte den Kundendienst per

Telefon oder E-Mail um Informationen über Verpackung und Adressierung zum Rückversand an ThermoPro zu erhalten.

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

Kundenservice

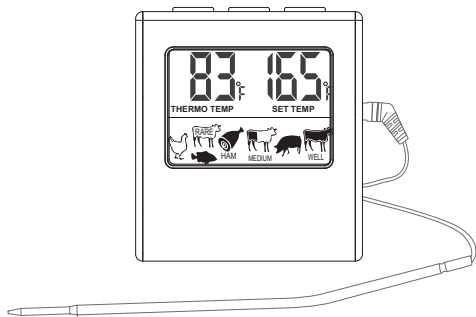
Telefon: 49-211-546-9003

E-Mail: service@buythermopro.com

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

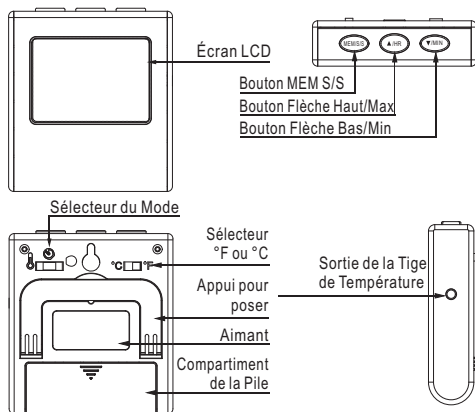
ThermPro

Cuisiner comme un chef en tout temps!
Thermomètre numérique pour Aliments



Modèle No.: TP-16

Aperçu de l'Appareil



Aperçu de l'Appareil

1. Temperature Probe Socket: Insérez la tige de température dans cette ouverture pour mesurer la température de la viande.
2. Écran LCD: Affiche la température de la viande et la température calculée en mode cuisine. Affiche le minuteur en mode minuteur.
3. Bouton MEM|S/S: En mode Cook, appuyez sur le mode bouton MEM pour activer l'option pour

régler les paramètres de température rapides. Appuyez à nouveau pour enregistrer la sélection. En mode Timer, appuyez sur le bouton S/S pour commencer le compte à rebours ou compter-up timer. Appuyez sur le bouton S/S pour mettre en pause ou redémarrer la minuterie. Lorsque le compte à rebours atteint 0:00 appuyez sur la touche S/S de S pour arrêter l'appareil.

4. Bouton Flèche Haut/HR: Appuyez sur la flèche haute pour sélectionner des types d'aliment avec les paramètres de température rapides. Appuyez sur la flèche haute pour programmer votre température de cuisson avec les paramètres de température manuels. Appuyez sur le bouton HR pour paramétrer les heures avec le mode minuteur. Pour effacer le temps programmé, appuyez en même temps sur les boutons MIN et HR.
5. Bouton Flèche Bas/MIN: Appuyez sur la flèche haute pour sélectionner des types d'aliment avec les paramètres de température rapides. Appuyez sur la flèche haute pour programmer votre température de cuisson avec les paramètres de température manuels. Appuyez sur le bouton MIN pour paramétrer les minutes avec le mode minuteur. Pour effacer le temps programmé, appuyez en même temps sur les

boutons MIN et HR.

6. Sélecteur °F/°C: Poussez le bouton vers °F ou °C, selon votre choix d'unité.
7. Mode Sélecteur: Poussez le bouton du sélecteur pour choisir le mode de cuisson, le mode minuteur ou éteindre l'appareil.
8. Appui pour poser: Pour pouvoir poser l'appareil sur le plan de travail pour une utilisation facilitée.
9. Aimants: Pour pouvoir accrocher l'appareil sur une surface en métal. Par exemple, un réfrigérateur.
10. Compartiment de la pile : Enlevez le cache du compartiment pour insérer une pile AAA.

Note: Cet appareil est conçu pour contrôler le processus de cuisson. Ne pas enlever la tige pendant la cuisson. La température interne sera affichée sur l'unité à l'extérieur du four.

Fonctionnalités Et Spécificités

- Alerte programmable avec des températures prédéfinies pour des aliments spécifiques.
- Compte à rebours/chronomètre à 99 heures 59 minutes.
- Tige de température en acier inoxydable et un câble en acier tressé.
- Températures limites de la tige*: 0°C jusqu'à

300°C (32°F à 572°F).

- Tolérance à la température de la mesure interne des aliments** : $\pm 1,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1,8^{\circ}\text{F}$).
- Mesures de la température en $^{\circ}\text{C}$ ou $^{\circ}\text{F}$.
- Appui pour poser et aimants.
- Utilisez une pile AAA (incluse).

