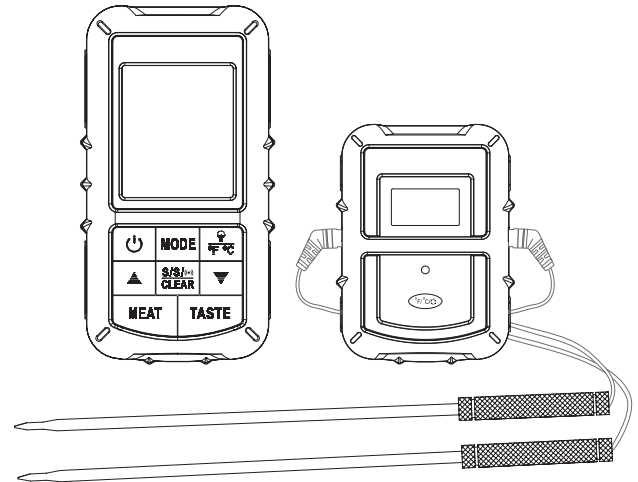




**Cook Like A Pro Every Time!**

**Remote Food Thermometer with Dual Probe**

**Model No.: TP-20**



- ⒺⒺ Instruction Manual Page 2
- ⒺⒺ Manuel d'Utilisation Page 15
- ⒺⒺ Bedienungsanleitung Seite 31
- ⒺⒺ Istruzioni per l'uso Pagina 46
- ⒺⒺ Manual de instrucciones Página 61

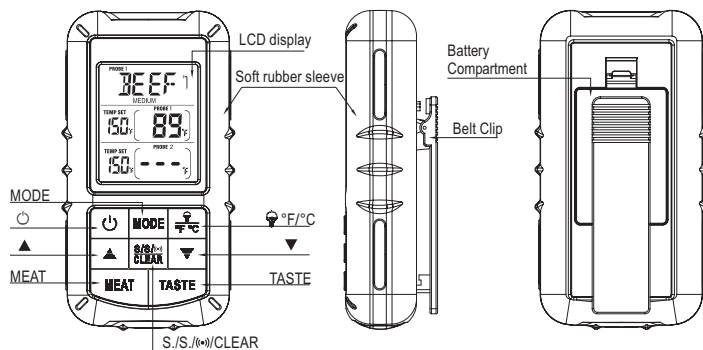
## Introduction

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. One receiver unit.
2. One transmitter unit.
3. Two detachable stainless steel probes with steel mesh cable.
4. Four AAA batteries.

## Receiver Features



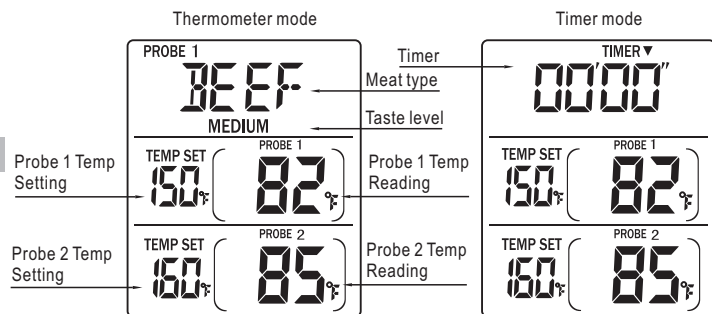
- LCD (Liquid Crystal Display) – Displays all icons, temperature and time.
- Dual probe temperature display.
- Programmable alert with preset temperatures for specific foods.
- 99-hour, 59-minute countdown timer and count up timer
- Temperature range of probe: 32°F to 572°F (0°C to 300°C).
- Temperature tolerance of internal food reading:  $\pm 1.8^{\circ}\text{F}$  ( $\pm 1.0^{\circ}\text{C}$ ).
- Battery compartment – Holds 2 AAA batteries.

- Belt clip/Stand – Belt clip allows you to be mobile. Clip the receiver unit to belt. Swings out and allow you to stand the receiver on tabletop as well.

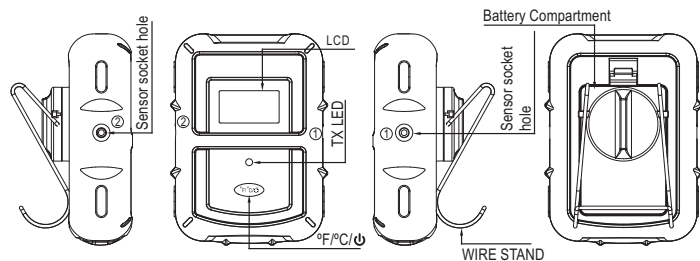
## Buttons

1. **MODE** – Press to select Thermometer Probe 1, Thermometer Probe 2 or Timer mode. Press and hold for 2 seconds to enter Synchronization/ Pairing mode.
2. **▲** – In thermometer mode (Probe 1 or 2), press once to increase the temperature value. Press and hold for 2 seconds and the temperature value will increase at a faster pace. In timer mode, press once to increase Hour, Minute or Second setting. Press and hold for 2 seconds, the hours, minutes or seconds will increase at a faster pace.
3. **▼** – In thermometer mode (Probe 1 or 2), press once to decrease the temperature value. Press and hold for 2 seconds, the temperature value will decrease at a faster pace. In timer mode, press once to decrease Hour, Minute or Second setting. Press and hold for 2 seconds, the hours, minutes or seconds will decrease at faster pace.
4. **S./S./[°F/°C]/CLEAR** – When setting the timer, press to confirm the setting. When the timer setting is set, press once to start the timer. When the timer is running, press once to pause the timer. Press and hold for two seconds to clear timer setting. Press it to turn ON/OFF the alarm in BBQ mode.
5. **MEAT** – In thermometer mode, press to select the meat type: PROG (program – User Self-Defined), GBEEF (Ground Beef), GPOUL (Ground Poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (Chicken), PORK, POULT (Poultry), LAMB, FISH, HAM and BBQ. In Timer mode, press to select Hour, Minute mode or Minute' second" mode.
6. **TASTE** – In thermometer mode, press to select the meat taste level: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL and WELL DONE. In BBQ mode, press it to display HI or LO BBQ temperature.
7. **[°F/°C]** – Press once to turn on or off the backlight, Press and hold for 2 seconds to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
8. **[ON/OFF]** – Press once to turn ON/OFF the receiver.

## LCD Screen



## Transmitter Features



- LCD (Liquid Crystal Display) – displays temperatures of both probe 1 and probe 2. It will automatically switch between probe 1 and probe 2 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.
- Sensor socket hole – Plug-in for stainless steel probe 1 and probe 2.

## Button

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

## Installing batteries

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

## Turn On/Off Unit

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

## Synchronize/Pair Transmitter and Receiver

The transmitter and receiver were already paired at our manufacturing facility. Usually you do NOT need to re-synchronize or re-pair the units. You just plug in the probes, insert batteries, turn on the receiver and the transmitter and wait for a few seconds, you will see the temperatures shown on both receiver and transmitter and the units are ready for use. However, in some unusual cases, the transmitter and receiver are no longer paired, then you may need to re-synchronize them by following the below steps:

- Insert the stainless steel probes into the corresponding plugs in the transmitter.
- Turn on the transmitter by pressing the °F/°C/⏻ button. The transmitter will show the current temperatures on its LCD display.
- Turn on the receiver by pressing the ⏻ button.
- Press and hold Mode button on receiver for 2~3 seconds to enter the synchronization mode which will last for 60 seconds. The display shows “---” and it is flashing.
- Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, it means the synchronization/Pairing is complete. Your professional remote cooking thermometer is now ready for use.

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

## Loss link alert

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

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

## Auto Off Feature

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

## Measure meat temperature to USDA doneness temperature range

1. You can use two probes (Probe 1 and Probe 2) to measure and monitor temperatures of two pieces of meat or two sections of the same large piece of meat at the same time.
2. Press MODE to select Thermometer Mode, Probe 1 or Probe 2, represented by a small icon (PROBE 1 or PROBE 2) on the upper display.
3. Press MEAT to select meat type: PROG (Program - User self-defined), GBEEF (Ground Beef), GPOUL (Ground Poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (Chicken), PORK, POULT (Poultry), LAMB, FISH & HAM.
4. Press TASTE to select the level of doneness for the meat type selected: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL and WELL DONE.  
**Note:** The temperature displayed to the left of the actual meat temperature will show the preset temperature TEMP SET according to USDA doneness levels. Example: Beef will be Well Done at 165 °F.
5. Once the temperature of meat (Probe 1 or Probe 2) reaches the preset

doneness level, the receiver will beep and the LCD backlight will be turned on. Press any button to stop the beep.

## Measure meat temperature set to your specific taste

1. Press MODE to select Thermometer Mode, Probe 1 or Probe 2.
2. Press ▲ or ▼ to raise or lower the set temperature. As you press ▲ or ▼ the display changes to PROG (program). Press and holding the button will raise or lower the temperature setting rapidly. Pressing MEAT will return you to the preset USDA ranges.
3. Once the temperature of meat reaches the preset doneness level, the receiver will beep and the LCD backlight will be turned on. Press any button to stop the beep.

## How to Monitor BBQ/Oven Temperature

1. You can use probe 2 to measure and monitor the temperature inside the BBQ, smoker or barbeque. Clip the probe to grill rack of BBQ, or oven rack.
2. Press MODE to select **Probe 2**.
3. Press MEAT repeatedly until the display shows BBQ.
4. Press ▲ or ▼ to set your desired temperature of the HI BBQ setting. Press and hold the ▲ or ▼ button to make the adjustment faster. The HI BBQ temperature range is 140 °F – 572 °F and the default setting is 250 °F.
5. Press the TASTE button to switch to the LO BBQ setting. Press ▲ or ▼ to set your desired temperature of LO BBQ setting. Press and hold the ▲ or ▼ button to make the adjustment faster. The LO BBQ temperature range is 32 °F – 554°F and the default setting is 225 °F.
6. Press the **S./S./☎/CLEAR** button to turn on/off the alarm function.
7. Press the **TASTE** button to display the High or Low temperature setting.  
**(Note:** the HI BBQ setting will not allow you to set the temperature below the LO BBQ setting. LO BBQ temperature is always lower than the HI BBQ temperature by 2°F)

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

## Procedure for typical use on an outdoor grill

The following typical example will go through the steps to have the Professional Remote Cooking Thermometer alert you when you cook two pieces of beef steak at the same time with one piece of beef steak to be cooked to medium (USDA doneness level) and the other piece of beef steak to be cooked to medium well (USDA doneness level).

1. Turn on the grill.
2. Place two pieces of beef steak on grill rack.
3. Insert probe sensor 1 into the center of thickest portion of first piece of steak. Avoid touching bone or heavy fat areas. Insert probe sensor 2 into the second piece of steak. Assume you would like to cook first piece of steak to medium and the second piece to medium well.
4. Position the probe sensor wire so they will not come into contact with flames and exit the grill surface area without being pinched/crushed by the grill cover.
6. Stand the transmitter away from heat source of grill. DO NOT put transmitter on the closed cover or under the cover. The transmitter is not waterproof. DO NOT use in the rain.
7. Press Mode to select Thermometer Probe 1. Press MEAT so BEEF is displayed.
8. Press TASTE so MEDIUM is displayed and 150 °F will be shown as the TEMP SET.
9. Press MODE to change Thermometer Probe 2. Press MEAT so BEEF is displayed.
10. Press TASTE so MEDIUM WELL is displayed and 160 °F will be shown as the TEMP SET.
11. You may take the receiver up to 300 feet away from the outdoor grill. Go indoors if desired.
12. When the temperature of first piece of steak reaches 150 °F MEDIUM, the receiver will beep and the LCD backlight will be turned on.

13. Press any button to turn off the alert.
14. Take the first piece of steak out of grill.
15. When the temperature of second piece of steak reaches 160 °F MEDIUM WELL, the receiver will beep and the LCD backlight will be turned on.
16. Press any button to turn off the alert.
17. Turn off grill. Remove the probe sensors from both steaks. Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
18. Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.
19. Turn off the transmitter and receiver.

## Using the Timer

### Count down

1. Press the MODE button to select the TIMER mode. The timer 00:00 with a small icon TIMER will be shown in the upper part of the display.
2. Press MEAT to switch between Hour: Minute timer to a minute' second" timer and back.
3. Press ▲ or ▼ to adjust timer setting. Press and hold ▲ or ▼ to adjust setting at a faster pace. Press S./S./⌚/CLEAR to confirm the setting. The maximum countdown timer setting is 99 hours and 59 minutes.
4. Press and hold S./S./⌚/CLEAR to clear the setting back to 00:00
5. After setting, press S./S./⌚/CLEAR to start the timer. TIMER ▼ will blink indicating the countdown timer is running.
6. To pause the countdown process, press the S./S./⌚/CLEAR button. The TIMER ▼ becomes solid. Press the S./S./⌚/CLEAR button to continue the timer.
7. When countdown timer reaches 00:00, an alarm will sound and backlight will be on for one minute.

