

ThermPro

Model No.: TP-28B/TP-28C



Cook Like A Pro Every Time!

Remote Food Thermometer with double Probes

English..... 2

Français..... 16

V20201230 EN FR

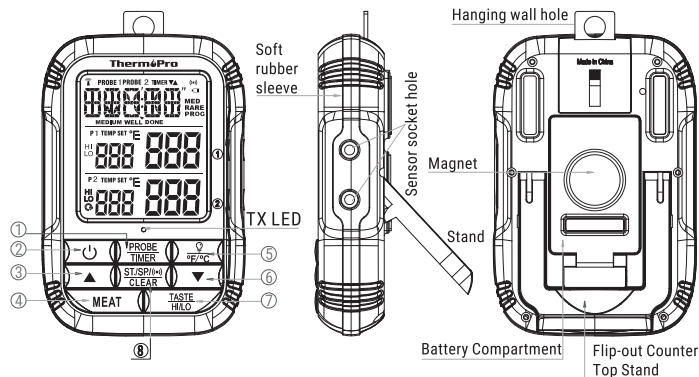
1. Introduction

Congratulations on your purchase of the Professional Remote Meat 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.

2. Components

- 1 x Receiver
- 1 x Transmitter
- 2 x Detachable Stainless-steel Probes with Steel Mesh Cable
- 4 x AAA Batteries
- 1 x BBQ Clip
- 1 x Manual

3. Transmitter Features



- LCD (Liquid Crystal Display) – Displays all icons and temperature
- Low Battery Indicator
- Remote Range: 500FT

- IPX4 Waterproof (Protects from splashing water, but do not submerge in water)
- Backlight
- Temperature Alarm
- Dual Probes
- Temperature Range of Probe: 14°F to 572°F (-10°C to 300°C)
- Tabletop Stand, Magnetic back and Hanging Hole design
- Battery: 2 x AAA batteries, 3.0V

3.1 Buttons

1. PROBE/TIMER- Press to rotate between PROBE1 or PROBE2. Press and hold for 3 seconds to enter TIMER mode, then press once to return to THERMOMETER mode.

2. ⏻-Press to turn on/off the transmitter. Press and hold for 3 seconds to set the same target and meat selection settings for both PROBE1 and PROBE2.

Example: LCD displays PROBE1 BEEF MEDIUM. Hold the ⏻ button for 3 seconds, PROBE2 will be set to BEEF MEDIUM as well.

3. ▲- In THERMOMETER mode, press to increase the temperature value. Press and hold for 2 seconds to rapidly increase the temperature value. In TIMER mode, press to increase the hour, minute, or second. Press and hold for 2 seconds, to rapidly increase the hours, minutes or seconds

4. MEAT- In THERMOMETER mode, press to select preset meat type: PROG (Program-USER DEFINED TEMPERATURE), BEEF, VEAL, CHCKE(Chicken), PORK, POULT(Poultry), LAMB, FISH, HAM, GBEEF(Ground Beef), GPOUL (Ground Poultry) and BBQ.

5. °C/°F- Press to turn on/off the backlight. Press and hold for 3 seconds to switch displaying temperature readings between Celsius or Fahrenheit.

6. ▼- In THERMOMETER mode, press to decrease the temperature value. Press and hold for 2 seconds to rapidly decrease the temperature value. In TIMER mode, press to decrease the hour, minute, or second. Press and hold for 2 seconds, to rapidly decrease the hours, minutes or seconds

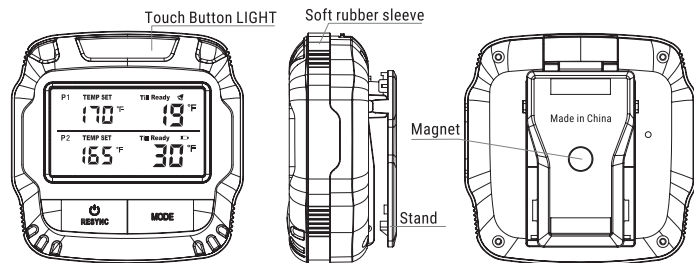
7. TASTE/HI/LO-In THERMOMETER mode, press to select the meat doneness level: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL and WELL DONE. In BBQ mode, press to display HI or LO BBQ temperature or rotate between HI and LO BBQ temperature.