*Si la tige n'est pas insérée sur dans les aliments, la mesure de la température de la chaleur du four au-delà de 93°C ($200\text{ }^{\circ}\text{F}$) sera exacte dans la limite de $0,5^{\circ}\text{C}$ jusqu'à $2,7^{\circ}\text{C}$ (1°F jusqu'à 5°F).

Pose De La Pile/installation

- Ouvrez le compartiment de la pile au dos de l'unité.
- Insérez une (1) pile AAA en respectant les polarités.
- Remplacez le couvercle du compartiment de la pile.
- Retirez l'étiquette en plastique imprimée de l'écran LCD.

Notes Importantes/attention


- Ce produit ne doit pas être utilisé dans un four micro-ondes.
- Gardez-le hors de la portée des enfants.
- Ne pas toucher la tige chaude ou le fil à mains

nues ou juste après la cuisson. Portez toujours des gants résistants à la chaleur.

- De ne pas exposer la tige directement à la flamme. Cela causerait une détérioration du fil.
- Quand vous ne l'utilisez pas, poussez le bouton de sélection. de mode vers off pour conserver la pile.
- Utilisez une pile alcaline neuve et de bonne qualité et remplacez-la souvent. Une pile faible ferait perdre à l'appareil son exactitude. Jetez les piles usagées dans les poubelles prévues à cet effet.
- Un thermomètre alimentaire peut vous aider à préparer les repas. Cependant, l'utilisation de cet appareil électrique ne prévient pas l'hygiène des matières premières ou de la préparation. Suivez toujours des techniques de préparation de plats adéquates pour limiter les risques sanitaires.
- La tige en acier inoxydable ne doit pas être exposée à des températures de four supérieures à 380°C (716°F).
- Ne laissez ni la tige ni le câble entrer en contact direct avec des éléments du four, ce qui pourrait provoquer des erreurs de mesures et/ou des dommages.
- Si la température est supérieure aux limites

mesurables, l'écran LCD affichera les lettres suivantes : HHH pour une température supérieure à la limite mesurable, et LLL pour une température inférieure à la limite mesurable.

Instructions De Fonctionnement

- Pour utiliser le thermomètre alimentaire
- Nettoyez la tige de température en acier inoxydable avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez à l'eau claire. Ne pas plonger la tige et le câble dans l'eau. La connexion de la tige et du câble n'est pas waterproof.
- Enfoncez la tige de température dans l'ouverture sur le côté droit de l'unité principale.
- Vérifiez que la tige ne comporte pas de nœuds. Vérifiez que le capteur au bout du câble est bien enclenché dans l'unité principale. (Note : si la tige n'est pas bien installée ou est tordue, l'écran affichera LLL).
- Poussez le bouton au dos de l'unité pour afficher des températures en °F ou °C.
- Poussez le bouton du sélecteur de mode vers la position cuisson .
- Vous verrez deux températures sur l'écran LCD. A gauche est la température actuelle mesurée par la tige de température et à droite la température programmée. La mesure par défaut

est 100°C (212°F).

- Choisissez votre température de cuisson en modifiant les paramètres de température rapides, ou les paramètres de température manuels. (Voir la section : paramètres de température rapides et paramètres de température manuels).
- Insérez le bout de la tige de température à au moins 5cm/2" de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, mais loin des os et des tendons.
- Placez le plat dans le four. Avant de refermer la porte du four, vérifiez que le câble soit assez lâche pour que la tige ne tombe pas du plat quand la porte du four sera fermée. L'unité principale doit être positionnée à l'extérieur du four sur une surface stable et doit être fermement connectée à la tige de température.
- Pour éviter les dommages causés à l'unité principale, elle ne doit pas être placée sur une surface chaude.
- Quand la température interne des aliments atteint celle que vous avez sélectionnée, une alerte sonore se met en marche. Pour arrêter l'alerte, poussez le bouton du sélecteur de mode vers 0 ou déconnectez la tige de température de l'unité principale et la sonnerie s'arrêtera au

bout de 30 secondes.

- Avant de sortir le plat du four, déconnectez le câble en acier tressé de l'unité principale. Ne touchez ni le fil ni la tige à mains nues pendant ou après avoir cuisiné. Portez toujours des gants résistant à la chaleur.

Paramètres de Température Rapides

Vous thermomètre alimentaire digital est programmé avec des températures prédéfinies pour des niveaux variés de cuisine: volaille (85°C), bœuf bien cuit (77°C), veau/porc (77°C), bœuf à point (71°C), jambon (71°C) et bœuf rosé/poisson (145°C).

Suivez ces étapes:

- Appuyez sur le bouton MEM.
- Appuyez sur “▲” ou “▼” pour sélectionner votre type d'aliment.
- Appuyez sur MEM pour confirmer et verrouiller votre choix.