**Note:** When the timer counts down below 1 hour 1:00, the display will automatically change to 59'59" to indicate, 59 minutes 59 seconds. The seconds will be shown counting down then. When the countdown

reaches 0'00" the timer starts counting up and it will beep for 60 seconds. Press any button to stop the timer.

### Count up

1. Press the MODE button to select the TIMER mode, The timer 00:00 with a small icon TIMER will be shown in the upper part of the display. If the timer setting is not 00:00, press and hold S./S./ (⌂) /CLEAR to clear the setting to 00:00.
2. Press the S./S./ (⌂) /CLEAR button to start count up. The TIMER ▲ will blink indicating count up timer is running. The maximum count up that can be reached is 99 hours and 59 minutes.
3. To stop the count up process, press the S./S./ (⌂) /CLEAR button. The ▲ TIMER ▲ becomes solid.
4. Press and hold S./S./ (⌂) /CLEAR to clear the setting back to 00:00.
5. When count up timer reaches 59 minutes and 59 seconds, it will automatically change to Hour: Minute display format.

### 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 unit in the rain. It is NOT rain proof.
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 connections 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 Probe 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 aged 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.

EN 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 TWO-YEAR WARRANTY**

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

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

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

## **CUSTOMER SERVICE**

Telephone: 44-203-769-1321

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

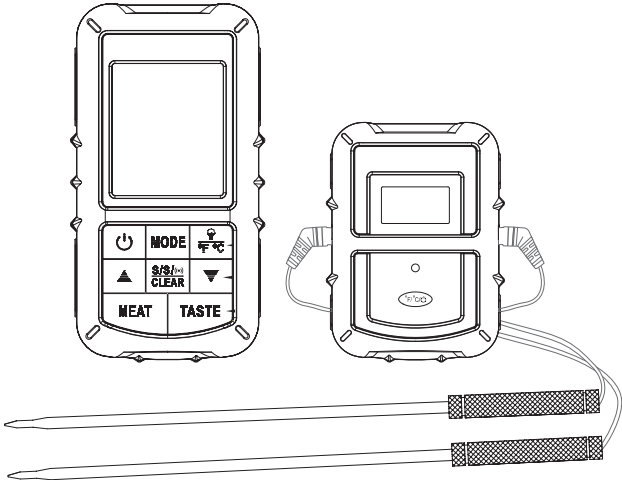
Hours: Weekdays 1:00 PM - 11:00 PM CET

# **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	170°F/77°C
Veal	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Chicken			165°F/74°C		
Pork			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Poultry			165°F/74°C		
Lamb	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Fish			145°F/63°C		
Ham			160°F/71°C		
Program			145°F/63°C		

**ThermPro**

**Cuisiner comme un chef en tout temps!**  
**Thermomètre à distance avec une sonde**  
**double pour les aliments**



**Modèle No.: TP-20**



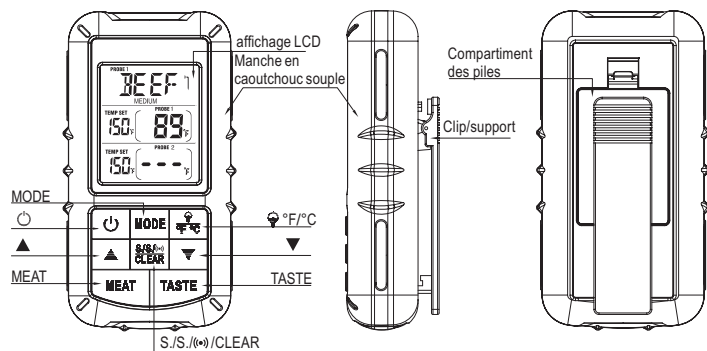
## Introduction

Félicitations pour votre achat du thermomètre à distance professionnel pour les aliments, thermomètre avec une fréquence radio programmable spécialement pour les aliments. Vous allez maintenant être en mesure de surveiller à distance la température de la cuisson des aliments et la température à l'intérieur de votre gril, four ou fumoir quel que soit l'endroit où vous vous trouvez.

## Composants

1. Une unité de récepteur.
2. Une unité du transmetteur.
3. Deux détachables sondes en acier inoxydable avec un câble de maille en acier.
4. Quatre piles AAA.

## Caractéristiques du récepteur



- LCD (Affichage à cristaux liquides) ACL – Affiche toutes les icônes, la température et le temps.
- Affichage de la température en une sonde double.
- Alerte programmable avec des températures préréglées pour des aliments spécifiques.

- 99-heures, 59-minutes 99-heures, 59-minutes, minuterie avec un compte à rebours et un comptage progressif
- Plage de température de la sonde : 32°F à 572°F (0°C à 300°C).
- Tolérance de température de la lecture interne des aliments : +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Compartiment de la batterie – Supporte 2 piles AAA.
- Attache de ceinture/socle – Attache de ceinture vous permet d'être mobiles. Fixez le récepteur à la ceinture. Ouvrez vers l'extérieur en vous permettant de tenir le récepteur sur la table aussi bien.

## Boutons

1. **MODE** – Appuyez sur select Thermometer Probe 1, Thermometer Probe 2 ou Timer mode. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour entrer en mode couplage/synchronisation.
2. **▲** – En mode thermomètre (Sonde 1 ou 2), appuyez une fois pour augmenter la valeur de la température. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes et la valeur de la température augmentera à un rythme plus rapide. En mode de minuterie, appuyez une fois pour augmenter le réglage d'heure, de minute ou de seconde. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes et les heures, les minutes et les secondes vont augmenter à un rythme plus rapide.
3. **▼** – En mode thermomètre (Sonde 1 ou 2), appuyez une fois pour diminuer la valeur de la température. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes et la valeur de la température diminuera à un rythme plus rapide. En mode de minuterie, appuyez une fois pour diminuer le réglage d'heure, de minute ou de seconde. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes et les heures, les minutes ou les secondes vont diminuer à un rythme plus rapide.
4. **S/S/(●)/CLEAR** – Lors du réglage de la minuterie, appuyez pour confirmer le réglage. Lorsque le réglage de la minuterie est réglé, appuyez une fois pour démarrer la minuterie. Lorsque la minuterie est en marche, appuyez une fois pour mettre la minuterie en pause. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour effacer le réglage de la minuterie. Appuyez sur ce bouton pour allumer/ éteindre l'alarme en mode BBQ.

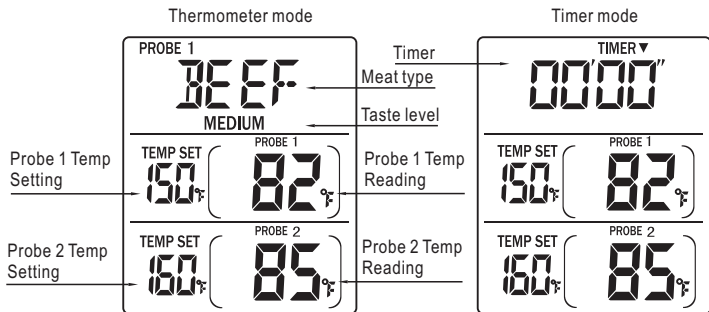
5. MEAT – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner le type de viande: PROG (programme – Utilisateur Auto-Défini), GBEEF (Viande haché), GPOUL (Volaille hachée), BEEF, VEAL, CHCKE (Poulet), PORK, POULT (Volaille), LAMB, FISH & HAM et BBQ. En mode minuterie appuyez pour sélectionner le mode Heure, Minute ou le mode Minute et Second.

6. TASTE – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner le niveau de goût de la viande : RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL et WELL DONE. (BLEU, SAINANT, À POINT, BIEN CUIT). En mode BBQ, appuyez sur ce bouton pour afficher la température de BBQ élevée ou la basse température.

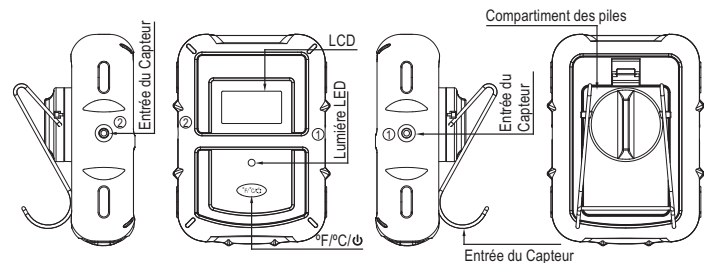
7.  $\text{°F/°C}$  – Appuyez une fois pour activer ou désactiver le rétro-éclairage, Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour sélectionner les lectures de température en degrés Celsius ou Fahrenheit.

8.  $\text{ON/OFF}$  – Appuyez une fois pour tourner le récepteur sur ON/OFF.

## Écran LCD



## Caractéristiques du transmetteur



- LCD (Affichage à cristaux liquides) ACL – affiche des températures à la fois la sonde 1 et la sonde 2. Il bascule automatiquement entre l'écran de la sonde 1 et de la sonde 2.
- Support en fil métallique – Permet de tenir le transmetteur sur la table ou il peut être inversé et utilisé comme un cintre.
- Compartiment de la batterie – Supporte 2 piles AAA.
- Entrée du Capteur – Plug-in pour la sonde 1 et la sonde 2 en acier inoxydable.

## Boutons

$\text{°F/°C/°}$  – Appuyez une fois pour allumer ou éteindre le transmetteur. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour sélectionner l'affichage de la température du transmetteur en °C ou °F.

## Installation des piles

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

## Tournez l'unité On/Off

Appuyez sur le bouton  $\text{ON/OFF}$  sur le récepteur pour activer/désactiver le récepteur;

Appuyez sur le bouton °F/°C/⏻ sur le transmetteur pour activer/désactiver le transmetteur;

## Synchroniser/Coupler le transmetteur et le récepteur

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

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

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

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

## Perte d'alerte de la liaison

Si le récepteur est pris hors de portée ou il y a une ingérence extérieure anormale ou après un arrêt du transmetteur, le récepteur peut ne pas être en mesure de recevoir la transmission du transmetteur. Si cela se produit pendant plus de 4 minutes, l'appareil vous alertera que le signal

est perdu. En appuyant sur une touche quelconque, le récepteur arrête le signal sonore de perte de la liaison.

Pour retrouver le signal de transmission, déplacez le récepteur plus proche du transmetteur, le lien doit être redémarré automatiquement et les températures devraient apparaître sur l'écran du récepteur.

## Caractéristiques d'Off automatique

Le récepteur se met automatiquement en Off s'il n'a pas reçu le signal de température du transmetteur pendant plus de 30 minutes, un bip est émis pendant une minute avant qu'il s'arrête. Néanmoins, la fonction Auto sera automatiquement désactivé si la minuterie est en marche.

## Mesurer la température de la viande par la plage de température de cuisson USDA

- Vous pouvez utiliser deux sondes (sonde 1 et sonde 2) pour mesurer et contrôler les températures de deux morceaux de viande ou de deux sections du même gros morceau de viande en même temps.
- Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode de thermomètre, sonde 1 ou sonde 2, représenté par une petite icône (PROBE 1 ou PROBE 2) sur l'écran supérieur.
- Appuyez sur MEAT pour sélectionner le type de viande : PROG (Programme - Utilisateur Auto-Défini), GBEEF (Viande haché), GPOUL (Volaille haché), BEEF, VEAL, CHCKE (Poulet), PORK, POULT (Volaille), LAMB, FISH & HAM.
- Appuyez sur TASTE pour sélectionner le niveau de goût de la viande: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL et WELL DONE. (BLEU, SAIGNANT, À POINT, BIEN CUIT)  
**Remarque:** La température affichée à gauche de la température de la viande réelle affichera la température pré-réglée TEMP SET selon les niveaux de cuisson USDA. Exemple : Le bœuf sera bien cuit à 165°F.
- Une fois la température de la viande (sonde 1 ou sonde 2) atteint le niveau de cuisson pré-réglé, le récepteur émet un bip et le

rétroéclairage de l'écran LCD sera allumé. Appuyez sur un bouton pour arrêter le bip.

## Mesurer la température de la viande réglée à votre goût spécifique

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode de thermomètre, Sonde 1 ou sonde 2.
2. Appuyez sur ▲ or ▼ pour augmenter ou diminuer de la température réglée. Lorsque vous appuyez sur ▲ or ▼ l'affichage change à PROG (programme). Appuyez et maintenez enfoncé le bouton, va augmenter ou diminuer le réglage rapide de la température. En appuyant sur MEET vous retourner aux plages de l'USDA préréglées.
3. Une fois que la température de la viande atteint le niveau de cuisson préréglé, le récepteur émet un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD sera allumé. Appuyez sur un bouton pour arrêter le bip.