8. ST./SP./⏸/CLEAR-In TIMER mode, after setting the timer, press to confirm the timer setting. Press once to start the timer. When the timer is running, press once to pause the timer. Once paused, press, and hold for 3 seconds to clear the timer. In THERMOMETER mode, press to turn ON/OFF the alarm function.

4. Synchronizing Target Temperatures

- To synchronize the target temperature of the other probe with the current selected probe, press and hold the "ON / OFF" button for 3 seconds.
- For example, LCD displays PROBE1 BEEF MEDIUM. Hold **⏸** the button for 3 seconds, PROBE2 will be set to BEEF MEDIUM as well.

5. Receiver Features



- LCD (Liquid Crystal Display) – Displays all icons and temperature
- Low Battery Indicator
- Remote range: 500FT
- IPX4 Waterproof (Protects from splashing water, but do not submerge in water)

- Touch Backlight
- Temperature Alarm Mode: beep alarm, vibration alarm, beep and vibration alarm, and silent mode
- Hold MODE Button for 3 seconds to display "Till Ready" temperature

5.1 Buttons

- ⏸/RESYNC** - Press to turn on/off the receiver; Press and hold for 3 seconds to enter the Synchronize/Pairing process.
- MODE** - Default is beep alarm mode. Press once to switch to vibration mode, press again switches to sound and vibration mode, and press again for silent mode. Press and hold for 3 seconds to display "Till Ready" temperature.
- ThermoPro** - Touch to turn on/off the backlight. Backlight will automatically turn off after 15 seconds of inactivity.

6. Till Ready Temperature Function

Press and hold MODE Button for 3 seconds to display "Till Ready" temperature.

If set temperature is 150°F, and current temperature is 80°F, the Till Ready temperature will display 70°F.

7. 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.

8. Turn On/Off Unit

Press the **⏸/RESYNC** button on the receiver to turn on/off the receiver;

Press the **⏸** button on the transmitter to turn on/off the transmitter.

9. Operating Instructions

1. Plug the temperature probes into the corresponding probe sockets into the transmitter.
2. If you do not insert the probes into the transmitter, the LCD screen will display "---".
3. When 2 probes are inserted into the transmitter, it will display the current temperature of each probe.

10. Set Meat Temperatures to USDA Approved Temps and Doneness Levels

You can use the two probes (Probe 1 and Probe 2) to measure and monitor the temperatures of two pieces of meat or two sections of the same large piece of meat.

1. Press the **PROBE/TIMER** button to select between Probe 1 or Probe 2. Your selection will be represented by a small icon (PROBE 1 or PROBE 2) on the upper part of the display.
2. Press the **MEAT** button to select preset meat type: PROG (Program – USER DEFINED TEMPERATURE), GBEEF (Ground Beef), GPOUL (Ground Poultry), BEEF, POULT (Poultry), VEAL, CHCKE (Chicken), PORK, LAMB & FISH, HAM and BBQ
3. Press the **TASTE/LO/HI** button to choose the level of doneness for the preset meat type selected: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL and WELL DONE.
4. Once the current temperature reaches the preset target temperature for Probe 1 or Probe 2, the transmitter and receiver will sound an alarm. Press any button to stop the alarm.

11. Set Meat Temperature to your Specific Taste

1. Press the **PROBE/TIMER** button to select between Probe 1 or Probe 2.
2. Press the **▲** or **▼** buttons to raise or lower the set temperature. When you press **▲** or **▼** the display changes to PROG (program). Press and hold the buttons to rapidly increase or decrease the temperature values.
3. Once the current temperature reaches the target temperature for Probe 1 or Probe 2, the transmitter and receiver will sound an alarm. Press any button to stop the alarm.

12. Set and Monitor BBQ Temperature

You can use the 2 probes to measure and monitor the ambient temperature inside your smoker, barbecue or oven. Remember to clip the selected probe(s) to the rack of the barbecue or smoker.

1. Press the **MEAT** button until the LCD displays BBQ.
2. Press the **TASTE/HI/LO** button to switch to the LO temperature setting. Press the **▲** or **▼** buttons to set your desired LO BBQ temperature. Press and hold the **▲** or **▼** buttons to rapidly scroll through digits. The HI BBQ temperature range is 140 °F – 572 °F and the default setting is 250 °F.
3. Press the **TASTE/HI/LO** button to switch to the HI temperature setting. Press the **▲** or **▼** buttons to set your desired HI BBQ temperature. Press and hold the **▲** or **▼** buttons to rapidly scroll through digits. The LO BBQ temperature range is 32 °F – 554°F and the default setting is 225 °F.
4. Press the **ST./SP./ (⏏) /CLEAR** button to turn on/off the alarm.