Note : Vous pouvez ajuster manuellement les paramètres des températures prédéfinies en appuyant sur “▲” ou “▼” Appuyez et maintenez le bouton pour un paramétrage rapide.

Tableau Des Températures De Cuisson Prédéfinies

NOM DES TYPES PRÉDÉFINIS	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE
POISSON BŒUF ROSE	Poisson Bœuf (rôtis, steaks et brochettes) - rosé	145°F/63°C
JAMBON	Plat à base d'œufs Jambon (cru) – Note : Précuit Jambon (140°F)	160°F/71°C
BŒUF A POINT	Bœuf (rôtis, steaks et brochettes) – A point Porc (rôtis, steaks, brochettes, saucisses) – A point (rosé) Viandes hachées (bœuf, veau, porc)	160°F/71°C
VEAU PORC	Veau (Steaks, rôtis, parties tendres ou non) – Bien Cuit Porc (rôtis, steaks, brochettes, saucisses) – Bien Cuit	170°F/77°C
BŒUF BIEN CUIT	Bœuf (Rôtis, steaks et brochettes) – Bien Cuit	170°F/77°C
VOLAILLES	Volailles (Poulet, Dinde) – Entier Canard et Oie	185°F/85°C


Paramètres de température manuels

- Pour un paramétrage manuel, appuyez sur “▲” ou “▼” pour programmer la température de cuisson désirée.

- Se référer au tableau des températures de cuisson prédéfinies pour les températures internes recommandées.

FR **Compte à Rebours**

Votre minuteur pour fonctionner uniquement comme un minuteur ou bien il peut être utilisé en même temps que la mesure de la température de cuisson.

- Poussez le bouton de sélection de mode au bas de l'unité principale vers la position minuteur .
- Appuyez sur HR pour choisir les heures et MIN pour les minutes.
- Appuyez sur S/S (Start/Stop) pour démarrer le minuteur. Les deux points entre les minutes et les heures vont clignoter.
- Quand le minuteur arrive à 0:00, l'alarme sonnera. Appuyez sur S/S pour éteindre l'alarme. L'unité garde le temps en mémoire et affichera automatiquement les paramètres de minuteur d'origine quand S/S est enclenché pour éteindre l'alarme.
- Pour effacer le temps, appuyez sur les boutons HR et MIN en même temps.
- Vous pouvez mettre le minuteur en pause quand il fonctionne en appuyant sur S/S. Appuyez à nouveau sur S/S pour redémarrer le minuteur.

- Si vous utilisez le minuteur et le thermomètre en même temps, vous pouvez pousser le bouton du sélecteur vers la position cuisson pendant que le minuteur fonctionne pour voir les températures de cuisson. Le minuteur continuera de fonctionner.

Chronomètre

- En mode Timer, quand il affiche 00:00, appuyez sur le bouton MEM/S/S pour commencer compter jusqu'à minuterie. Appuyez sur pour mettre en pause la minuterie. La minuterie arrête quand il atteint 99 Heure: 59 Minute.

Nettoyage Et Entretien

- L'unité n'est pas waterproof. Ne pas plonger l'entrée de la tige dans le liquide, ce qui pourrait provoquer des erreurs d'affichage et une mauvaise connexion.
- La tige et le câble ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main en utilisant du savon et de l'eau chaude. Il faut bien rincer et sécher la tige avant de la ranger.
- Ne pas plonger l'unité dans l'eau ou l'exposer à des produits ménagers corrosifs. Nettoyez avec un chiffon humide.

Garantie un An Limitée

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

Si une réparation ou un service sous garantie est nécessaire, veuillez contacter le service client par téléphone ou courriel pour des instructions sur la manière d'emballer et d'envoyer le colis à ThermoPro.

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

Service Client

Téléphone: 33-975-129-576

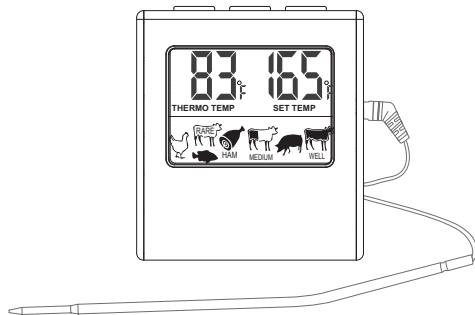
Email: service@buythermopro.com

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

ThermoPro

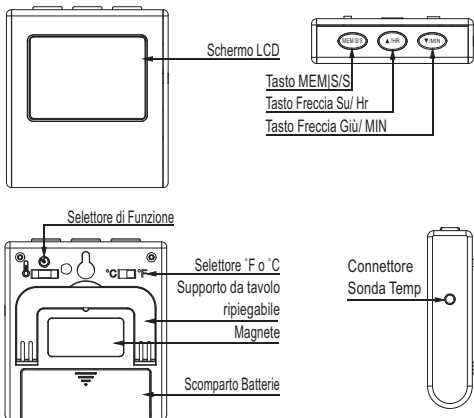
Cucinare come uno chef in
qualsiasi momento!

