

26. 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		

Avvertissement: 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.

ThermPro

Cook Like a Pro!



Remote Food Thermometer with Dual Probe

EN01

FR15

20B/C-20230609 EN FR

1. Introduction

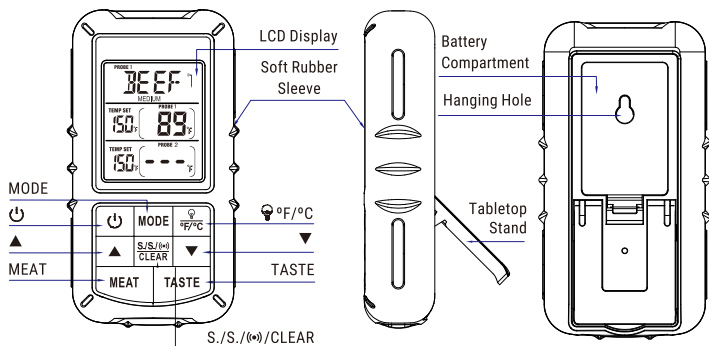
Congratulations on your purchase of the Professional Remote Food Thermometer, a programmable radio frequency food thermometer. You will now be able to remotely monitor the temperature of cooking food and the temperature inside your grill, oven or smoker from anywhere in your home.

EN

2. Components

- 1 x Receiver
- 1 x Transmitter
- 2 x Stainless Steel Probes
- 4 x AAA Batteries
- 1 x User Manual

3. 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: ±1.8°F (±1.0°C).
- Battery Compartment–Holds 2 AAA Batteries.

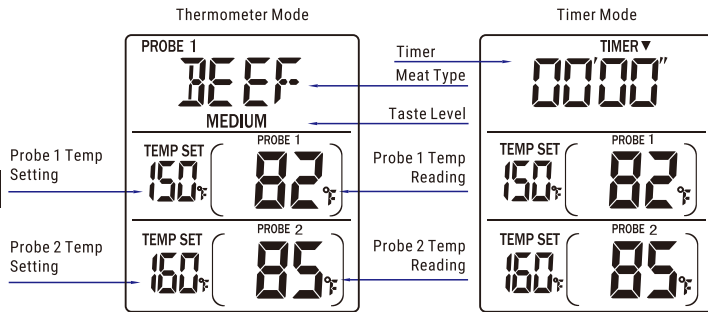
- Tabletop Stand/Hanging Hole: Allows you to stand the receiver on the tabletop or hang on the wall.

4. Buttons

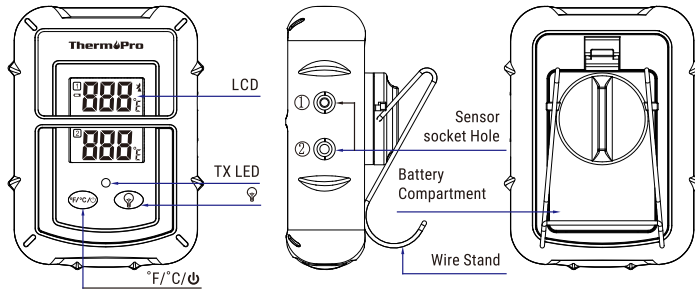
1. **MODE**–Press to select Thermometer Probe 1, Thermometer Probe 2 or Timer mode. Press and hold for 2 seconds to enter Synchronization/Pairing mode.
2. **▲**–In thermometer mode (Probe 1 or 2), press once to increase the temperature value. Press and hold for 2 seconds and the temperature value will 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./(*)/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. **⏻**–Press once to turn ON/OFF the receiver.

EN

5. LCD Screen



6. Transmitter Features



- LCD (Liquid Crystal Display) – Displays temperatures of both probe 1 and probe 2.
- 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.
- Maximum Transmit Power: 8mW.

7. 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.
💡: Press once to turn ON/OFF the backlight.

8. Installing Batteries

Open the battery compartment of the receiver and insert 2 x AAA batteries with correct polarity. Open the battery compartment of the transmitter and insert 2 x AAA batteries with correct polarity.

9. Turn On/Off Unit

Press **⏻** button on the receiver to turn NO/OFF the receiver;
 Press **°F/°C/⏻** button on the transmitter to turn NO/OFF the transmitter.

10. Synchronize/Pair Transmitter & 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.

11. 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.

12. 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.

If the transmitter receives no button presses for 2 hours and the temperature is also below 40°C, it will automatically power off. The receiver will automatically shut down after receiving no signal for 30 minutes.

NOTE: When there is TIMER running, the receiver will not shut down automatically.

13. 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.