Note: The HI BBQ will not allow you to set the temperature below the LO BBQ temperature.

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

13. Set a Timer

13.1 Count Down Timer

1. Press and hold the **PROBE/TIMER** button for 3 seconds to switch to TIMER mode. If done correctly, the timer will display 00:00 and a small timer icon will be shown in the upper part of the display.
2. Press the TASTE/Hi/LO button to select between an Hour/Minute timer and a Minute/Second timer.
3. Press the ▲ or ▼ buttons to adjust the initial timer setting. Press and hold the ▲ or ▼ buttons to rapidly adjust timer setting. Press the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button to confirm this setting. Note, the maximum countdown timer setting is 99 hours and 59 minutes
5. After you complete setting the timer, press the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button to start the timer. If done correctly, TIMER ▼ will be blinking, indicating the countdown timer is running.
6. To pause the countdown timer, press the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button. TIMER ▼ will become solid. If you wish to clear the timer, press and hold the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button. If you wish to continue the timer, simply press the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button.
7. Once the countdown timer reaches 00:00, an alarm will sound for one minute.
8. Press any button to stop the alarm.

Note: When the timer counts down below 1: 00 hour, the display will automatically adjust to 59'59", which indicates 59 minutes 59 seconds. The seconds will then begin to count down.

13.2 Count Up Timer

1. Press and hold the **PROBE/TIMER** button to switch to the TIMER mode. If done correctly, the timer will display 00:00 and a small timer icon will be shown in the upper part of the display.
2. Press the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button to start count up. The TIMER ▲ will blink indicating the count up timer is running. The maximum count up

time that can be reached is 99 hours and 59 minutes.

3. To pause the count up timer, press the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button. TIMER ▲ will become solid.
4. If you wish to clear the timer, press and hold the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button. If you wish to continue the timer, simply press the **ST./SP./⌂** / **CLEAR** button.

Note: When the count up timer reaches 59 minutes and 59 seconds, it will automatically change to Hour: Minute display format.

14. Auto Off Feature

The receiver will turn off automatically if it hasn't received a temperature signal from the transmitter for more than 30 minutes, an alarm will sound for one minute before it automatically turns off.

The transmitter will automatically turn off if the temperature of the 2 probes stays below 40 °C for 2 hours.

15. Synchronize/Pair Transmitter and Receiver

The transmitter and receiver were already paired at our manufacturing facility. Usually you do NOT need to re-synchronize or re-pair the units. You just plug in the probes, insert batteries, turn on the receiver and the transmitter and wait for a few seconds, you will see the temperatures shown on both receiver and transmitter and the units are ready for use.

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

- a. Insert two AAA batteries into the receiver, the signal icon on the display will flash.
- b. Insert two AAA batteries into the transmitter, insert the stainless-steel probes into the corresponding plugs in the transmitter. The LCD display will show the current temperatures of each probe.
- c. Wait for a few seconds, the transmitter will send the signal to the receiver,

once you see the current temperatures on the receiver, the unit is ready for use.

- d. Press and hold the ON/OFF/RESYNC button on the receiver for three seconds to enter the synchronization mode .
- e. Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, it means the synchronization/Pairing is complete. Your professional remote cooking thermometer is now ready for use.

Note: The synchronization between the transmitter and the receiver will not be lost even if you replace the batteries.

16. Helpful Hints

- If the receiver and / or the transmitter do not show the temperature wait for the probe to reach room temperature. Push the probe jacks harder into the transmitter and twist them back and forth so they make good contact. If the problem persists, it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.
- Within the warranty period, contact us and we will send you a replacement probe with 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. Re-position the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

17. 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 use.
4. Do not expose the plugs of the stainless-steel probes or the probe sockets

of the transmitter to water or any liquid. This will result in a bad connection and faulty readings.

5. Wipe the transmitter and receiver with damp cloth.
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 14 °F (-10 °C) and a high as 572 °F (300 °C). 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.