Termometro Digitale per Alimenti



Modello.: TP-16

Caratteristiche Principali



Descrizione Tasti e Funzioni

1. Connettore Sonda Temp: Inserite lo spinotto della sonda per misurare la temperatura della carne.
2. Schermo LCD: in modalità Cottura visualizza la temperatura della carne e la temperatura impostata; in modalità Timer visualizza il conto alla rovescia.

3. In modalità Cook, premere il pulsante di modalità MEM per abilitare l'opzione per regolare le impostazioni di temperatura. Premere di nuovo per salvare la selezione. In modalità timer, premere il tasto S/S per iniziare il conto alla rovescia o count-up timer. Premere il tasto S/S per mettere in pausa o riavviare il timer. Quando il conto alla rovescia colpisce 00:00 premere il tasto S/S per silenziare l'unità.
4. Tasto Freccia Su/ Hr: Premete la Freccia Su per selezionare il tipo di alimenti mentre state impostando la temperatura in modalità rapida. Se invece siete su impostazione manuale della temperatura, premete la Freccia Su per impostare la temperatura di cottura desiderata. In modalità Timer, premete il tasto HR per impostare le ore. Per cancellare l'impostazione, premete contemporaneamente i tasti HR e MIN.
5. Tasto Freccia Giù/ MIN: Premete la Freccia Giù per selezionare il tipo di alimenti mentre state impostando la temperatura in modalità rapida. Se invece siete su impostazione manuale della temperatura, premete la Freccia Giù per impostare la temperatura di cottura desiderata. In modalità Timer, premete il tasto MIN per impostare i minuti. Per cancellare l'impostazione, premete contemporaneamente i tasti HR e MIN.

6. Selettore °F o °C: Spostate il selettore su °F o su °C per la visualizzare la temperatura nel formato desiderato.
7. Selettore di Funzione: Spostate il selettore per selezionare 'Cottura', 'Timer' o 'Spegnimento' del dispositivo.
8. Supporto da tavolo ripiegabile: Permette di appoggiare il dispositivo per una visualizzazione più agevole.
9. Magnete: Consente di fissare il dispositivo ad una superficie metallica, ad es. un frigorifero.
10. Scomparto Batterie: Togliete il coperchio per inserire 1 batteria AAA.

Nota: Questo dispositivo monitora a distanza il processo di cottura. Non staccate la sonda durante la cottura. La temperatura interna sarà visualizzata sul dispositivo remoto posizionato fuori dal forno.

Funzioni E Caratteristiche

- Allarme programmabile con temperature preimpostate per alimenti specifici.
- Conto alla rovescia/il timer a 99 ore e 59 minuti.
- Sonda temperatura in acciaio inox con cavetto in acciaio.
- Intervallo di temperatura della sonda: da 32°F a 572°F (0°C - 300°C).

- Tolleranza nella misura della temperatura interna degli alimenti: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Rilevazione della temperatura in gradi °F o °C.
- Supporto da tavolo ripiegabile e magnete.
- Utilizza una batteria AAA (inclusa).

Inserimento Delle Batterie/messa In Funzione

- Rimuovete il coperchio dello scomparto batterie sul retro del dispositivo, facendolo scivolare verso il basso.
- Inserite una (1) batteria AAA rispettando la polarità. Rimettete il coperchio.
- Rimuovete la pellicola vinilica protettiva dallo schermo LCD.

Note Importanti/avvertenze


- Questo prodotto non è idoneo all'uso nel forno a microonde. Tenete lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccate a mani nude la sonda bollente o il cavetto, durante o subito dopo la cottura. Indossate sempre un guanto protettivo resistente al calore.
- Non esponete la sonda direttamente alla fiamma perché ciò causerebbe il deterioramento del filo.

- Quando non in uso, spostate il selettore su ' O ' (spento) per non consumare la batteria.
- Utilizzate batterie alcaline, di buona qualità, sostituendole spesso. Una batteria debole rende il dispositivo meno preciso. Smaltite sempre le batterie scariche correttamente.
- Un termometro per alimenti può aiutare a preparare il cibo correttamente. Tuttavia l'uso di questo dispositivo elettronico non fornisce alcuna sicurezza nei confronti di una manipolazione scorretta degli alimenti stessi. Utilizzate sempre tecniche di preparazione adeguate per limitare il rischio di malattie di origine alimentare.
- La sonda con cavo in acciaio inox non dovrebbe essere esposta in forno a temperature superiori a 716°F (380°C).
- Se la temperatura supera o scende al di sotto dei valori soglia misurabili, lo schermo LCD visualizza le lettere HHH per temperature sopra soglia e LLL per temperature sotto soglia.