14. 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.

15. How to Monitor BBQ/Oven Temperature

1. You can use probe 2 to measure and monitor the temperature inside the BBQ, smoker or barbecue. 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 $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ 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.

16. 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 500Ft 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. 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.
17. Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.
18. Turn off the transmitter and receiver.

17. Using the Timer

17.1. 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 \blacktriangle or \blacktriangledown to adjust timer setting. Press and hold \blacktriangle or \blacktriangledown to adjust setting at a faster pace. Press $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ to confirm the setting. The maximum countdown timer setting is 99 hours and 59 minutes.
4. Press and hold $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ to clear the setting back to 00:00.
5. After setting, press $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ to start the timer. TIMER \blacktriangledown will blink indicating the countdown timer is running.
6. To pause the countdown process, press the $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ button. The TIMER \blacktriangledown becomes solid. Press the $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ 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.

EN

17.2. 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 $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ to clear the setting to 00:00.
2. Press the $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ 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 $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ button. The ▲ TIMER ▲ becomes solid.
4. Press and hold $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ 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.

18. Helpful Hints

- If the receiver 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.

19. 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.

EN

20. 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.

21. 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.

22. 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://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

23. 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

24. 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.

EN

25. Customer Service

Call or Text: 1-877-515-7797(USA & Canada only)
44-808-164-1683(UK)

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00AM - 8:00PM EST(USA & Canada only)
1:00PM - 12:00PM CET(UK)

26. 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		

EN

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

Cook Like a Pro!



Thermomètre à distance avec une sonde double pour les aliments

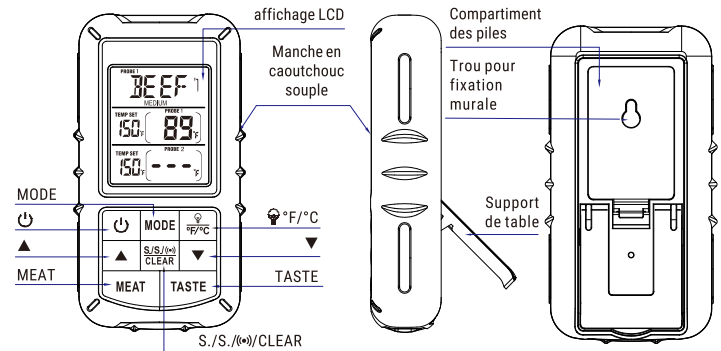
1. Introduction

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 grill, four ou fumoir quel que soit l'endroit où vous vous trouvez.

2. Composants

- 1 x Récepteur
- 1 x Transmetteur
- 2 x Sondes en acier inoxydable
- 4 x Piles AAA
- 1 x Manuel de l'Utilisateur

3. 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 prééglées 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.
- Support de table/Trou de suspension: permet de placer le récepteur sur la table ou de l'accrocher au mur.

FR

4. Boutons

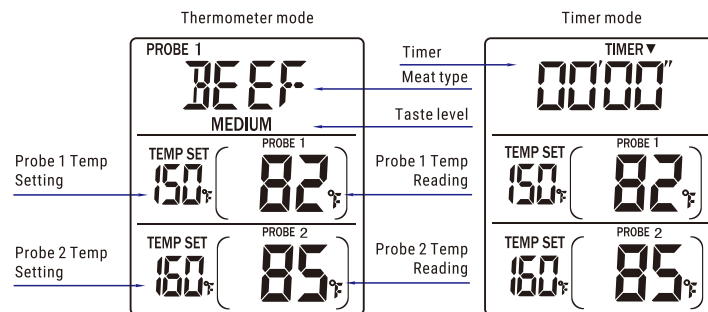
1. **MODE** – Appuyez sur select Thermometer Probe 1, Thermometer Probe 2 ou Timer mode. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour entrer en mode couplage/synchronisation.
2. **▲** – En mode thermomètre (Sonde 1 ou 2), appuyez une fois pour augmenter la valeur de la température. Appuyez et maintenez 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 diminue 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.

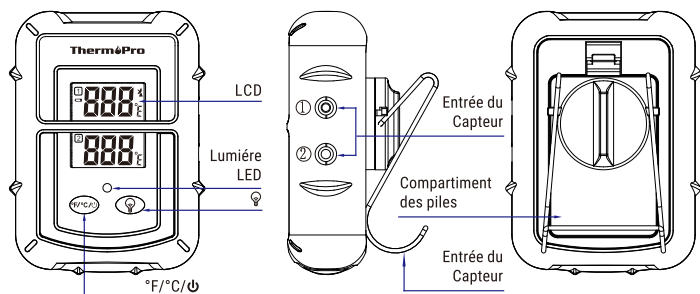
6. **TASTE** – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner le niveau de goût de la viande: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL et WELL DONE. (BLEU, SAIGNANT, À POINT, BIEN CUIT). En mode BBQ, appuyez sur ce bouton pour afficher la température de BBQ élevée ou la basse température.
7. **F/C** – Appuyez une fois pour activer ou désactiver le rétroéclairage, Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour sélectionner les lectures de température en degrés Celsius ou Fahrenheit.
8. **⏻** – Appuyez une fois pour tourner le récepteur sur ON/OFF.