18. Cleaning

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

19. FCC Compliance Information to user

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

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

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

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

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

20. Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer declares that this product complies with the basic requirements and applicable regulations of the Radio Equipment Directive 2014/53/EU, the EMC Directive 2014/30/EU. The complete declaration of conformity can be found at:

<https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

21. Disposal



Meaning of the "Dustbin" Symbol

- Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.
- Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

- This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
- This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.
- Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.



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

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

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



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

22. Limited One-year Warranty

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

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

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

23. Customer Service

Telephone: 1-877-515-7797 (USA & Canada only)

44-808-164-1683(UK)

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00 AM- 8:00 PM EST(USA & Canada only)

1:00 PM - 12:00 PM CET(UK)

Food Doneness Temperature Table

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		

Warning: The USDA (U.S. Department of Agriculture) recommends beef, pork, veal & lamb to be cooked to 145°F (or 63°C) minimum and then rested for at least 3 minutes. We provide the Food Doneness Temperature Table as a recommendation for people with different personal preference. Always be sure to check with your thermometer.

ThermPro

Modèle N° : TP-28B/TP-28C



Cuisez comme un pro à tous les coups !
Thermomètre alimentaire à distance avec double

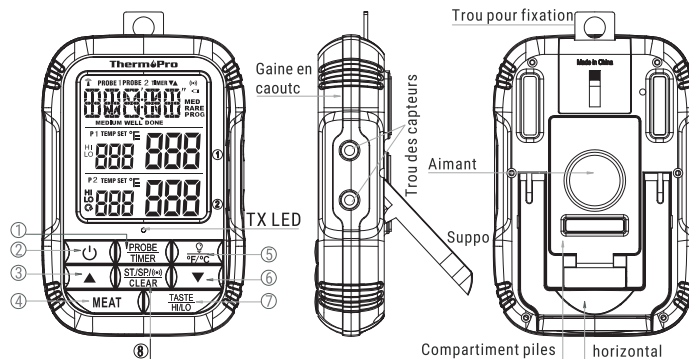
1. Introduction

Félicitations pour votre achat de ce thermomètre alimentaire à distance professionnel, à fréquence radio programme. Vous pourrez désormais contrôler la température de la nourriture et à l'intérieur d'un grill, d'un four ou d'un fumoir depuis n'importe où chez vous.

2. Composants

- 1 x récepteur
- 1 x transmetteur
- 2 x Sondes en acier inoxydable détachables avec câble en acier maillé
- 4 piles AAA
- 1 x clip pour barbecue
- 1 x manuel

3. Fonctionnalités du transmetteur



- Écran LCD - Affiche les icônes et la température Indicateur faible
- Étanche IPX4 (protège des gouttes d'eau, mais pas d'une immersion)
- Rétroéclairage

- batterie
- Portée : 150 m
- Alarme de température
- Double sonde
- Plage de température de la sonde : de -10° C à 300° C (14° F à 572° F)
Support horizontal, aimant à l'arrière et trou pour fixation murale Pile : 2 piles AAA 3 V

3.1 Boutons

- 1. PROBE/TIMER** - Appuyez pour passer de la SONDE 1 à la SONDE 2. Laissez appuyé sur le bouton pendant 3 secondes pour entrer en mode MINUTEUR, puis appuyez à nouveau revenir en mode THERMOMÈTRE.
- 2. ☺** - Appuyez pour allumer/éteindre le transmetteur. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour définir la même température cible et les mêmes paramètres de cuisson pour la SONDE 1 et la SONDE 2. Exemple : L'écran LCD affiche PROBE1 BEEF MEDIUM (BŒUF À POINT). Laissez appuyé sur le bouton pendant 3 secondes, et la SONDE 2 sera également configurée pour BŒUF À POINT.
- 3. ▲** - En mode THERMOMÈTRE, appuyez pour augmenter la température. Laissez appuyé pendant 2 secondes pour augmenter la température rapidement. En mode MINUTEUR, appuyez pour augmenter les heures, les minutes ou les secondes. Laissez appuyé pendant 2 secondes pour augmenter les heures, les minutes ou les secondes
- 4. MEAT** - En mode THERMOMÈTRE, appuyez pour sélectionner le type de viande : PROG (TEMPÉRATURE DÉFINIE PAR L'UTILISATEUR), BEEF (boeuf), VEAL (veau), CHCKEN (poulet), PORK (porc), POULT (volaille), LAMB (mouton), FISH (poisson), HAM (jambon), GBEEF (boeuf haché), GPOUL (Volaille haché) et BBQ (barbecue).
- 5. ☼/°C/°F** - Appuyez pour allumer/éteindre le rétroéclairage. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour passer l'affichage de la température de Celsius à Fahrenheit.