Istruzioni D'uso

Come utilizzare il termometro di cottura:

- Pulite la sonda in acciaio inox con acqua calda saponata e sciacquatela. Non immergete sonda e cavo nell'acqua perché il collegamento sonda/cavo non è impermeabile.

- Inserite lo spinotto della sonda nel connettore posto sul lato destro del dispositivo.
- Assicuratevi che il cavetto non sia attorcigliato o annodato e che lo spinotto della sonda sia inserito correttamente nel connettore. (Nota: se non è ben inserito o è ritorto, lo schermo visualizza LLL).
- Spostate il selettore sul retro del dispositivo in posizione °F o °C.
- Spostate il selettore di funzione in modalità cottura “  ”.
- Lo schermo LCD visualizzerà due temperature: a sinistra quella effettiva misurata dalla sonda e a destra la temperatura impostata. La temperatura predefinita è 212°F (100°C).
- Impostate la temperatura di cottura desiderata, scegliendo fra Impostazione Rapida e Impostazione Manuale (v. paragrafi Impostazione rapida della temperatura e Impostazione manuale della temperatura).
- Inserite la punta della sonda della temperatura per almeno 5 cm nella parte più spessa della carne, lontano dall'osso o dalla cartilagine.
- Infornate e prima di chiudere lo sportello del forno assicuratevi che il cavetto non sia teso, altrimenti la sonda potrebbe essere estratta dal cibo nel momento in cui chiudete lo sportello. IT

IT

dispositivo principale deve essere posizionato all'esterno del forno su una superficie stabile e risultare saldamente connesso alla sonda della temperatura.

- Per evitare danni al dispositivo, non posatelo su una superficie molto calda.
- Quando la temperatura interna degli alimenti raggiunge quella da voi impostata, viene emesso un allarme acustico. Per spegnere l'allarme potete portare il selettore di funzione su 'O' o scollegare la sonda dal dispositivo. In questo caso l'allarme cesserà entro 30 secondi.
- Prima di estrarre il cibo dal forno, scollegate il cavetto dal dispositivo. Non toccate la sonda bollente o il cavetto a mani nude durante o al termine della cottura. Indossate sempre un guanto protettivo resistente al calore.

Impostazione rapida della temperatura

Questo termometro digitale per la cottura degli alimenti è programmato con temperature preimpostate per vari livelli di cottura: pollame (185°F/85°C), manzo ben cotto [well] (170°F/76.7°C), vitello/suino (170°F/76.7°C), manzo media cottura [medium] (160°F/71.1°C), prosciutto (160°F/71.1°C) e manzo al sangue [rare] /pesce (145°F/61.8°C).

Seguite questa procedura:

- Premete il tasto MEM.
 - Premete “▲” o “▼” per selezionare il tipo di alimenti. Premete MEM per confermare e salvare l'impostazione.
 - NOTA: Potete variare manualmente le temperature preimpostate premendo “▲” o “▼”. Tenete premuto il tasto per impostare il valore rapidamente.
- IT

Temperature Di Cottura Preimpostate:

TIPO DI ALIMENTO (icone) PREIMPOSTATO	TIPO	TEMPERATURE INTERNE RACCOMANDATE
PESCE MANZO RARE	Pesce Manzo (arrosti, bistecche e nodini) - Al Sangue	145°F/63°C
PROSCIUTTO	Uova Prosciutto (crudo) Nota: Prosciutto precotto (140°F)	160°F/71°C
MANZO MEDIUM	(arrosti, bistecche, nodini) – Media cottura Suino (arrosti, bistecche, costolette, salsicce) – Media cottura (rosato) Macinato di manzo, vitello, suino	160°F/71°C
VITELLO SUINO	Vitello (bracirole, arrosti, pezzi battuti e non) Ben Cotto Suino (arrosto, bistecche, costolette, salsicce)–Ben Cotto	170°F/77°C
MANZO WELL	Manzo (arrosti, bistecche e nodini) - Ben Cotto	170°F/77°C
POLLO	Pollame (pollo, tacchino) – Intero Anatra e Oca	185°F/85°C


Impostazione Manuale della Temperatura

- Per impostare manualmente la temperatura desiderata premete “▲” o “▼”.

- Per le temperature interne raccomandate, consultate la tabella delle 'Temperature di Cottura Preimpostate'.

Timer Per Conto Alla Rovescia

Il timer per il conto alla rovescia può funzionare da solo o in contemporanea con il termometro di cottura.