## Comment surveiller la température de BBQ/Four

1. Vous pouvez utiliser sonde 2 pour mesurer et surveiller la température à l'intérieur du four, fumeur ou barbecue. Fixez la sonde au gril du four ou du barbecue.
2. Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner sonde 2.
3. Appuyez sur le bouton MEAT à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il affiche BBQ.
4. Appuyez sur le bouton ▲ or ▼ pour configurer la température désirée de AUGMENTATION DE BBQ. Laissez appuyé sur le bouton ▲ or ▼ pour procéder le rythme plus rapide. La plage de température de AUGMENTATION DE BBQ est entre 140°F – 572°F et la valeur par défaut est 250°F.
5. Appuyez sur le bouton TASTE pour passer en le réglage DIMINUTION DE BBQ. Appuyez sur le bouton ▲ or ▼ pour définir la température de DIMINUTION DE BBQ désirée. Laissez appuyé sur le bouton ▲ or ▼ pour procéder le rythme plus rapide. La plage de température de DIMINUTION DE BBQ est entre 32°F – 554°F et la valeur par défaut est 225°F.

6. Appuyez sur le bouton S./S./(( ))/CLEAR pour allumer/éteindre la fonction d'alarme.
7. Appuyez sur le bouton TASTE pour afficher le réglage de la température élevée ou de la basse température.

(Remarque : le réglage de augmentation de BBQ ne vous permettra de configurer la température à moins de le réglage de diminution de BBQ. La température de diminution de BBQ est toujours plus basse que la température de augmentation de BBQ par 2°F)

Remarque : L'alarme de la température de diminution de BBQ ne sera pas activée jusque la température de BBQ actuelle dépasse le réglage de basse température.

## Procédure d'utilisation typique sur un barbecue en plein air

L'exemple suivant passera par les étapes pour que le thermomètre professionnel de cuisson à distance vous avertisse lorsque vous cuisinez deux morceaux de steak de bœuf en même temps avec un morceau de steak de bœuf à cuire au milieu (niveau de cuisson USDA) et l'autre pièce de steak de bœuf à cuire à point (niveau de cuisson USDA).

1. Allumez le gril.
2. Placez deux morceaux de steak de bœuf sur la grille du barbecue.
3. Insérez le capteur de la sonde 1 dans le centre de partie la plus épaisse du premier morceau de steak. Évitez de toucher l'os ou les zones de graisse lourde. Insérez le capteur de la sonde 2 dans le deuxième morceau de steak. Supposons que vous voulez faire cuire le premier morceau de steak saignant et la deuxième pièce à point.
4. Placez le fil du capteur de la sonde afin qu'ils ne soient pas entrés en contact avec des flammes et de sortir de la zone de surface de la grille sans être pincé/écrasé par le couvercle du barbecue.
5. Tenez le transmetteur loin de la source de chaleur du gril. NE METTEZ PAS le transmetteur sur le couvercle fermé ou sous le couvercle. Le transmetteur n'est pas étanche. N'UTILISEZ PAS sous la pluie.

6. Appuyez sur Mode pour sélectionner la sonde 1 du thermomètre.  
Appuyez sur MEAT puis BEEF sera affiché.
7. Appuyez sur TASTE puis MEDIUM sera affiché et 150 °F sera affiché comme sur TEMP SET.
8. Appuyez sur MODE pour changer la sonde 2 du thermomètre.  
Appuyez sur MEAT puis BEEF sera affiché.
9. Appuyez sur TASTE puis MEDIUM WELL sera affiché et 160 °F sera affiché comme sur TEMP SET.
10. Vous pouvez prendre le récepteur jusqu'à 300 pieds du barbecue.  
Allez à l'intérieur si vous le souhaitez.
11. Lorsque la température du premier morceau de steak atteint 150 °F MEDIUM, le récepteur émet un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD sera allumé.
12. Appuyez sur un bouton pour désactiver l'alerte.
13. Prenez le premier morceau de steak sur un grill.
14. Lorsque la température du deuxième morceau de steak atteint 160 °F MEDIUM WELL, le récepteur émet un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD sera allumé.
15. Appuyez sur un bouton pour désactiver l'alerte.
16. Éteignez le grill. Retirez les capteurs de la sonde des deux steaks.  
Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour toucher le capteur de la sonde en acier inoxydable ou d'un fil pendant ou juste après la cuisson. Ne touchez pas à mains nues.
17. Nettoyez la sonde en acier inoxydable et séchez-la soigneusement après chaque utilisation.
18. Éteignez le transmetteur et le récepteur.

## Utilisation de la minuterie

### Compte à rebours

1. Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner le mode TIMER. Le temps 00:00 avec la petite icône TIMER il sera montré dans la partie supérieure de l'écran.

2. Appuyez sur MEAT pour basculer entre Hour : Minute vers minute : second et retourner.
3. Appuyez sur ▲ or ▼ pour ajuster le réglage de la minuterie. Appuyez et maintenez ▲ or ▼ pour ajuster le réglage à un rythme plus rapide. Appuyez sur S./S./⌚/CLEAR pour confirmer le réglage. Le réglage maximum du compte à rebours est de 99 heures et 59 minutes.
4. Appuyez et maintenez S./S./⌚/CLEAR pour effacer le paramètre à 00:00.
5. Après avoir configuré, appuyez sur S./S./⌚/CLEAR pour démarrer la minuterie. TIMER ▼ clignotera indiquant le compte à rebours est en marche.
6. Pour interrompre le processus de compte à rebours, appuyez sur le bouton S./S./⌚/CLEAR. La TIMER ▼ va s'arrêter. Appuyez sur le bouton S./S./⌚/CLEAR pour continuer la minuterie.
7. Lorsque le compte à rebours atteint 0'00", il émet un signal sonore pendant 60 secondes.

**Remarque:** Lorsque le compte à rebours en dessous de 1 heure 1:00, l'affichage passe automatiquement à 59'59" pour indiquer, 59 minutes 59 secondes. Les secondes seront affichées en compte à rebours. Lorsque le compte à rebours atteint 0'00" la minuterie commence à compter et il émet un signal sonore pendant 60 secondes. Appuyez sur un bouton pour arrêter le chronomètre.

### Compte progressif

1. Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner le mode de minuterie. La minuterie en 00:00 avec une petite icône TIMER sera affichée dans la partie supérieure de l'écran. Si le réglage de la minuterie n'est pas sur 0h00, appuyez sur S./S./⌚/CLEAR pour remettre le réglage à 00:00.
2. Appuyez sur le bouton S./S./⌚/CLEAR pour commencer le comptage progressif. La TIMER ▲ clignotera indiquant que le comptage progressif de la minuterie est en marche. Le décompte jusqu'à un maximum qui peut être atteint est de 99 heures et 59 minutes.
3. Pour arrêter le processus de comptage progressif, appuyez sur le bouton S./S./⌚/CLEAR. La TIMER ▲ va s'arrêter.

- Appuyez et maintenez S./S./ (↵) /CLEAR pour remettre le réglage à 00:00.
- Lorsque comptage progressif minuterie atteint 59 minutes et 59 secondes; il passe automatiquement au format d'affichage Hour : Minute.

## Astuces utiles

- Si le récepteur et/ou l'affichage du transmetteur LLL ou HHH au lieu de la température de la sonde, attendez que la sonde atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH est toujours affiché ou vous obtenez une fausse température, pressez les prises de sonde plus difficile dans le transmetteur et les tordre en arrière pour qu'ils fassent un bon contact. Si le problème persiste, il est probable que le fil de la sonde interne a un court-circuit soit par l'humidité ou par les dommages de la chaleur.
- N'immergez pas la sonde dans l'eau pendant le nettoyage.
- Ne laissez pas le fil de la sonde ou la sonde entrer en contact avec les flammes.
- Dans la période de garantie, le retour de la sonde défectueuse doit être envoyé à l'adresse de retour et nous vous ferons parvenir une sonde de remplacement sans aucun frais supplémentaire.
- Si la température affichée semble être trop élevée ou la température semble augmenter rapidement, assurez-vous que la pointe de la sonde ne soit pas piquée par les aliments. Remplacez la pointe de la sonde dans le centre de la partie la plus épaisse de la nourriture. Évitez de toucher l'os ou des zones de graisse lourds.

## Attention :

- 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.
- Laissez les capteurs en acier inoxydable de tige et les fils hors de la portée des enfants.
- Nettoyez les tiges en acier inoxydable et essuyez longuement après

chaque utilisation.

- 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.
- 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.
- Ne pas exposer le receveur ou le transmetteur à la chaleur directe ou surface.
- Ne pas utiliser la tige en acier inoxydable dans un four micro-ondes.
- Le thermomètre barbecue enregistre des températures allant de 32°F (0°C) jusqu'à 572°F (300°C). LLL sera affiché en-dessous de 32°F et HHH sera affiché au-dessus de 572°F. Ne pas utiliser le capteur de la tige au-dessus de 572°F. Cela pourrait détériorer le fil.
- Est déconseillé aux enfants de 12 ans ou moins.

## Nettoyage

- 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.
- Gardez les capteurs de tige en acier inoxydable et les fils hors de la portée des enfants.
- 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.
- 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.

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

- Réorienter ou 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 DE DEUX ANS

ThermoPro garantit ce produit de tout défaut dans ses composants, matériaux et fabrication pendant une période de deux ans, 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 CLIENTS

Téléphone : 33-975-129-576

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

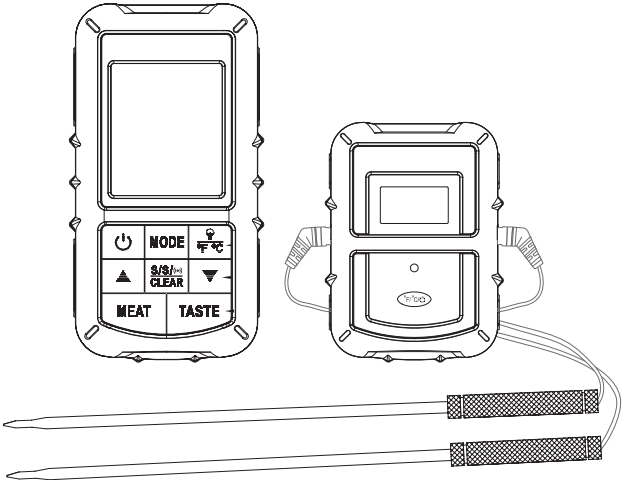
Heures d'ouverture : Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00 PM - 11:00 PM CET

# Mesurer la température de la viande selon la plage de température de cuisson USDA

VIANDE	Bleu	Saignant	à point	Bien cuit	A point bien cuit
Viande haché			160°F/71°C		
Viande haché			165°F/74°C		
Bœuf	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Veau	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		
Pork			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		
Jambon			160°F/71°C		
Programme			145°F/63°C		

ThermPro

Kochen wie ein Chef jederzeit!  
 Kabelloses Lebensmittel-Thermometer mit  
 Dual-Sonde



Modell-Nr.: TP-20



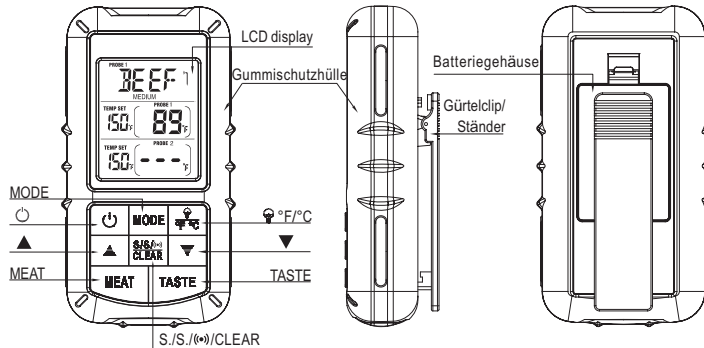
## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des professionellen kabellosen Lebensmittel-Thermometers, einem programmierbaren Funkfrequenz Lebensmittel-Thermometer. Sie werden nun in der Lage sein, die Temperatur des kochenden Essens und die Temperatur in Ihrem Grill, Backofen oder Smoker von überall in Ihrem Zuhause zu überwachen.

## Komponenten

1. Eine Empfängereinheit.
2. Eine Sendeeinheit.
3. Zwei abnehmbare Edelstahl-Sonden mit stahlgeschützten Kabeln.
4. Vier AAA-Batterien.

## Receiver Features



- LCD (Liquid Crystal Display) - Zeigt alle Symbole, Temperatur und Zeit.
- Dual-Sonde Temperaturanzeige.
- Programmierbarer Alarm mit voreingestellten Temperaturen für bestimmte Lebensmittel.
- 99-Stunden, 59-Minuten Countdown-Timer und Stoppuhr
- Temperaturbereich der Sonde: 0°C bis 300°C (32°F bis 572°F).

- Temperaturtoleranz der internen Lebensmittelmessung:  $\pm 1.0^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 1.8^{\circ}\text{F}$ ).
- Batteriefach - enthält 2 AAA-Batterien.
- Gürtelclip/Ständer - Gürtelclip ermöglicht es Ihnen, mobil zu sein. Empfangseinheit am Gürtel befestigen. Klappt heraus und lässt Sie den Receiver auch auf den Tisch stellen.