6. ▼ - En mode THERMOMÈTRE, appuyez pour diminuer la température. Laissez appuyé pendant 2 secondes pour diminuer la température rapidement. En mode MINUTEUR, appuyez pour diminuer les heures, les minutes ou les secondes. Laissez appuyé pendant 2 secondes pour diminuer les heures, les minutes ou les secondes.

7. **TASTE/HI/LO** - En mode THERMOMÈTRE, appuyez pour sélectionner la cuisson de la viande : SAIGNANT, ENTRE SAIGNANT ET À POINT, À POINT, ENTRE À POINT ET BIEN CUIT et BIEN CUIT. En mode BBQ, appuyez pour afficher les températures de barbecue HI (haute) et LO (basse) ou passer des températures HI à LO.

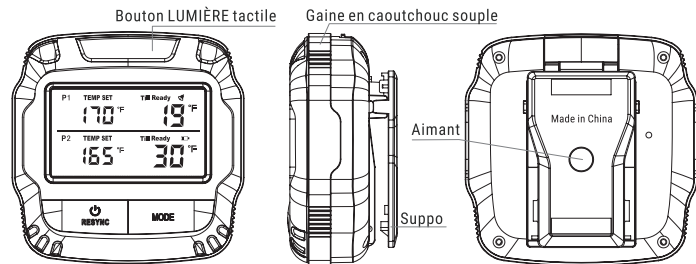
8. **ST./SP./☼ /CLEAR** - En mode MINUTEUR, après avoir configuré le minuteur, appuyez pour confirmer les paramètres. Appuyez une fois pour démarrer le minuteur. Lorsque le minuteur est actif, appuyez une fois pour le mettre en pause. Lorsqu'il est en pause, laissez appuyé pendant 3 secondes pour effacer le minuteur. En mode THERMOMÈTRE, appuyez pour allumer/éteindre l'alarme.

4. Synchronisation des températures ciblées

Pour synchroniser la température ciblée de l'autre sonde avec la sonde actuellement sélectionnée, laissez appuyé sur le bouton ON / OFF pendant 3 secondes.

Par exemple, l'écran LCD affiche PROBE1 BEEF MEDIUM (BŒUF À POINT). Laissez appuyé sur le bouton pendant 3 secondes, et la SONDE 2 sera également configurée pour BŒUF À POINT.

5. Fonctionnalités du récepteur



- Rétroéclairage tactile
- Alarme de température Mode : bip, vibration, bip et vibration et silencieux
- Écran LCD - Affiche les icônes et la température Indicateur faible batterie
- Portée : 150 m
- Étanche IPX4 (protège des gouttes d'eau, mais pas d'une immersion)
- Laissez appuyé sur le bouton MODE pendant 3 secondes pour afficher la température restante

5.1 Boutons

1. **⏻ /RESYNC** - Appuyez pour allumer/éteindre le récepteur. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour entrer en mode synchronisation.
2. **MODE** - Par défaut, l'alarme est un bip. Appuyez une fois pour passer en mode vibration, appuyez à nouveau pour activer le mode son et vibration, et encore une fois pour mettre en mode silencieux. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour afficher la température restante
3. **ThermoPro** - Appuyez pour allumer/éteindre le rétroéclairage. Le rétroéclairage s'éteindra automatiquement après 15 secondes d'inactivité.

6. Fonction Température restante

Laissez appuyé sur le bouton MODE pendant 3 secondes pour afficher la température de cuisson

Si la température est définie à 65 °C et que la température actuelle est de 27 °C, la température restante affichera 38 °C.

7. Installation des piles

Ouvrez le compartiment des piles du récepteur et insérez 2 piles AAA en respectant la polarité. Ouvrez le compartiment des piles du transmetteur et insérez 2 piles AA en respectant la polarité.

8. Allumer/éteindre l'unité

Appuyez sur le bouton **⏻/RESYNC** du récepteur pour l'allumer/l'éteindre.

Appuyez sur le bouton **⏻** du transmetteur pour l'allumer/l'éteindre.

9. Instructions d'utilisation

1. Branchez les sondes de température aux emplacements prévus à cet effet du transmetteur.
2. Si vous n'insérez pas les sondes dans le transmetteur, l'écran LCD affichera ---.
3. Lorsque les deux sondes sont insérées, le transmetteur affichera la température actuelle de chaque sonde.