- Portate il selettore di funzione sul retro del dispositivo in posizione Timer .
- Premete HR per impostare l'ora e MIN per impostare i minuti.
- Premete S/S (start/stop) per far partire il conto alla rovescia; i due punti fra i minuti e le ore lampeggeranno.
- Quando il timer arriva a 0:00, emette un allarme acustico. Premete S/S per spegnere l'allarme. Questo dispositivo conserva in memoria l'impostazione originaria, che viene automaticamente visualizzata quando si spegne l'allarme.
- Per cancellare premete contemporaneamente i tasti HR e MIN. Durante il conto alla rovescia potete mettere in pausa il timer premendo S/S. Per farlo ripartire, premete nuovamente il tasto S/S.
- Se state usando contemporaneamente il timer

e il termometro, potete riportare il selettore in posizione Cottura per visualizzare la temperatura di cottura: il timer continuerà il conto alla rovescia.

IT **Timer Per Conteggio In Avanti**

- In modalità Timer, quando visualizza 00:00, premere il pulsante MEM / S / S per iniziare a contare fino timer. Premere di nuovo per mettere in pausa il timer. Il timer si interrompe quando si sta raggiungendo 99 ore: 59 Minuti.

Pulizia E Manutenzione

- Il dispositivo non è impermeabile. Evitate di bagnare il connettore o lo spinotto con qualsiasi tipo di liquido perché ciò causerebbe problemi di connessione e misurazioni errate.
- La sonda e il cavetto non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano utilizzando acqua calda e sapone. Prima di riporla, sciacquate e asciugate la sonda accuratamente.
- Evitate di lavare il dispositivo con acqua o detersivi corrosivi. Per la pulizia usate un panno umido.

Garanzia Limitata di Un Anno

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

Se durante il periodo di garanzia, il prodotto dovesse avere necessità di interventi di riparazione o assistenza, contattate il Servizio Clienti per telefono o inviando una email per informazioni in merito alle modalità d'imballaggio e di spedizione del prodotto alla ThermoPro.

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

Servizio Clienti

Telefono: 39-052-317-15570

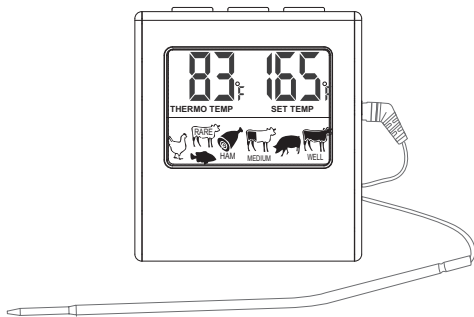
Email: service@buythermopro.com

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

ThermPro

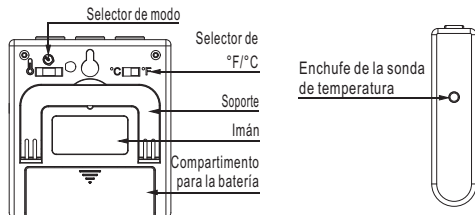
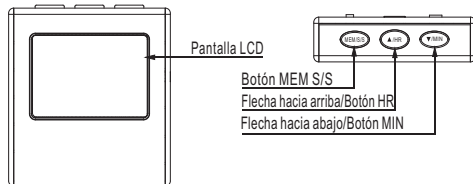
¡Cada vez se cocina como un
cocinero profesional!

Termómetro Digital para Alimentos



Modelo No.: TP-16

Definición clave



Definiciones clave

1. Enchufe de la sonda de temperatura: Inserte la sonda de temperatura en este enchufe para medir la temperatura de la carne.
2. Pantalla LCD: Muestra la temperatura de la carne y la temperatura establecida durante el modo cocción. Muestra el conteo regresivo cuando está en modo temporizador.

3. En el modo de cocción, presione el modo de botón MEM para activar la opción de ajustar los ajustes de temperatura rápidos. Pulse de nuevo para guardar la selección. En el modo de temporizador, pulse el botón S/S para comenzar la cuenta atrás o de cuenta adelante temporizador. Presione el botón S/S para hacer una pausa o reiniciar el temporizador. Cuando el temporizador de cuenta atrás golpea 0:00 pulse el botón S/S para silenciar la unidad.
4. Flecha hacia arriba/botón HR: Presione la flecha hacia arriba para seleccionar los tipos de alimentos mientras está en configuración rápida de temperatura. Presione la flecha hacia arriba para ajustar la temperatura de cocción deseada cuando esté en configuración manual de temperatura. Presione el botón HR para ajustar las horas cuando esté en modo temporizador. Para borrar el tiempo, presione los botones HR y MIN al mismo tiempo.
5. Flecha hacia abajo/Botón MIN: Presione la flecha hacia abajo para seleccionar los tipos de alimentos cuando esté en configuración rápida de temperatura. Presione la flecha hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción deseada cuando esté en condición manual de temperatura. Presione el botón MIN para ajustar los

minutos cuando esté en modo temporizador. Para borrar el tiempo, presione los botones HR y MIN al mismo tiempo.