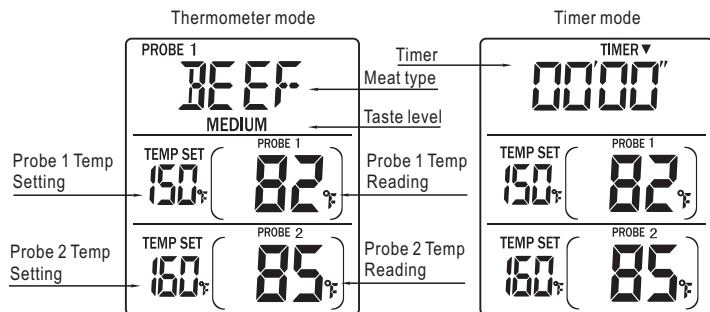
## Tasten

1. MODUS - Drücken, um Thermometer Sonde 1, Thermometer Sonde 2 oder Timer-Modus zu wählen. Drücken und für 2 Sekunden halten, um Synchronisation/Kopplungsmodus aufzurufen.
2. ▲ - Im Thermometer-Modus (Sonde 1 oder 2), einmal drücken, um den Temperaturwert zu erhöhen. Drücken, für 2 Sekunden halten und der Temperaturwert wird sich schneller erhöhen. Im Timer-Modus, einmal drücken, um Stunden, Minuten oder Sekunden zu erhöhen. Drücken, für 2 Sekunden halten und die Stunden, Minuten oder Sekunden werden sich schneller erhöhen.
3. ▼ - Im Thermometer-Modus (Sonde 1 oder 2), einmal drücken, um den Temperaturwert zu verringern. Drücken und für 2 Sekunden halten, um den Temperaturwert schneller zu verringern. Im Timer-Modus, einmal drücken, um Stunden, Minuten oder Sekunden zu verringern. Drücken, für 2 Sekunden halten und die Stunden, Minuten oder Sekunden werden sich schneller verringern.
4. S./S./ (°)/CLEAR - Bei der Einstellung des Timers drücken, um die Einstellung zu bestätigen. Wenn der Timer eingestellt ist einmal drücken, um den Timer zu starten. Wenn der Timer läuft einmal drücken, um den Timer zu unterbrechen. Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten, um die Timer-Einstellung zu löschen. Drücken Sie diese Taste, um den Alarm im BBQ-Modus ein- / auszuschalten.
5. FLEISCH - Im Thermometer-Modus drücken, um den Fleischtyp auszuwählen, PROG (Programm – benutzerdefiniert), GBEEF (Hackfleisch), GPOUL (Geflügelhack), BEEF, VEAL, CHCKE (Hähnchen), PORK, POULT (Geflügel) LAMB FISH & HAM und BBQ. Im Timer-Modus drücken, um Stunden-, Minutenmodus, oder Minuten-,

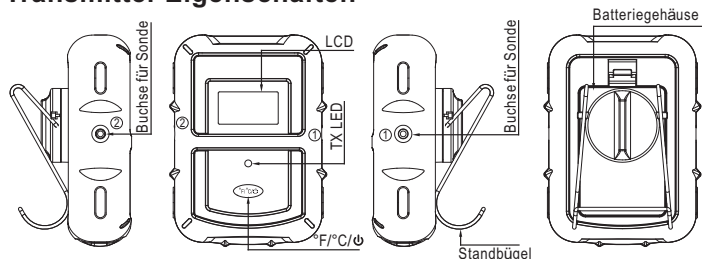
Sekunden"-Modus zu wählen.

6. GESCHMACK - Im Thermometer-Modus drücken, um den Fleischgeschmack, RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL und WELL DONE zu wählen. Im BBQ-Modus drücken Sie diese Taste, um die HI (Maximal-) Grilltemperatur oder LO (Minimal-) Grilltemperatur anzuzeigen.
7. °F/°C - Einmal drücken, um die Hintergrundbeleuchtung ein- oder auszuschalten, Drücken und für 2 Sekunden halten, um Temperaturwerte in Celsius oder Fahrenheit anzuzeigen.
8. ⏻ - Einmal drücken, um den Empfänger ein-/auszuschalten.

## LCD-Bildschirm



## Transmitter Eigenschaften



- LCD (Liquid Crystal Display) - zeigt die Temperaturen von Sonde 1 und Sonde 2. Es schaltet automatisch zwischen den Anzeigen von Sonde 1 und Sonde 2.
- Ständer - Ermöglicht Ihnen, den Sender auf einen Tisch zu stellen oder er kann umgekehrt als Aufhänger verwendet werden.
- Batteriefach - enthält 2 AAA-Batterien.
- Buchse für Edelstahl-Sonde 1 und Sonde 2.

## Taste

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

## Einlegen der Batterien

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

## Gerät ein-/ausschalten.

Drücken Sie die ⏻ Taste, um den Empfänger ein-/auszuschalten; Drücken Sie °C/°F/⏻ Taste am Sender, um den Sender ein-/auszuschalten.

## Sender und Empfänger Synchronisieren/Koppeln

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

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

- a. Setzen Sie die Edelstahlsonden in die entsprechenden Buchsen des Senders.
- b. Schalten Sie den Sender durch Drücken der Taste °F/°C/⏻ ein. Der Sender wird die aktuellen Temperaturen auf dem LCD-Display anzeigen.
- c. Schalten Sie den Empfänger durch Drücken der Taste ⏻ ein.
- d. Drücken und halten Sie die Mode Taste am Empfänger für 2 bis 3 Sekunden, um den Synchronisations-Modus aufzurufen, was 60 Sekunden dauert. Das Display zeigt "---" und blinkt.
- e. Warten Sie einen Moment bis die Temperaturanzeige auf dem Display des Empfängers angezeigt wird. Das bedeutet, dass die Synchronisierung/Kopplung abgeschlossen ist. Ihre professionelles Funk-Kochthermometer ist jetzt einsatzbereit.

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

## Alarm Verbindungsabbruch

Ist der Empfänger außerhalb der Reichweite genommen worden, gibt es anomale äußere Störungen oder nach dem Abschalten des Senders, ist der Empfänger nicht in der Lage, die Übertragung des Senders zu empfangen. Wenn dies für über 4 Minuten geschieht, wird das Gerät Sie benachrichtigen, dass das Signal verloren gegangen ist. Durch Drücken einer beliebigen Taste am Empfänger wird der Verbindungsabbruch-Signalton stoppen.

Um wieder ein Sendesignal zu bekommen, bewegen Sie den Empfänger näher an den Sender. Die Verbindung sollte automatisch wieder hergestellt und die Temperaturen sollten auf dem Empfänger angezeigt werden.

## Automatische Abschaltfunktion

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

## Messen Sie Fleischtemperatur im USDA Garheitsgrad-Temperaturbereich

1. Sie können zwei Sonden (Sonde 1 und Sonde 2) zur Messung und Überwachung von Temperaturen von zwei Stück Fleisch oder zwei Abschnitten des gleichenn großen Stück Fleisch verwenden.
2. Drücken Sie MODE, um den Thermometer-Modus zu wählen. Sonde 1 oder Sonde 2 werden durch ein kleines Symbol (PROBE 1 oder PROBE 2) oben im Display dargestellt.
3. Drücken Sie MEAT, um den Fleischtyp auszuwählen: PROG (Programm - Benutzerdefiniert), GBEEF (Hackfleisch), GPOUL (Geflügelhack), BEEF, VEAL, CHCKE (Hähnchen), PORK, POULT (Geflügel), LAMB FISH & HAM.
4. Drücken Sie TASTE, um den Grad des Garzustands für den Fleischtyp zu wählen: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL und WELL DONE.

**Hinweis:** Die links angezeigte Temperatur ist die tatsächliche Fleischtemperatur und TEMP SET wird nach USDA Garheitsgrad anzeigen. Beispiel: Das Rindfleisch wird bei 165°F Well Done sein.

5. Sobald die Temperatur des Fleisches (Probe 1 oder Probe 2) den voreingestellten Garheitsgrad erreicht, piept der Empfänger und die LCD-Beleuchtung wird eingeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

## Die Fleischtemperatur nach Ihrem spezifisch eingestellten Geschmack messen

1. MODE drücken, um den Thermometer-Modus, Sonde 1 oder Sonde 2 zu wählen.
2. Drücken Sie ▲ oder ▼, um die eingestellte Temperatur zu erhöhen oder zu senken. Wenn Sie ▲ oder ▼ drücken, wechselt die Anzeige auf PROG (Programm). Drücken und halten Sie die Taste zum schnellen Anheben oder Absenken der Temperatureinstellung. Drücken Sie FLEISCH, um zu den voreingestellten USDA Bereichen zurückzukehren.

3. Sobald die Temperatur des Fleisches den voreingestellten Garheitsgrad erreicht, piept der Empfänger und die LCD-Beleuchtung wird eingeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

## Backofen/Smoker Temperatur messen

1. Sie können Sonde 2 verwenden, um die Temperatur im Inneren des Ofens, Smokers oder Grills zu messen und zu überwachen. Befestigen Sie die gewählte Sonde am Backrost des Ofens oder in der Grillkammer.
2. MODE drücken, um Sonde 2 zu wählen.
3. Drücken Sie so oft die MEAT Taste, bis das Display BBQ zeigt.
4. Drücken Sie ▲ oder ▼, um die gewünschte Temperatur für die HI BBQ-Einstellung einzustellen. Zum schnelleren Festlegen der Temperatur, halten Sie die Taste ▲ oder ▼ gedrückt. Der Bereich für die Maximal-Temperatur für Backofen/Smoker liegt zwischen 60°C (140 °F) bis 300°C (572°F), die Grundeinstellung liegt bei 121°C (250 °F).
5. Drücken Sie die TASTE-Taste, um die LO BBQ- Einstellung zu wechseln. Zum schnelleren Festlegen der Temperatur, halten Sie die Taste ▲ oder ▼ gedrückt. Der Bereich für die Minimal-Temperatur für Backofen/Smoker liegt zwischen 0°C (32 °F) bis 290°C (554 °F), die Grundeinstellung liegt bei 107°C (225 °F).
6. Drücken Sie die Taste S./S./ (☞) /CLEAR, um die Alarmfunktion ein- / auszuschalten.
7. Drücken Sie die TASTE Taste, um die Einstellung für hohe oder niedrige Temperatur anzuzeigen.

**Hinweis:** Bei diesem Gerät können Sie keine BARBECUE-Temperatur einstellen die unter der Mindest-Temperatur für das BARBECUE liegt. Die minimal-Temperatur ist immer niedriger als die maximale Temperatur von 2°F

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

## Vorgehensweise für den typischen Einsatz auf einem Grill im Freien

Die folgenden typischen Beispiel werden die Schritte zeigen, damit das professionelle kabellose Kochthermometer Sie benachrichtigt, wenn Sie gleichzeitig zwei Rindersteaks zubereiten, eines medium (USDA doneness level) und das andere medium well (USDA doneness level) werden soll.

1. Machen Sie den Grill an.
2. Legen Sie zwei Rindersteaks auf das Grillrost.
3. Stecken Sie den Sondensensor 1 in die Mitte des dicksten Teil des ersten Steaks. Vermeiden Sie das Berühren der Knochen oder starker Fettbereiche. Stecken Sie den Sondensensor 2 in das zweite Steak. Angenommen, Sie wollen das erste Steak medium und das zweite medium well haben.
5. Positionieren Sie den Sondensensor so, dass er nicht in Kontakt mit Flammen kommt und von der Grillfläche genommen wird, ohne von der Grill Abdeckung eingeklemmt/zerdrückt zu werden.
6. Halten Sie den Sender fern von der Wärmequelle des Grills. Setzen Sie den Sender NICHT auf den geschlossenen Deckel oder unter die Abdeckung. Der Sender ist nicht wasserdicht. NICHT im Regen verwenden.
7. Drücken Sie Mode, um Thermometer Sonde 1 zu wählen. Drücken Sie MEAT, bis BEEF angezeigt wird.
8. Drücken Sie TASTE, bis MEDIUM angezeigt wird und 150°F als TEMP SET angezeigt wird.
9. Drücken Sie MODE, um Thermometer Sonde 2 zu ändern. Drücken Sie MEAT, bis BEEF angezeigt wird.
10. Drücken Sie TASTE, bis MEDIUM WELL angezeigt wird und 160°F als TEMP SET angezeigt wird.
11. Sie können den Empfänger bis zu 300 Meter vom Außengrill entfernen. Gehen Sie ins Haus, falls Sie möchten.
12. Wenn die Temperatur des ersten Steak 150°F MEDIUM erreicht, wird der Empfänger piepsen und die LCD-Hintergrundbeleuchtung

eingeschaltet.

13. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten.
14. Nehmen Sie das erste Steak vom Grill.
15. Wenn die Temperatur des zweiten Steak 160°F MEDIUM WELL erreicht, wird der Empfänger piepsen und die LCD-Hintergrundbeleuchtung eingeschaltet.
16. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten.
17. Grill ausmachen. Entfernen Sie die Sondensensoren von beiden Steaks. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um den Sondensensor oder den Draht aus Edelstahl während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
18. Reinigen Sie die Sonde aus Edelstahl und trocknen sie gründlich nach jedem Gebrauch.
19. Sender und Empfänger ausschalten.