10. Configurer les températures de la viande selon les températures et le niveau de cuisson approuvés par l'USDA

Vous pouvez utiliser les deux sondes (sonde 1 et sonde 2) pour mesurer et surveiller les températures de deux morceaux de viande ou deux sections d'un même morceau de viande simultanément.

1. Appuyez sur le bouton **PROBE/TIMER** pour sélectionner la **SONDE 1** ou la **SONDE 2**. Votre sélection sera représentée par une petite icône (PROBE 1 ou PROBE 2) sur la partie supérieure de l'écran.
2. Appuyez sur le bouton **MEAT** pour sélectionner un type de viande prédéfini : **PROG** (TEMPÉRATURE DÉFINIE PAR L'UTILISATEUR), **BEEF** (boeuf), **VEAL** (veau), **CHCKEN** (poulet), **PORK** (porc), **POULT** (volaille), **LAMB** (mouton),

- FISH (poisson), HAM (jambon), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille haché) et BBQ (barbecue)
- Appuyez sur le bouton **TASTE/LO/Hi** pour choisir le niveau de cuisson pour le type de viande sélectionné : SAIGNANT, ENTRE SAIGNANT ET À POINT, À POINT, ENTRE À POINT ET BIEN CUIT et BIEN CUIT.
 - Lorsque la température atteint la température choisie pour la sonde 1 ou 2, l'alarme du transmetteur et du récepteur retentira. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

11. Définir la température de la viande à votre gout

- Appuyez sur le bouton **PROBE/TIMER** pour sélectionner la **SONDE 1** ou la **SONDE 2**.
- Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour augmenter ou diminuer la température. Lorsque vous appuyez sur **▲** ou **▼**, l'écran passe à **PROG**. Laissez appuyé sur les boutons pour augmenter ou diminuer la température rapidement.
- Lorsque la température atteint la température choisie pour la sonde 1 ou 2, l'alarme du transmetteur et du récepteur retentira. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

12. Définir et surveiller la température du barbecue

Vous pouvez utiliser les 2 sondes pour mesurer et contrôler la température ambiante à l'intérieur de votre fumoir, barbecue ou four. N'oubliez pas d'accrocher la ou les sondes à la structure du barbecue ou du fumoir.

- Appuyez sur le bouton **MEAT** jusqu'à ce l'écran affiche **BBQ**.
- Appuyez sur le bouton **TASTE/Hi/LO** pour passer au paramètre de température **LO**. Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour définir la température **LO** pour votre barbecue. Laissez appuyé sur les boutons **▲** or **▼** pour que les chiffres défilent plus rapidement. La plage de température haute (**Hi**) du barbecue est 60 °C – 300 °C (140 °F – 572 °F) et le paramètre par défaut est 121 °C (250 °F).

- Appuyez sur le bouton **TASTE/Hi/LO** pour passer au paramètre de température **HO**. Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour définir la température **Hi** pour votre barbecue. Laissez appuyé sur les boutons **▲** or **▼** pour que les chiffres défilent plus rapidement. La plage de température basse du barbecue est 0 °C – 299 °C (32 °F – 572 °F) et le paramètre par défaut est 107 °C (225 °F).
- Appuyez sur le bouton **ST./SP./⏻/CLEAR** pour allumer/éteindre la fonction d'alarme.

Remarque : Vous ne pourrez pas de configurer la température **BBQ Hi** en-dessous de la température **BBQ LO**.

Remarque : L'alarme de la température **LO** ne sera pas activée avant que la température réelle dépasse la température **LO** définie.

13. Régler le minuteur

13.1 Minuteur

- Laissez appuyé sur le bouton **PROBE/TIMER** pendant 3 secondes pour entrer en mode **▲** ne bougera plus **MINUTEUR**. Si vous avez procédé correctement, le minuteur affichera 00:00 et une petite icône de minuteur s'affichera dans la partie supérieure de l'écran.
- Appuyez sur le bouton **TASTE/Hi/LO** pour sélectionner entre un minuteur heure/minute et un minuteur minute/seconde.
- Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour ajuster le paramétrage de votre minuteur. Laissez appuyé sur les boutons **▲** ou **▼** pour ajuster le paramétrage de votre minuteur rapidement. Appuyez sur le bouton **ST./SP./⏻/CLEAR** pour confirmer ce paramètre. Attention, le paramètre maximal pouvant être utilisé est 99 heures et 59 minutes.
- Après avoir configuré le minuteur, appuyez sur le bouton **ST./SP./⏻/CLEAR** pour le démarrer. Si vous avez procédé correctement, **TIMER ▼** clignotera, ce qui indique le minuteur est actif.
- Pour mettre le décompte en pause, appuyez sur le bouton **ST./SP./⏻/CLEAR**.