6. Selector de °F/°C: Mueva el interruptor hacia °F o °C según como desee que se muestre la temperatura.
7. Selector de modo: Mueva la posición del selector para elegir el modo cocción, temporizador, o para apagar el dispositivo.
8. Soporte: Permite al usuario colocar el dispositivo sobre una superficie para una fácil visualización.
9. Imán: Permite al usuario adherir el dispositivo a una superficie metálica, como por ejemplo el refrigerador.
10. Compartimento de la batería: Retire la cubierta para insertar 1 batería AAA.

Nota: Está unidad está diseñada para monitorear de forma remota el progreso de la cocción. No retire la sonda durante la cocción. La temperatura interna se mostrará en la unidad remota que está fuera del horno.

Características Y Especificaciones

- Alerta programable con temperaturas prestables para alimentos específicos.
- Cuenta regresiva / arriba temporizador de 99 horas y 59 minutos.

- Sonda de temperatura de acero inoxidable con cable de malla de acero.
- Rango de temperatura de la sonda: 32°F a 572°F (0°C a 300°C).
- Tolerancia a temperaturas de lectura interna de alimentos: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Lecturas de temperatura en °F o °C.
- Soporte e imán.
- Utiliza una batería AAA (incluida).

Instalación De La Batería

- Deslice para abrir la tapa del compartimento de la batería que se encuentra al respaldo de la unidad.
- Inserte una (1) batería AAA de acuerdo con las marcas de la polaridad.
- Vuelva a poner la tapa del compartimento.
- Retire la etiqueta impresa de vinilo que está sobre la pantalla LCD.

Advertencias/notas Importantes

- Este producto no es para utilizarse dentro de hornos microondas.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- No toque la sonda ni el cable con las manos descubiertas cuando estén calientes ni inme-

diatamente después de la cocción. Siempre utilice guantes resistentes al calor.

- No exponga la sonda directamente a las llamas. El hacerlo causará el deterioro del cable.
- Cuando no esté en uso, deslice el interruptor de selección de modo hacia la posición de apagado (O) para ahorrar batería.
- Asegúrese de utilizar una batería alcalina nueva y de buena calidad, y replácela con frecuencia.
- Una batería deficiente provocará que la unidad pierda precisión. Siempre deshágase de las baterías agotadas de forma segura.
- Un termómetro para alimentos puede ayudar en la preparación adecuada de un alimento, sin embargo, utilizar este dispositivo electrónico no protegé contra prácticas no seguras de manipulación de alimentos. Siempre haga uso de técnicas apropiadas de preparación para limitar el riesgo de enfermedades transmitidas por éstos.
- La sonda de acero inoxidable no debe exponerse a temperaturas de horno superiores a 716°F (380°C).
- Si la temperatura sobrepasa o es inferior a los rangos medibles, la pantalla LCD mostrará las siguientes letras: HHH para temperaturas que estén por encima del rango, y LLL para tem-

peraturas que estén por debajo del rango.

INSTRUCCIONES DE USO

Uso del termómetro de cocción

- Limpie la sonda de temperatura de acero inoxidable con agua caliente y jabón, luego enjuague. No sumerja la sonda ni el cable en agua. La conexión de la sonda/el cable no es a prueba de agua.
- Conecte la sonda de temperatura en el enchufe que está del lado derecho de la unidad principal.
- Asegúrese de que la sonda no tenga nudos y que el enchufe del sensor al final del cable esté conectado a la unidad base. (Nota: Si la sonda no se conecta apropiadamente o tiene ondulaciones, en la pantalla aparecerá LLL).
- Deslice el interruptor que está al respaldo de la unidad base para mostrar la temperatura en °F o °C.
- Deslice el interruptor de selección de modo a la posición de cocción “🔥”.
- Verá dos temperaturas en la pantalla LCD: A la izquierda se encuentra la lectura real de la temperatura, medida por la sonda de temperatura. A la derecha se encuentra la temperatura establecida. La lectura por defecto es 212°F.