## Benutzung des Timer

### Countdown

1. Drücken Sie die MODE-Taste, um den TIMER-Modus auszuwählen. Der Timer 00:00, mit einem kleinen Symbol TIMER wird im oberen Teil des Displays angezeigt.
2. Drücken Sie MEAT, um zwischen Stunde:Minute Timer zu einem Minute' Sekunde" Timer und zurück zu wechseln.
3. Drücken Sie ▲ oder ▼, um den Timer einzustellen. Drücken und halten Sie ▲ oder ▼, um in einem schnelleren Tempo einzustellen. Drücken Sie S./S./⌚/CLEAR, um die Einstellung zu bestätigen. Die maximale Countdown-Timer-Einstellung ist 99 Stunden und 59 Minuten.
4. Drücken und halten Sie S./S./⌚/CLEAR, um die Einstellung auf 00:00 zurückzusetzen.
5. Nach dem Einstellen drücken Sie S./S./⌚/CLEAR, um den Timer zu starten. TIMER ▼ blinkt und zeigt, das der Countdown läuft.
6. Um den Countdown zu unterbrechen, drücken Sie die S./S./⌚/CLEAR-Taste. Der TIMER ▼ bleibt stehen. Drücken Sie die S./S./⌚/

CLEAR Taste, um den Timer fortzusetzen.

7. Wenn der Countdown 00:00 erreicht, ertönt eine Minute lang ein Alarm und die Hintergrundbeleuchtung wird eingeschaltet.

**Hinweis:** Wenn der Timer unter 1 Stunde 01:00 zählt, wird das Display automatisch auf 59' 59" geändert, um 59 Minuten 59 Sekunden anzuzeigen. Dann wird das Herunterzählen der Sekunden angezeigt. Wenn der Countdown 0'00" erreicht, wird der Timer beginnen, aufwärts zu zählen und für 60 Sekunden piepsen. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Timer zu stoppen.

### Aufwärtszählen

1. Drücken Sie die MODE-Taste, um den Timer-Modus zu wählen. Der Timer 00:00, mit einem kleinen Symbol TIMER wird im oberen Teil des Displays angezeigt. Wenn die Timer-Einstellung nicht 00:00 ist, drücken und halten Sie S./S./ /CLEAR, um die Einstellung auf 00:00 zurückzusetzen.
2. Drücken Sie die S./S./⌚/CLEAR-Taste, um das Aufwärtszählen zu starten. Der TIMER ▲ blinkt und zeigt, dass das Aufwärtszählen läuft. Es kann maximal zu 99 Stunden und 59 Minuten gezählt werden.
3. Um das Aufwärtszählen zu stoppen, drücken Sie die ST/SP/CLEAR-Taste. Der TIMER ▲ bleibt stehen.
4. Drücken und halten Sie S./S./⌚/CLEAR, um die Einstellung auf 00:00 zurückzusetzen.
5. Wenn der Zähler 59 Minuten und 59 Sekunden erreicht, wird es automatisch zu Stunde:Minute geändert.

### Nützliche Hinweise

- Wenn der Empfänger oder Sender LLL oder HHH anstelle der Sontemperatur auf dem Display zeigt, warten Sie, bis die Sonde Raumtemperatur erreicht. Wenn LLL oder HHH weiterhin angezeigt wird oder Sie eine falsche Temperatur bekommen, drücken Sie die Sondenbuchsen härter in den Sender und drehen Sie sie hin und her, so dass sie einen guten Kontakt bekommen. Wenn das Problem

weiterhin besteht, ist wahrscheinlich der interne Sondendraht entweder durch Beschädigungen von Feuchtigkeit oder Hitze kurzgeschlossen worden.

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

## Warnungen:

1. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um den Sondensensor oder den Draht aus Edelstahl während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
2. Halten Sie den Edelstahlsondensensor und Draht von Kindern fern.
3. Reinigen Sie die Sonden aus Edelstahl und trocknen sie gründlich nach jedem Gebrauch.
4. Das Gerät nicht im Regen verwenden. Er ist NICHT regendicht.
5. Setzen Sie den Stecker der Sonde aus Edelstahl oder den Stecker in der Bohrung des Senders keinem Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus. Dies führt zu einer schlechten Verbindung und fehlerhaften Messwerten.
6. Den Empfänger oder Sender nicht direkter Hitze aussetzen.
7. Verwenden Sie die Edelstahlsonde nicht in der Mikrowelle.
8. Das Sonden-Thermometer registriert Temperaturen von 32°F (0°C) bis 572°F(300°C). LLL wird unter 0°C und HHH oberhalb 300°C angezeigt. Verwenden Sie die Edelstahlsonde nicht über 300°C. Sonst wird sich der Draht verschlechtern.

9. Nicht für die Nutzung durch Personen im Alter von 12 Jahren oder darunter bestimmt.

## Reinigung

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

## FCC-Konformität

### Informationen für Benutzer

**Warnung:** Änderungen am Gerät, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zur Nichtigkeit der Betriebserlaubnis des Anwenders für dieses Gerät führen.

**Hinweis:** Dieses Gerät wurde getestet und erfüllt die Grenzwerte für ein digitales Gerät der Klasse B, gemäß Abschnitt 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sind dazu bestimmt, einen angemessenen Schutz vor schädlichen Interferenzen bei häuslicher Installation zu bieten. Dieses Gerät produziert und nutzt Hochfrequenzenergie, kann Hochfrequenzenergie ausstrahlen und kann, wenn es nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen installiert und benutzt wird, zu Störungen des Funkverkehrs führen.

Es besteht jedoch keine Garantie, dass bei einer bestimmten Installation keine Interferenzen auftreten. Falls dieses Gerät Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs zur Folge hat, die durch Ein- und Ausschalten des Gerätes überprüft werden können, sollte der Benutzer versuchen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Erneutes Ausrichten oder Platzieren der Empfangsantenne.
- Erhöhen Sie den Trennabstand zwischen Gerät und Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose in einem Stromkreis an, an den der Empfänger nicht angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Händler oder einen erfahrenen Radio-/TV-Techniker zu Rate.

Dieses Gerät erfüllt den Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Interferenzen verursachen, und
- (2) dieses Gerät muss empfangene Interferenzen aufnehmen, auch wenn diese zu Betriebsstörungen führen können.

**ZWEI JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE**

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

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

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

**KUNDENSERVICE**

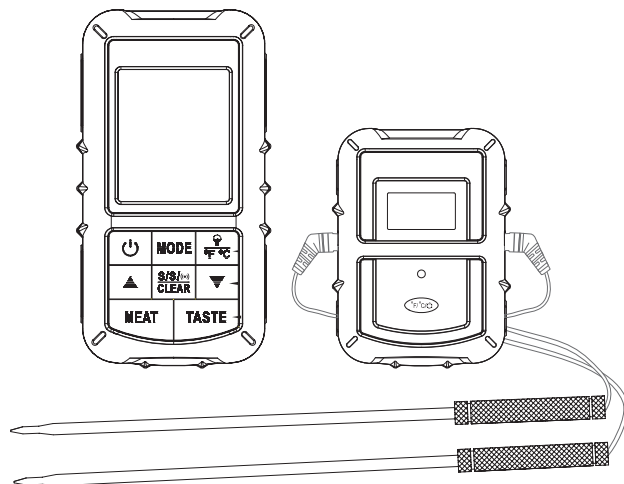
Telefon: 49-211-546-9003  
E-Mail: [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)  
Servicezeiten: Mo. bis Fr. 1:00 PM - 11:00 PM CET

**Messen Sie Fleischtemperatur im USDA Garheitsgrad-Temperaturbereich**

MEAT	Rare	Med Rare	Medium	Med Well	Well Done
Rinderhackfleisch			160°F/71°C		
Geflügelhack			165°F/74°C		
Rind	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Kalbfleisch	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
Geflüge			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		
Schinken			160°F/71°C		
Programm			145°F/63°C		

**Cucinare come uno chef in qualsiasi momento!**

**Termometro alimentare a distanza a due sonde**



**Modello N.: TP-20**

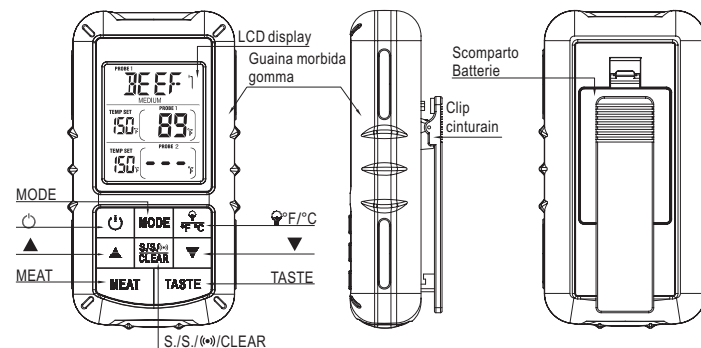
## Introduzione

Complimenti per aver acquistato il termometro professionale per alimenti, un termometro alimentare a radio frequenza programmabile. Ora è possibile monitorare a distanza la temperatura degli alimenti e la temperatura all'interno della griglia, del forno o dell'affumicatore da qualsiasi punto della casa.

## Componenti

1. Un ricevitore.
2. Un trasmettitore.
3. Due sonde staccabili in acciaio inox con cavo di rete in acciaio.
4. Quattro batterie AAA.

## Caratteristiche del ricevitore



- LCD (Display a cristalli liquidi) – Consente di visualizzare tutte le icone, la temperatura e il tempo.
- Visualizzazione della temperatura a doppia sonda.
- Allarme programmabile con temperature predefinite per certi tipi di alimenti.
- Timer per conteggio alla rovescia e conteggio progressive 99 ore, 59 minuti.
- Intervallo di temperatura della sonda: 32°F - 572°F (0°C - 300°C).



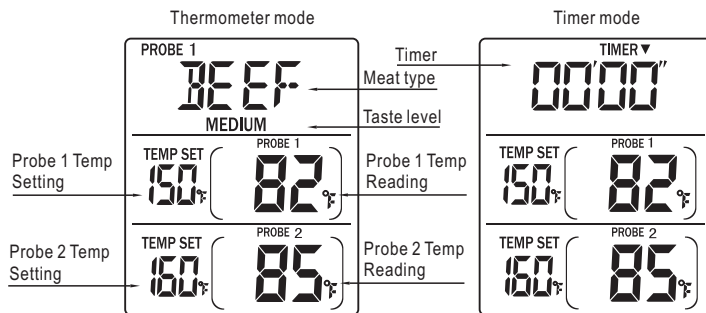
- Tolleranza di rilevazione della temperatura interna:  $\pm 1.8^{\circ}\text{F}(\pm 1.0^{\circ}\text{C})$ .
- Vano batterie – 2 batterie AAA.
- Clip da cintura/Supporto – La clip da cintura ti consente di muoverti. Agganciare il ricevitore alla cintura. Si sposta lateralmente per posizionare il ricevitore anche sul tavolo.

## Pulsanti

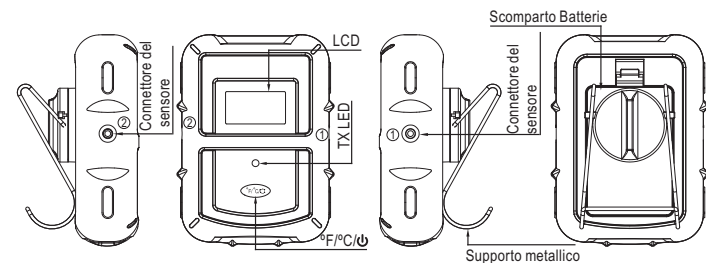
1. **MODE** – Premere per selezionare la Sonda del termometro 1, La sonda del termometro 2 o la Modalità Timer. Premere e tenere premuto per 2 secondi per accedere alla modalità Sincronizzazione/ Accoppiamento.
2. **▲** – In modalità termometro (Sonda 1 o 2), premere una volta per aumentare il valore della temperatura. Premere e tenere premuto per 2 secondi e il valore della temperatura aumenterà più velocemente. In modalità Timer, premere una volta per aumentare le impostazioni dell'ora, dei minuti e dei secondi. Premere e tenere premuto per 2 secondi e le ore, i minuti e i secondi aumenteranno più velocemente.
3. **▼** – In modalità termometro (Sonda 1 o 2), premere una volta per diminuire il valore della temperatura. Premere e tenere premuto per 2 secondi, il valore della temperatura diminuisce in un ritmo più veloce. In modalità Timer, premere una volta per diminuire le impostazioni dell'ora, dei minuti e dei secondi. Premere e tenere premuto per 2 secondi e le ore, i minuti e i secondi diminuiranno più velocemente.
4. **S./S./⌂/CLEAR** – Quando si imposta il timer, premere per confermare l'impostazione. Quando il timer è impostato, premere una volta per avviare il timer. Quando il timer è in funzione, premere una volta per mettere in pausa il timer. Premere e tenere premuto per 2 secondi per cancellare l'impostazione del timer. Premerlo per ON / OFF l'allarme in modalità BBQ.
5. **MEAT** – In modalità termometro, premere per selezionare il tipo di carne: PROG (programma – auto definito dall'utente), GBEEF (Macinato di manzo), GPOUL (Macinato di pollame), BEEF (Manzo), VEAL (Vitello), CHCKE (Pollo), PORK (Maiale), POULT (Pollame), LAMB, FISH (Agnello e Pesce) & HAM(PROSCIUTTO) e BBQ. In modalità Timer, premere per selezionare la modalità ora, minuto o secondo.