Le MINUTEUR ▼ ne bougera plus. Si vous voulez réinitialiser le minuteur, laissez appuyé sur le bouton **ST./SP./⌚/CLEAR**. Si vous souhaitez reprendre le minuteur, appuyez sur le bouton **ST./SP./⌚/CLEAR**.

7. Lorsque le décompte atteint 00:00, l'alarme retentira pendant une minute.

8. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

Remarque : Lorsque le minuteur descend en-dessous d'une heure (1:00), l'écran ajustera automatiquement l'affichage pour passer à 59'59", ce qui veut dire 59 minutes et 59 secondes. Les secondes commenceront alors à défiler.

13.2 Chronomètre

1. Laissez appuyé sur le bouton **PROBE/TIMER** pour entrer en mode MINUTEUR.

Si vous avez procédé correctement, le minuteur affichera 00:00 et une petite icône de minuteur s'affichera dans la partie supérieure de l'écran.

2. Appuyez sur le bouton **ST./SP./⌚/CLEAR** pour démarrer le chronomètre.

TIMER ▲ commencera à clignoter ce qui indique que le chronomètre est actif. Le temps maximal qui peut être atteint est 99 heures et 59 minutes.

3. Pour mettre le décompte en pause, appuyez sur le bouton **ST./SP./⌚/CLEAR**. Le MINUTEUR ▲ ne bougera plus.

4. Si vous voulez réinitialiser le minuteur, laissez appuyé sur le bouton **ST./SP./⌚/CLEAR**. Si vous souhaitez reprendre le minuteur, appuyez sur le bouton **ST./SP./⌚/CLEAR**.

Remarque : Lorsque le chronomètre atteint 59 minutes et 59 secondes, il passera automatiquement au format heure/minute.

14. Fonctionnalité d'extinction automatique

Le récepteur s'éteindra automatiquement s'il ne reçoit aucun signal de température du transmetteur pendant plus de 30 minutes - une alarme retentira pendant une minute avant l'extinction automatique.

Le transmetteur s'éteindra automatiquement si la température des deux sondes reste en-dessous de 40 °C pendant 2 heures.

15. Synchronisation du transmetteur et du récepteur

Le transmetteur et le récepteur ont déjà été synchronisés dans notre usine de production. De manière générale, vous n'avez pas à resynchroniser les unités. Il vous suffit simplement de brancher les sondes, d'insérer les piles, d'allumer le récepteur et le transmetteur, de patienter pendant quelques secondes, et vous verrez les températures affichées sur les deux appareils, qui seront prêts à l'utilisation.

Cependant, dans certains cas très rares, la synchronisation entre le récepteur et le transmetteur est perdue, et vous aurez alors besoin de les synchroniser en suivant les étapes suivantes :

- Insérez deux piles AAA dans le récepteur, l'icône de signal sur l'écran clignotera.
- Insérez deux piles AAA dans le transmetteur, branchez les sondes en acier inoxydable dans les emplacements prévus à cet effet. L'écran LCD affichera les températures actuelles de chaque sonde.
- Attendez quelques secondes, le transmetteur enverra le signal au récepteur. L'unité est prête à l'utilisation quand vous voyez la température actuelle sur le récepteur.
- Laissez appuyé sur le bouton **⏻/RESYNC** du récepteur pendant 3 secondes pour entrer en mode de synchronisation.
- Attendez quelques instants pour que la température s'affiche sur l'écran du récepteur, ce qui indique que la synchronisation est terminée. Votre thermomètre de cuisson à distance professionnel est prêt à l'utilisation.

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

16. Conseils utiles

- Si le récepteur/transmetteur n'affiche aucune température, attendez que la sonde atteigne la température ambiante. Bougez les prises de la sonde du transmetteur jusqu'à obtenir le contact. Si le problème persiste, il est

possible que le câble de la sonde est grillé, soit à cause de l'humidité ou de la chaleur.