FR

5. Écran LCD



6. Caractéristiques du transmetteur



- LCD (Affichage à cristaux liquides) ACL – affiche des températures à la fois la sonde 1 et 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.
- Puissance d'émission maximale: 8 mW.

7. Boutons

°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.

Lumière LED : Appuyez une fois pour activer/désactiver le rétroéclairage.

8. 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.

9. Tournez l'unité On/Off

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

10. 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 **°F/°C/°**.
- 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.

11. 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 devrait apparaître sur l'écran du récepteur.

12. 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.

Si aucun bouton n'est pressé sur le transmetteur pendant 2heures et que la température est également inférieure à 40°C, ils'éteindra automatiquement. Le récepteur s'éteindra automatiquement au bout de 30 minutes sans réception de signal.

REMARQUE: Lorsque le minuteur est utilisé, le récepteur nes'éteindra pas automatiquement.

13. Mesurer la température de la viande par la plage de température de cuisson USDA

1. 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.
2. 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.
3. 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.

4. 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 préréglée TEMP SET selon les niveaux de cuisson USDA. Exemple: Le bœuf sera bien cuit à 165°F.
5. Une fois la température de la viande (sonde 1 ou sonde 2) 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.

14. 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.

15. Comment surveiller la température de BBQ/Four

1. Vous pouvez utiliser sonde 2 pour mesurer et surveiller la température à l'intérieur du four, fumoir 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 $\frac{S./S./(\infty)}{\text{CLEAR}}$ 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.

16. 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 500 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. Éteignez le gril. 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.
16. Nettoyez la sonde en acier inoxydable et séchez-la soigneusement après chaque utilisation.
17. Éteignez le transmetteur et le récepteur.

17. Utilisation de la minuterie

17.1. 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 $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ pour confirmer le réglage. Le réglage maximum du compte à rebours est de 99 heures et 59 minutes.
4. Appuyez et maintenez $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ pour effacer le paramètre à 00:00.
5. Après avoir configuré, appuyez sur $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ 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 $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$. La TIMER ▼ va s'arrêter. Appuyez sur le bouton $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ 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.

17.2. 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 $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ pour remettre le réglage à 00:00.
2. Appuyez sur le bouton $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ 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 $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$. La TIMER ▲ va s'arrêter.
4. Appuyez et maintenez $\frac{S./S./(\infty)}{CLEAR}$ pour remettre le réglage à 00:00.
5. Lorsque comptage progressif minuterie atteint 59 minutes et 59 secondes; il passe automatiquement au format d'affichage Hour: Minute.

18. Astuces utiles

- Si le récepteur 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-circuite 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 lourdes.

19. Attention

1. Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher les capteurs en acier inoxydable des tiges, ou fils, pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
2. Laissez les capteurs en acier inoxydable de tige et les fils hors de la portée des enfants.

3. Nettoyez les tiges en acier inoxydable et essuyez longuement après chaque utilisation.
4. Ne pas utiliser le receveur sous la pluie. Il n'est pas résistant à la pluie. Le transmetteur est résistant à la pluie mais n'est pas waterproof. Ne pas immerger dans l'eau.
5. Ne pas exposer l'entrée des tiges en acier inoxydable ou la sortie du transmetteur dans l'eau ou n'importe quel liquide, cela causerait une mauvaise connexion et des mesures erronées.
6. Ne pas exposer le receveur ou le transmetteur à la chaleur directe ou surface.
7. Ne pas utiliser la tige en acier inoxydable dans un four micro-ondes.
8. Le thermomètre barbecue enregistre des températures allant de 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.
9. Est déconseillé aux enfants de 12 ans ou moins.

20. Nettoyage

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

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

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

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

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

22. 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://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

23. Élimination



Signification du symbole "Elimination"

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



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

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

24. 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.

25. Service Clients

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

Courriel: service@buythermopro.com

Heures: Tous les jours ouvrés de 8:00AM à 8:00PM la semaine de
(États - Unis et Canada uniquement)
Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00PM - 12:00PM CET
(France)