6. **TASTE** – In modalità Termometro, premere per selezionare il grado di cottura della carne: RARE (Molto al sangue), MED RARE (Al sangue), MEDIUM (Cottura media), MEDIUM WELL (Media-Ben cotta) e WELL DONE (Ben cotta). In modalità BBQ, premere per visualizzare la temperatura di HI o LO BBQ.
7. **°F/°C** – Premere una volta per accendere o spegnere la retroilluminazione. Premere e tenere premuto per 2 secondi per selezionare la lettura della temperatura in gradi Celsius o Fahrenheit.
8. **⏻** – Premere una volta per ACCENDERE/SPEGNERE il ricevitore.

## Display LCD



## Caratteristiche trasmettitore



- LCD (Display a cristalli liquidi) – visualizza la temperatura della sonda 1 e 2. Passerà automaticamente dalla visualizzazione della sonda 1 a quella della sonda 2
- Supporto – Consente di appoggiare il trasmettitore sul tavolo oppure può essere utilizzato come gancio.
- Vano batterie – contiene 2 batterie AAA.
- Spina per la sonda 1 e 2 in acciaio inossidabile.

## Pulsante

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

## Installazione delle batterie

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

## Spegnere/Accendere il dispositivo

Premere il pulsante ⏻ del ricevitore per accendere o spegnere il ricevitore;

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

## Sincronizzazione/Accoppiamento trasmettitore e ricevitore

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

Tuttavia, in alcuni casi particolari, il trasmettitore e il ricevitore non sono più accoppiati; allora potrebbe essere necessario risincronizzarli

seguendo le istruzioni riportate di seguito:

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

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

## Avviso perdita collegamento

Se il ricevitore è fuori portata o se vi sono anormali interferenze esterne o dopo aver spento il trasmettitore, il ricevitore potrebbe non essere più in grado di ricevere la trasmissione dal trasmettitore.

Per riprendere il segnale di trasmissione, spostare il ricevitore vicino al trasmettitore, il collegamento verrà riavviato automaticamente e la temperatura dovrebbe essere visualizzata sul display del ricevitore.

## Spegnimento automatico

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

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

1. È possibile utilizzare due sonde (Sonda 1 e Sonda 2) per misurare e monitorare le temperature di due pezzi di carne o di due sezioni dello stesso pezzo di carne di grandi dimensioni allo stesso tempo.
2. Premere MODE per selezionare la modalità termometro, verrà visualizzata la Sonda 1 o la Sonda 2, rappresentata da una piccola icona nella parte superiore (SONDA 1 o SONDA 2).
3. Premere MEAT per selezionare il tipo di carne: PROG (Programma – auto definito dall'utente), GBEEF (Macinato di manzo), GPOUL (Macinato di pollame), BEEF (Manzo), VEAL (Vitello), CHCKE (Pollo), PORK (Maiale), POULT (Pollame), LAMB, FISH (Agnello e Pesce) & HAM (Prosciutto).
4. Premere TASTE per selezionare il livello di cottura del tipo di carne selezionato: RARE (Molto al sangue), MED RARE (Al sangue), MEDIUM (Cottura media), MEDIUM WELL (Media-Ben cotta) e WELL DONE (Ben cotta).

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

5. Una volta che la temperatura della carne (Sonda 1 o Sonda 2) raggiunge il livello di cottura predefinito, il ricevitore emette un segnale acustico e la retroilluminazione del display si accende. Premere qualsiasi pulsante per fermare il segnale acustico.


## Misurare la temperatura della carne impostata secondo il proprio gusto

1. Premere MODE per selezionare la modalità termometro, Sonda 1 o Sonda 2.
2. Premere ▲ o ▼ per aumentare o diminuire la temperatura impostata. Mentre si premono le icone ▲ o ▼, il display cambia su PROG (programma). Premendo e tenendo premuto il pulsante, aumenterà

o diminuirà la temperatura impostata. Premendo MEAT si torna ai valori USDA predefiniti.

3. Una volta che la carne raggiunge il livello prestabilito di cottura, il ricevitore emette un segnale acustico e la retroilluminazione dello schermo LCD si accende. Premere qualsiasi pulsante per fermare il segnale acustico.

## Come monitorare la temperatura del barbecue / forno

1. È possibile utilizzare la sonda 2 per misurare e monitorare la temperatura all'interno di Barbecue, fumatore o barbecue. Agganciare la sonda alla griglia del barbecue o alla griglia del forno.
2. Premere MODE per selezionare Probe 2.
3. Premere ripetutamente MEAT finché sul display non viene visualizzato BBQ.
4. Premere ▲ o ▼ per impostare la temperatura desiderata per l'impostazione HI BBQ. Premere e tenere premuto il pulsante ▲ o ▼ per rendere più veloce la regolazione. La gamma di temperature HI BBQ è di 60-300 °C (140 °F - 572 °F) e l'impostazione predefinita è 121°C (250 °F).
5. Premere il pulsante TASTE per passare alle impostazioni LO BBQ. Premere ▲ o ▼ per impostare la temperatura desiderata per l'impostazione LO BBQ. Premere e tenere premuto il pulsante ▲ o ▼ per rendere più veloce la regolazione. La gamma di temperature LO BBQ è 0-290 °C (32 °F - 554 °F) e l'impostazione predefinita è 107 °C (225 °F).
6. Premere il tasto S./S./ /CLEAR per attivare / disattivare la funzione di allarme.
7. Premere il pulsante TASTE per visualizzare l'impostazione della temperatura alta o bassa.

## Procedure per l'utilizzo su una griglia all'aperto

Il seguente esempio vi indicherà i passi per far sì che il vostro termometro professionale da cucina a distanza vi avvisi quando

vengono cucinati due pezzi di bistecca di manzo insieme a una bistecca di manzo con un livello di cottura media, mentre l'altra con una cottura media-ben cotta, secondo i livelli preimpostati dall'USDA.

1. Accendere la griglia.
2. Posizionare le due bistecche sulla griglia.
3. Inserire il sensore della sonda 1 al centro della più grossa sezione della prima bistecca. Evitare di toccare l'osso o il grasso in eccesso. Inserire il sensore della sonda 2 nella seconda bistecca. Supponiamo che desideriate cucinare la prima a cottura media e la seconda a cottura media-ben fatta.
5. Posizionare il cavo del sensore della sonda in modo che non venga a contatto con le fiamme e che fuoriesca dalla superficie della griglia in modo sufficiente da non essere schiacciato dal coperchio della griglia.
6. Tenere il trasmettitore lontano dalle fonti di calore della griglia. NON posizionare il trasmettitore sopra o sotto il coperchio. Il trasmettitore non è resistente all'acqua. NON utilizzarlo in caso di pioggia.
7. Premere Mode per selezionare la sonda 1 del termometro. Premere MEAT fino a quando viene visualizzato BEEF.
8. Premere TASTE fino a quando viene visualizzato MEDIUM e la temperatura impostata – TEMP SET. – è 150°F.
9. Premere MODE per cambiare la sonda 2 del termometro. Premere MEAT fino a quando viene visualizzato BEEF.
10. Premere TASTE fino a quando viene visualizzato MEDIUM WELL e la temperatura impostata – TEMP SET. - è 160°F..
11. È possibile spostare il trasmettitore fino a 300 piedi di distanza dalla griglia all'aperto. Si può andare anche in casa.
12. Quando la temperatura del primo pezzo di carne raggiunge I 150°F MEDIUM, il ricevitore emette un segnale acustico e la retroilluminazione del LCD si accende.
13. Premere qualsiasi pulsante per fermare il segnale acustico.
14. Spostare il primo pezzo di carne dalla griglia.
15. Quando la temperatura del secondo pezzo di carne raggiunge I 160°F MEDIUM WELL, il ricevitore emette un segnale acustico e la retroilluminazione del LCD si accende.

16. Premere qualsiasi pulsante per fermare il segnale acustico.
17. Spegner la griglia. Rimuovere i sensori delle sonde da entrambe le bistecche. Indossare sempre guanti resistenti al calore per toccare il sensore della sonda in acciaio o il cavo durante o subito dopo la cottura. Non toccare a mani nude.
18. Pulire la sonda in acciaio inossidabile e asciugare dopo ogni utilizzo.
19. Spegner il trasmettitore e il ricevitore.

## Utilizzare il Timer

### Conto alla rovescia

1. Premere il pulsante MODE per selezionare la modalità TIMER. Il timer 00:00 con una piccola icona TIMER verrà visualizzato nella parte superiore del display.
2. Premere MEAT per selezionare la modalità ora, minuto o secondo.
3. Premere ▲ o ▼ per regolare l'impostazione del timer. Premere e tenere premuto ▲ o ▼ per regolare l'impostazione in un ritmo più veloce. Premere S./S./ (⌚)/CLEAR per confermare l'impostazione. L'impostazione massima del conto alla rovescia è di 99 ore e 59 minuti.
4. Premere e tenere premuto S./S./ (⌚) /CLEAR per cancellare l'impostazione e tornare a 00:00
5. Dopo l'impostazione, premere S./S./ (⌚) /CLEAR per avviare il timer. TIMER ▼ lampeggerà indicando che il conto alla rovescia è in funzione.
6. Per mettere in pausa il conto alla rovescia, premere il pulsante S./S./ (⌚)/CLEAR. Il TIMER ▼ diventa solido. Premere il pulsante S./S./ (⌚) /CLEAR per continuare il timer.
7. Quando il conto alla rovescia arriva a 00:00, verrà emesso un segnale acustico e la retroilluminazione resterà accesa per 1 minuto.

**Nota:** Quando il conto alla rovescia va al di sotto di 1 ora 1:00, il display cambierà automaticamente in 59'59" per indicare 59 minuti 59 secondi. I secondi verranno visualizzati contandoli alla rovescia. Quando il conto alla rovescia arriva a 00:00, il timer inizia il conteggio dal basso all'alto e emette un segnale acustico per 60 secondi. Premere qualsiasi pulsante per fermare il timer.

## Conteggio alla rovescia

1. Premere il pulsante MODE per selezionare la modalità TIMER. Il timer 00:00 con una piccola icona TIMER verrà visualizzato nella parte superiore del display. Se l'impostazione del timer non è 00:00, premere e tenere premuto S./S./ (☞) /CLEAR per cancellare l'impostazione e tornare a 00:00.
2. Premere il pulsante S./S./ (☞) /CLEAR per iniziare il conteggio. Il TIMER ▲ lampeggerà indicando che il timer dall'alto in basso è in funzione. L'impostazione massima del conteggio alla rovescia è di 99 ore e 59 minuti.
3. Per mettere in pausa il conteggio alla rovescia, premere il pulsante S./S./ (☞) /CLEAR. Il TIMER ▲ diventa solido.
4. Premere e tenere premuto S./S./ (☞) /CLEAR per cancellare l'impostazione e tornare a 00:00.
5. Quando il conto arriva a 59 minuti e 59 secondi, verrà cambiato automaticamente nel formato Ora: Minuto.

## Suggerimenti utili

- Se il ricevitore o il trasmettitore indicano LLL o HHH al posto della temperatura della sonda, aspettare che la sonda raggiunga la temperatura ambiente. Se LLL o HHH vengono ancora visualizzati o se si ottiene una temperatura errata, inserire con più forza la sonda nel trasmettitore e piegarla avanti e indietro in modo da fare un buon contatto. Se il problema persiste, è probabile che il cavo interno della sonda ha subito un cortocircuito sia attraverso umidità o danni dovuti al calore.
- Non immergere la sonda in acqua durante la pulizia.
- Non consentire che la sonda o il cavo della sonda venga a contatto con le fiamme.
- Entro il periodo di garanzia, inviare la sonda difettosa all'indirizzo sottostante insieme all'indirizzo del mittente e vi invieremo una sonda nuova senza alcun costo.
- Se la temperatura visualizzata sembra troppo alta o se aumenta troppo velocemente, verificare che la punta della sonda non sporga

dalla carne. Riposizionare la punta della sonda al centro della parte più spessa della carne. Evitare di toccare l'osso o il grasso in eccesso.