- Establezca la temperatura de cocción deseada escogiendo Configuración Rápida o Manual de la Temperatura. (Ver la sección Configuración Rápida de Temperatura Y Configuración Manual de Temperatura).
- Inserte la punta de la sonda de temperatura por lo menos a 5 cm / 2" en la parte más gruesa de la carne, pero no cerca de huesos ni cartílagos.
- Coloque el alimento en el horno. Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que el cable de malla de acero esté lo suficientemente distendido para prevenir que la sonda sea halada fuera del alimento al momento de cerrarla. La unidad base debe colocarse fuera del horno sobre una superficie estable, y conectarse firmemente a la sonda de temperatura.
- Para evitar el daño de la unidad base, no la coloque sobre superficies calientes.
- Cuando la temperatura interna del alimento alcance los valores que usted estableció, sonará una alerta. Para detener la alerta, deslice el interruptor de selección de modo hacia la 'O', o desconecte la sonda de temperatura de la unidad base. De esta manera, la alarma se detendrá después de 30 segundos.

- Antes de sacar el alimento del horno, desconecte el cable de malla de acero de la unidad base. No toque la sonda ni el cable cuando estén calientes o justo después de la cocción. Siempre utilice guantes resistentes al calor.

Configuración Rápida de Temperatura

El termómetro digital de cocción está programado con temperaturas preestablecidas para varios niveles de cocimiento: aves (185°F), res bien cocida (170°F), ternera/cerdo (170°F), res término medio (160°F), jamón (160°F) y res medio cruda/ pescado (145°F).

Siga los pasos a continuación:

- Presione el botón MEM.
- Presione “▲” o “▼” para seleccionar el tipo de comida.
- Presione MEM para confirmar y fijar la configuración.

NOTA: Usted puede hacer ajustes manuales a las temperaturas preestablecidas presionando “▲” o “▼”. Presione y sostenga el botón para una configuración rápida.

Tabla De Temperaturas Preestablecidas Para La Cocción:

T í Tulos Preestablecidos	Tipo De Alimento	Temperatura Interna Recomendada
PESCADO RES SELLADA	Pescado Res (asados, filetes & chuletas) - sellado	145°F/63°C
JAMÓN	Platos de huevos Jamón (Crudo) - Nota: Pre cocido Jamón (140°F)	160°F/71°C
CARNE DE RES TÉRMINO MEDIO	Carne de res (asados, filetes & chuletas) - Término medio Cerdo (asados, filetes, chuletas, salchichas) - Término medio (Rosa) Carnes molidas (res, ternera, cerdo)	160°F/71°C
TERNERA CERDO	Ternera (filetes, asados, cortes macerados osin macerar) - bien cocido Cerdo (asados, filetes, chuletas, salchichas) -Bien cocido	170°F/77°C
RES BIEN COCIDA	Res (asados, filetes & chuletas) - Bien cocida	170°F/77°C
AVES	Aves (pollo, pavo) - Completo Pato y ganso	185°F/85°C

Configuración Manual de Temperatura


Configuración manual: presione “▲” o “▼” para ajustar la temperatura de cocción que desee.

Consulte la "Tabla de temperaturas preestablecidas para la cocción" para conocerlas temperaturas internas recomendadas.

ES

Temporizador De Conteo Regresivo

El temporizador de conteo regresivo puede funcionar solo como temporizador, o puede utilizarse mientras el termómetro de cocción está funcionando.

- Deslice el interruptor de selección de modo que se encuentra al respaldo de la unidad base a la posición del temporizador .
- Presione HR para establecer las horas y MIN para los minutos.
- Presione S/S (start/stop) para comenzar el conteo regresivo del temporizador. Aparecerán los dos puntos entre las horas y los minutos.
- Cuando el temporizador llegue a 0:00, sonará la alarma. Presione S/S para silenciarla. Esta unidad tiene una memoria de temporización y mostrará automáticamente la configuración original del temporizador al presionar S/S para silenciar la alarma.

- Para borrar el tiempo, presione los botones HR y MIN al mismo tiempo. Puede poner el temporizador en pausa mientras está funcionando, presionando el botón S/S. Presione el botón S/S de nuevo para reiniciar el temporizador.
- Si está utilizando el temporizador y el termómetro al mismo tiempo, puede deslizar el interruptor del selector de nuevo a la posición de cocción durante la sesión temporizada para visualizar las temperaturas de cocimiento. El temporizador seguirá con el conteo regresivo

ES

Temporizador De Cuenta Adelante

- En el modo temporizador, cuando muestra 00:00, pulse el botón MEM/S/S para comenzar a contar hasta temporizador Pulse de nuevo para detener el cronómetro. El temporizador se detendrá cuando se está llegando a 99 horas: 59 Minutos.

Limpieza Y Mantenimiento

- La unidad no es a prueba de agua. No exponga el enchufe de la sonda ni el orificio del enchufe a líquidos, ya que esto puede resultar en una mala conexión y lecturas incorrectas.
- La sonda y el cable no son aptas para el lavavajillas. Deben lavarse a mano utilizando