- Pendant la période de garantie, contactez-nous et nous vous enverrons gratuitement une nouvelle sonde.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si elle augmente trop rapidement, assurez-vous que l'extrémité de la sonde ne sorte pas de la nourriture. Repositionnez la sonde au centre de la partie épaisse de la nourriture. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.

17. Avertissements

1. Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour toucher les capteurs ou les câble des sondes en acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. Ne les touchez pas avec vos mains.
2. Gardez les capteurs et les câble des sondes en acier inoxydable hors de portée des enfants.
3. Nettoyez les sondes et séchez-les correctement après chaque utilisation.
4. Essayez le transmetteur et le récepteur avec un chiffon humide.
5. N'exposez pas les prises des sondes en acier inoxydable ou les trous des prises du transmetteur à l'eau ou tout liquide. Cela entraînerait une mauvaise connexion et des lectures faussées.
6. N'exposez pas le récepteur ou le transmetteur à la chaleur directe.
7. N'utilisez pas les sondes en acier inoxydable dans le micro-onde.
8. La sonde du thermomètre enregistre des températures descendant à -10 °C (14 °F) et montant jusqu'à 300 °C (572 °F). N'utilisez pas les sondes au-dessus de 300 °C (572 °F), vous risqueriez d'abimer le câble.
9. Utilisation non prévue pour les personnes de 12 ans ou moins.

18. Nettoyage

- Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour toucher les capteurs ou les câble des sondes en acier inoxydables pendant ou juste après la

cuisson. Ne les touchez pas avec vos mains.

- Gardez les capteurs et les câble des sondes en acier inoxydable hors de portée des enfants.
- Nettoyez les extrémités métalliques des sondes avec de l'eau savonneuse chaude et séchez correctement. Ne les plongez pas la sonde dans l'eau pendant son nettoyage.
- Essuyez le transmetteur et le récepteur avec un chiffon humide. Ne les plongez pas dans l'eau.

19. Conformité FCC

Information pour l'utilisateur

Avertissement : Les changements ou les modifications apportés à cette unité sans l'accord explicite du parti responsable de la conformité est susceptible d'entraîner la révocation de l'autorisation d'utilisation de l'appareil.

Remarque : Cet équipement a été testé et est conforme avec les limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre des interférences dangereuses dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé dans le cadre des instructions, peut créer des interférences dangereuses aux communications radio.

Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas au sein d'une installation particulière. Si cet équipement génère des interférences dangereuses à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'appareil, nous conseillons à l'utilisateur de modifier les interférences grâce à l'une des mesures suivantes :

- Réorientez ou relocalisez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement sur une prise différente de celle du récepteur.
- Contactez le revendeur ou un technicien pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des réglementations de la FCC.

L'utilisation est sujette aux deux conditions suivantes :

- (1) l'appareil ne cause pas d'interférences dangereuses, et
- (2) l'appareil doit accepter les interférences reçues, y compris celles qui entraînent une opération non désirée.

20. Déclaration de conformité

Par la présente, le fabricant déclare que ce produit est conforme aux exigences de base et aux réglementations applicables de la directive sur les équipements hertziens 2014/53/UE, de la directive CEM 2014/30/UE. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse:
<https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

21. Élimination



Signification du symbole "Élimination"

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



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

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

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



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

22. GARANTIE LIMITÉE DE D'UN AN

ThermoPro garantit ce produit de tout défaut dans ses composants, matériaux et fabrication pendant une période de d'un an, à partir de la date d'achat.

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

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

23. SERVICE CLIENTS

Téléphone : 1-877-515-7797 (États-Unis et Canada uniquement)
 33-975-129-576 (France)

Courriel : service@buythermopro.com

Heures : Tous les jours ouvrés de 8:00 AM à 8:00 PM la semaine de
 (États - Unis et Canada uniquement)

Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00 PM - 12:00 PM CET (France)

Tableau des températures de cuisson des aliments

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		

Avertissement: L'USDA (Département de l'Agriculture des États-Unis) recommande que le bœuf, le porc, le veau et l'agneau soient cuits à 145 ° F (ou 63 ° C) minimum, puis reposés pendant au moins 3 minutes. Nous fournissons le tableau des températures de cuisson des aliments à titre de recommandation pour les personnes ayant des préférences personnelles différentes. Assurez-vous toujours de vérifier avec votre thermomètre.