## Avvertenze:

1. Indossare sempre guanti resistenti al calore per toccare il sensore della sonda in acciaio o il cavo durante o subito dopo la cottura. Non toccare con le mani nude.
2. Tenere i sensori della sonda in acciaio inossidabile lontano dalla portata dei bambini.
3. Pulire le sonde in acciaio inossidabile e asciugare con cura dopo ogni uso.
4. Non utilizzare sotto la pioggia. NON è resistente all'acqua.
5. Non esporre le spine delle sonde in acciaio inossidabile o quelle del trasmettitore a acqua o altri liquidi. Questo si tradurrà in una cattiva connessione e letture errate.
6. Non esporre il ricevitore e il trasmettitore e una fonte diretta di calore.
7. Non utilizzare le sonde in acciaio inossidabile all'interno del forno a microonde.
8. Il termometro a sonda registra temperature che variano dai 32 °F (0 °C) ai 572 °F (300 °C). LLL verrà visualizzato al di sotto dei 32 °F e HHH verrà visualizzato al di sopra dei 572 °F. Non utilizzare il sensore della sonda in acciaio sopra i 572 °F. In questo modo si deteriora il cavo.
9. Non è destinato all'uso da parte di persone al di sotto dei 12 anni.

## Pulizia

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

4. Pulire il trasmettitore e il ricevitore con un panno umido. Non immergere in acqua.

## Conformità FCC

### Informazioni per l'utente

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

**Nota:** Questo apparecchio è stato testato ed è risultato conforme ai limiti previsti per i dispositivi digitali di classe B, secondo la parte 15 delle Norme FCC. Questi limiti sono progettati per fornire una ragionevole protezione contro interferenze dannose durante un'installazione residenziale. Questo apparecchio genera, utilizza e può emettere energia a radio frequenza e, se non installato e utilizzato in conformità alle istruzioni, può causare interferenze dannose con le comunicazioni radio.

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

- Riorientare o riposizionare l'antenna di ricezione.
- Aumentare la distanza tra l'apparecchio e il ricevitore.
- Collegare il dispositivo ad una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV qualificato.

Questo dispositivo è conforme alla parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni:

- (1) il dispositivo non deve causare interferenze dannose e
- (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, incluse le interferenze che potrebbero comprometterne il funzionamento.

## GARANZIA LIMITATA DI DUE ANNO

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

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

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

## SERVIZIO CLIENTI

Telefono: 39-052-317-15570

E-mail: [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

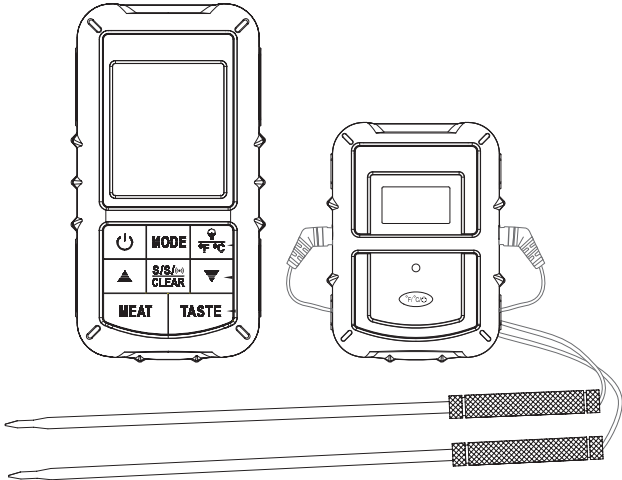
Orari: Giorni feriali 1:00 PM - 11:00 PM CET

Misurare la temperatura della carne in base agli intervalli di cottura approvati dall'USDA

CARNE	Molto al sangue	Al sangue	Media	Media-Ben cotta	Ben cotta
Carne di manzo macinata			160°F/71°C		
Macinato di pollame			165°F/74°C		
Manzo	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Vitello	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Pollo			165°F/74°C		
Maiale			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Pollame			165°F/74°C		
Agnello	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Pesce			145°F/63°C		
Prosciutto			160°F/71°C		
Programma			145°F/63°C		

ThermPro

¡Cada vez se cocina como un cocinero profesional!  
 Termómetro Remoto con doble sonda



Modelo No.: TP-20

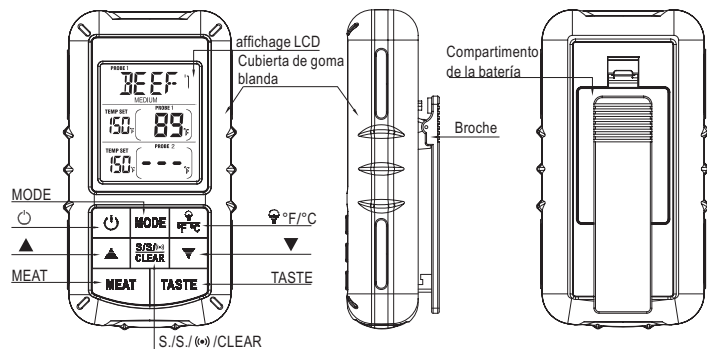
## Introducción

Felicitaciones por su compra del termómetro remoto profesional para alimentos. Un termómetro programable mediante radiofrecuencia. Ahora podrá controlar remotamente la temperatura de cocción de alimentos y la temperatura dentro de su parrilla, horno o fogón desde cualquier lugar de su casa.

## Componentes

1. Una unidad receptora.
2. Una unidad emisora.
3. Dos sondas de acero inoxidable desmontables con cable de malla de acero.
4. Cuatro pilas AAA .

## Características del receptor



- LCD (LCD (pantalla de cristal líquido) – muestra todos los iconos, temperatura y tiempo.
- Pantalla de temperatura de doble sonda.
- Alerta programable con temperaturas predefinidas para alimentos específicos.
- 99-horas, 59-minutos: temporizador cuenta atrás y temporizador con

contador ascendente.

- Rango de temperatura of probe: 32°F to 572°F (de 0°C a 300°C).
- Tolerancia de temperatura de la lectura interna del alimento: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Compartimiento de la batería – tiene 2 pilas AAA.
- Soporte clip– el soporte clip para el cinturón le permite moverse. Enganche la unidad receptora al cinturón del clip. Pivotea hacia fuera y lo permite también al receptor de tableta.

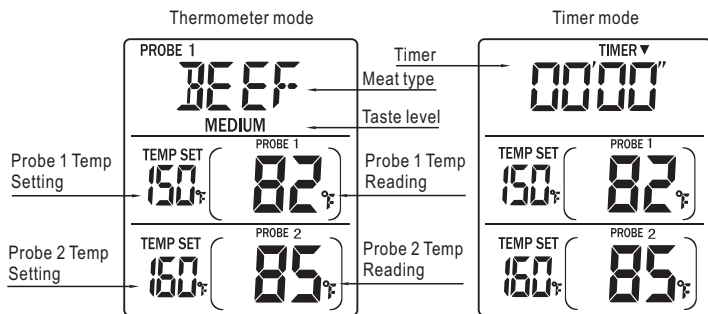
## Tecclas

1. **MODO**— Presione para seleccionar el termómetro de sonda 1, modo temporizador o termómetro sonda 2. Presione y mantenga presionada la tecla durante 2 segundos para entrar en modo de sincronización/modo emparejamiento.
2. **▲** — En modo termómetro (Sonda 1 o 2), pulse una vez para aumentar el valor de temperatura. Presione y mantenga presionada la tecla durante 2 segundos y el valor de la temperatura aumentará rápidamente. En modo temporizador, presione una vez para aumentar y ajustar la hora, el minuto o el segundo. Presione y mantenga presionada la tecla durante 2 segundos, así, las horas, minutos o segundos se incrementen rápidamente.
3. **▼** — En modo termómetro (Sonda 1 o 2), pulse una vez para bajar el valor de la temperatura. Presione y mantenga presionada la tecla durante 2 segundos, y, el valor de la temperatura descenderá rápidamente. En modo temporizador, presione una vez para bajar y ajustar la hora, el minuto o el segundo. Presione y mantenga presionada la tecla durante 2 segundos para que, las horas, minutos o segundos descenderán rápidamente.
4. **S./S./☎/BORRADO** — Cuando se configure el temporizador, pulse para confirmar la configuración. Cuando se establezca el ajuste del temporizador, presione una vez para iniciar el temporizador. Cuando el temporizador esté funcionando, pulse una vez para detener el temporizador. Presione y mantenga presionada la tecla durante dos segundos para borrar la configuración del temporizador. Presiónelo para ON / OFF la alarma en el modo de barbacoa.

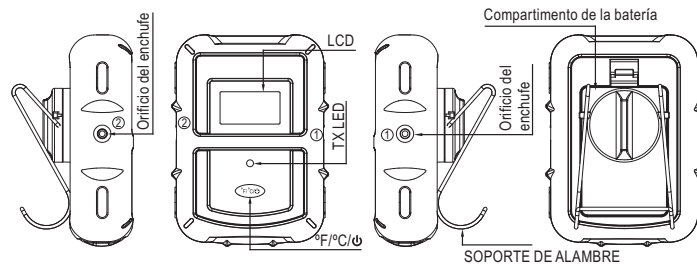


5. **CARNE** – En modo termómetro, para seleccionar el tipo de carne presione la tecla: PROG (programa – User Self-Defined), GBEEF(carne de ternera picada), GPOUL (carne de potro picada), BEEF (ternera), CHCKE (Pollo), PORK (Cerdo), POULT (Potro), LAMB (Cordero), FISH (Pescado) HAM(JAMÓN) y BBQ. En modo temporizador, presione para seleccionar la hora, modo “minuto” o modo “minuto segundo”.
6. **GUSTO** – En modo termómetro, pulse para seleccionar el nivel de sabor de la carne: RARE (Vuelta y vuelta), MED RARE (muy poco hecha), MEDIUM (poco hecha), MEDIUM WELL (hecha) o WELL DONE (muy hecha). En el modo de barbacoa, presiónelo para mostrar la temperatura de barbacoa HI o LO.
7.  $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$  – Pulse una vez para encender o apagar la luz de fondo, pulse y mantenga pulsado durante 2 segundos esta tecla para seleccionar las lecturas de temperatura en grados Celsius o Fahrenheit.
8.  $\phi$  – Pulse ON/OFF para encender/apagar el receptor.

## Pantalla LCD



## Características del emisor



- Pantalla LCD (pantalla de cristal líquido) – temperaturas de sondeo 1 y sondeo 2. Automáticamente cambie las pantallas de sonda 1 y 2.
- Alambre de soporte – le permite utilizar el transmisor en la tablet o puede ser invertido y utilizarse como una percha
- Compartimento pilas/ baterías – tiene 2 pilas AAA.
- Plug-in para acero inoxidable sonda 1 y sonda 2.

## Botón

$^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\phi$  – Presione una vez para encender o apagar el transmisor. Presione y mantenga presionada la tecla durante 2 segundos para seleccionar en la pantalla transmisor la temperatura en  $^{\circ}\text{C}$  o  $^{\circ}\text{F}$ .

## Instalación de pilas/ baterías

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

## Encender o apagar la unidad

Apriete el botón  $\phi$  del receptor para encenderlo o apagarlo. Apriete el botón  $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\phi$  del transmisor para encenderlo o apagarlo.

## Sincronizar/ par de transmisor y receptor

El transmisor y el receptor ya se acoplaron en nuestras instalaciones de

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

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

- a. Inserte las sondas de acero inoxidable en los enchufes correspondientes del transmisor.
- b. Encienda el transmisor pulsando el botón °F/°C/⏻. El transmisor mostrará la temperatura actual en la pantalla LCD.
- c. Encienda el receptor pulsando el botón ⏻.
- d. Presione y mantenga presionado el botón Mode en el receptor durante 2 ~ 3 segundos para entrar en modo de sincronización que tendrá una duración de 60 segundos. La pantalla mostrará "---" y parpadeará.
- e. Espere unos instante hasta que la temperatura de lectura aparezca en la pantalla del receptor. Una vez aparezca, se habrá completado la sincronización. El termómetro de cocina profesional remoto está ahora listo para su uso.

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

## Alerta de pérdida enlace

Si el receptor está fuera de rango, hay interferencia externa o después de apagar el transmisor, el receptor no recibirá la transmisión del transmisor. Si esto ocurre durante más de 4 minutos, la unidad le avisará que se pierde la señal. Pulse cualquier botón del receptor y se detendrá el pitido de pérdida de enlace.

Para recuperar la transmisión de la señal, mueva el receptor y acérquelo al transmisor, el enlace se restaurará automáticamente y las temperaturas aparecerán en la pantalla del receptor.

## Apagado automático

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

## Medir la temperatura de la carne a USDA / rango de temperatura de cocción

1. Puede utilizar dos sondas de prueba (sonda 1 y sonda 2 de prueba) para medir y monitorear las temperaturas de dos trozos de carne o dos secciones de una misma pieza grande de carne al mismo tiempo.
2. Pulse MODE para seleccionar el modo termómetro, sonda 1 o 2, representado por un pequeño icono (sonda 1 o 2) en la pantalla superior.
3. Presione MEAT (carne) para seleccionar el tipo de carne: PROG (programa - auto-definido por el usuario), GBEEF (carne picada), GPOUL (carne de potro picada), BEEF (ternera), CHCKE (pollo), PORK (cerdo), POULT (potro), LAMB, FISH (cordero y pescado) & HAM(JAMÓN).
4. Pulsa TASTE (gusto) para seleccionar el nivel de cocción para el tipo de carne seleccionado: RARE (vuelta y vuelta), MED RARE (muy poco hecho), MEDIUM (al punto), MEDIUM WELL (hecho) y WELL DONE (muy hecho).

**Nota:** La temperatura de la pantalla de la izquierda, mostrará la temperatura real de la carne en el programa TEMP SET según los niveles de cocción de USDA. Ejemplo: Carne de res WELL DONE (MUY HECHA) a 165 °F.

5. Una vez que la temperatura de la carne (Sonda 1 o 2) alcance el nivel de cocción preestablecido, el receptor emitirá un pitido y se iluminará la pantalla LCD. Pulse cualquier botón para detener la señal sonora.

## Medir la temperatura de carne a un gusto concreto

1. Presione MODE para seleccionar el modo termómetro, sonda 1 o sonda 2.

2. Presione ▲ o ▼ para subir o bajar la temperatura. Mientras presiona ▲ o ▼ la pantalla cambia a PROG (programa). Apretando y sosteniendo el botón subirá o bajará la temperatura rápidamente. Apretando MEAT (carne) volverá de nuevo a los rangos preestablecidos de USDA.
3. Una vez la temperatura de la carne alcance el nivel de cocción preestablecido, el receptor emitirá un pitido y se iluminará la pantalla LCD. Pulse cualquier botón para detener la señal sonora.

## Cómo controlar la temperatura de la barbacoa / horno

1. Puede usar la sonda 2 para medir y controlar la temperatura dentro de la barbacoa, el ahumador o la barbacoa. Clip the probe to grill rack of BBQ, or oven rack.
2. Presione Mode para seleccionar la Sonda 2.
3. Presione repetidamente el botón de MEAT hasta que la pantalla muestre BBQ.
4. Presione ▲ o ▼ para configurar la temperatura deseada de la configuración HI BARBACOA. Mantenga presionado el botón ▲ o ▼ para acelerar el ajuste. El rango de temperatura de la barbacoa HI es de 60-300 °C (140 °F - 572 °F) y la configuración predeterminada es 121°C (250 °F)
5. Presione el botón TASTE para cambiar a la configuración de LO BBQ. Presione ▲ o ▼ para configurar la temperatura deseada de LO BBQ. Mantenga presionado el botón ▲ o ▼ para acelerar el ajuste. El rango de temperatura de LO BBQ es 0-290 °C (32 °F - 554 °F) y la configuración predeterminada es 107 °C (225 °F).
6. Presione el botón S./S./ (☞)/BARBACOA para ON / OFF la función de alarma.
7. Presione el botón TASTE para mostrar la configuración de temperatura alta o baja.

(Nota: la configuración de HI BARBACOA no le permitirá configurar la temperatura por debajo de la configuración de LO BBQ. La temperatura de LO BBQ es siempre menor que la temperatura HI BBQ en 2°F)

**Nota:** La alarma de temperatura de LO BBQ no se activará hasta que la temperatura real de la barbacoa supere la temperatura LO ajustada.

## Procedimiento para el típico uso en una parrilla al aire libre

En el siguiente típico ejemplo verá los pasos que realiza el termómetro de cocina profesional remoto cuando cocina dos bistecs de ternera a la vez y uno de los bistecs pedazo de carne es cocinado en modo “al punto” (nivel de cocción de USDA) y el otro en modo “hecho” (nivel de cocción de USDA).

1. Encienda el grill.
2. Coloque dos bistecs de carne en la rejilla de la parrilla.
3. Inserte el sensor de la sonda 1 en el centro de la porción más gruesa del primer bistec. Evite tocar el hueso o áreas de grasa gruesas. Inserte el sensor de la sonda 2 en el segundo bistec. Asegúrese que cocinará el primer bistec al punto y el segundo bistec hecho.
5. Coloque el sensor de sonda de manera que no entren en contacto con las llamas y que estén colocados en la superficie de la parrilla sin ser pellizcados/aplastados por la tapa de la parrilla.
6. Mantenga el transmisor alejado de la fuente de calor de la parrilla. No coloque el transmisor encima o debajo de la tapa. El transmisor no es impermeable. NO lo use bajo la lluvia.
7. Presione MODE (Modo) para seleccionar la Sonda Termómetro 1. Presione MEAT (carne) y BEEF (ternera) aparecerá en pantalla.
8. Presione TASTE (gusto) y MEDIUM (al punto) aparecerá en pantalla y 150 °F se mostrará como TEMP SET.
9. Presione MODE (Modo) para cambiar a la Sonda Termómetro 2. Presione MEAT (carne) y BEEF (ternera) aparecerá en pantalla.
10. Presione TASTE (gusto) y MEDIUM WELL (hecha) aparecerá en pantalla y 160 °F se mostrará como TEMP SET.
11. Usted debe colocar el receptor hasta 300 pies de distancia de la parrilla al aire libre. Puede ir en el interior si lo desea.
12. Cuando la temperatura del biste de ternera alcance 150 °F MEDIUM

(al punto), el receptor emitirá un pitido y se encenderá la pantalla LCD.

13. Pulse cualquier botón para desactivar la alerta.
14. Saque el primer bistec de ternera del grill.
15. Cuando la temperatura del segundo bistec de ternera alcance los 160 °F MEDIUM WELL (Hecho), el receptor emitirá un pitido y se encenderá la pantalla LCD.
16. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.
17. Apague el grill. Saque los sensores de las sondas de ambos bistecs de carne. Siempre use un guante resistente al calor para tocar el sensor de sonda de acero inoxidable, durante o justo después de cocinar. No toque con las manos desprotegidas.
18. Limpie y seque la sonda de acero inoxidable después de cada uso.
19. Apague el emisor y el receptor.

## Uso del temporizador

### Cuenta atrás

1. Pulse el botón MODE para seleccionar el modo de temporizador. El contador de tiempo aparecerá en la parte superior de la pantalla así: 00:00 mostrado con un pequeño icono como cronómetro.
2. Presione MEAT (Carne) para cambiar entre Hora: temporizador Minuto a temporizador minuto "segundo" y al revés.
3. Pulse ▲ o ▼ ajustar el temporizador. Presione y mantenga presionado ▲ o ▼ para ajustar a un ritmo más rápido. Pulse S./S./ (⌂) / BORRADO borrar para confirmar la configuración. El ajuste máximo del temporizador de cuenta atrás es de 99 horas y 59 minutos.
4. Pulse y mantenga pulsado S./S./ (⌂) / BORRADO para borrar el ajuste de 00:00.
5. Después del ajuste, Pulse S./S./ (⌂) / BORRADO para iniciar el temporizador. El TIMER (temporizador) ▼ parpadea indicando que la cuenta atrás está en marcha.
6. Para detener el proceso de cuenta atrás, pulse el botón S./S./ (⌂) /

BORRADO. El TIMER (temporizador) ▼ se detendrá. Pulse el botón S./S./ (⌂) / BORRADO para reactivar el temporizador.

7. Cuando el contador llegue a 00:00, sonará una alarma y se encenderá una luz de fondo durante un minuto.

**Nota:** Cuando el temporizador de cuenta atrás esté por debajo de 1 hora 1:00, la pantalla cambiará automáticamente a 59'59 "para indicar, 59 minutos 59 segundos. Los segundos se mostrará entonces en cuenta atrás. Cuando la cuenta atrás alcance 0'00 " el temporizador empezará a contar ascendente y emitirá durante 60 segundos. Pulse cualquier botón para detener el temporizador.

### Cuenta ascendente

1. Pulse el botón MODE para seleccionar el modo TIMER. El contador aparecerá en la parte superior de la pantalla 00:00 con un pequeño icono cronómetro. Si el temporizador no es 00:00, pulse y mantenga pulsado S./S./ (⌂) / BORRADO para borrar el ajuste a las 00:00.
2. Pulse el botón S./S./ (⌂) / BORRADO para iniciar la cuenta ascendente. El TIMER (temporizador) ▲ parpadeará indicando que la cuenta hacia delante del contador se ejecuta. El número máximo que puede alcanzarse es de 99 horas y 59 minutos.
3. Para detener la cuenta de este proceso, pulse el botón S./S./ (⌂) / BORRADO. El temporizador ▲ se detendrá.
4. Pulse y mantenga pulsado S./S./ (⌂) / BORRADO para borrar el ajuste de 00:00.
5. Cuando el contador ascendente alcance los 59 minutos y 59 segundos, cambiará automáticamente a Hour (Hora): Formato de pantalla en Minutos.

### Consejos útiles

- Si ni el receptor o el emisor muestran LLL o HHH en vez de la temperatura de la sonda, espere a que la sonda capte la temperatura ambiente. Si todavía aparece LLL o HHH una falsa temperatura, apriete los conectores de la sonda del transmisor y gírelos hacia adelante y hacia atrás para que aseguren que hacen un buen

contacto. Si el problema persiste, es probable que el cable de la sonda interna haya sufrido un cortocircuito y se haya dañado por humedad o calor.

- No sumerja la sonda en agua durante la limpieza.
- No permita que ninguna parte de la sonda, ni siquiera el cable contacten con las llamas.
- Dentro del periodo de garantía puede devolver la sonda defectuosa a nuestra dirección incicando una dirección de reenvio del material y le enviaremos una sonda de recambio sin cargo.
- Si la temperatura mostrada parece demasiado alta o la temperatura parece aumentar rápidamente, verifique que no está presionando la punta de la sonda dentro de los alimentos. Vuelva a colocar la punta de la sonda en el centro de la parte más gruesa del alimento. Evite tocar el hueso o áreas de grasa densas.

## Precauciones:

1. Siempre use un guante resistente al calor para tocar los sensores de la sonda de acero inoxidable o los conectores durante o justo después de cocinar. No toque nada con las manos descubiertas.
2. Mantenga alejado de los niños, cables y sensores de la sonda de acero inoxidable.
3. Limpie las sondas de acero inoxidable y séquelas después de cada uso.
4. No utilice el aparato bajo la lluvia. NO es resistente al agua.
5. No exponga los tapones de las sondas de acero inoxidable o el enchufe en los orificios del transmisor dentro de agua o de cualquier líquido. Esto dará como resultado: lecturas defectuosas y conexiones deficientes.
6. No exponga el receptor o el emisor directamente al calor.
7. No utilice las sondas de acero inoxidable en un horno de microondas.
8. El termómetro de sonda registra temperaturas bajas como 32°F (0°C) y otras muy altas como 572°F(300°C). LLL se mostrará debajo de 32°F y HHH se mostrará encima de 572 °F. No utilice el sensor de sonda de acero inoxidable sobre 572 °F. Al hacerlo se deteriorará el cable.

9. NO recomendado para que sea usado por personas de 12 años y menores de dicha edad.

## Limpieza

1. Siempre use un guante resistente al calor para tocar los sensores de la sonda de acero inoxidable o los cables durante, o, justo después de cocinar. No toque nada con las manos desprotegidas.
2. Mantenga los cables y los sensores de la sonda de acero inoxidable lejos de los niños.
3. Lave las puntas de la sonda de metal con agua caliente jabonosa y séquelas bien. No sumerja la sonda en agua durante la limpieza.
4. Limpie el transmisor y el receptor con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.

## Cumplimiento de FCC

### Información para el usuario

**ADVERTENCIA:** Los cambios o modificaciones a esta unidad no están aprobadas expresamente por la parte fabricante del producto y podrían anular la autoridad del usuario para operar con el equipo.

**Nota:** Este equipo ha sido probado y cumple con los requisitos para un dispositivo digital de clase B, conforme a la parte 15 del reglamento FCC. Estos requisitos están diseñados para proporcionar protección razonable contra interferencia dañina en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia perjudicial a comunicaciones de radio.

Sin embargo, no hay ninguna garantía de que no habrá interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la radio o la recepción de televisión (que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo), se recomienda al usuario intentar corregir la interferencia por uno o más de las siguientes medidas:

- Reoriente la localización de la antena del receptor.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.

- Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente al cual está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o un técnico experimentado en radio/TV para recibir ayuda.

Este dispositivo cumple con el apartado 15 del reglamento FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

- (1) este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales y
- (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

### GARANTÍA LIMITADA DOS AÑOS

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

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

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían dependiendo del estado (EEUU) o país en el que usted resida.

### ATENCIÓN AL CLIENTE

Teléfono: 34-910-601-787

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

Horario: De lunes a viernes de 1:00 PM - 11:00 PM CET

### Medidas de la temperatura de carne a la temperatura de cocción de USDA

Carne de ternera picada	Casi Cruda	Muy Poco Hecha	Poco Hecha	Hecha	Muy Hecha
Ternera lechal			160°F/71°C		
Carne de Potro picada			165°F/74°C		
Beef	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	170°F/77°C
Res	125°F/52°C	140°F/60°C	150°F/66°C	160°F/71°C	165°F/74°C
Pollo			165°F/74°C		
Cerdo			160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Potro			165°F/74°C		
Cordero	140°F/60°C	145°F/63°C	160°F/71°C	165°F/74°C	170°F/77°C
Pescado			145°F/63°C		
Jamón			160°F/71°C		
Programa			145°F/63°C		