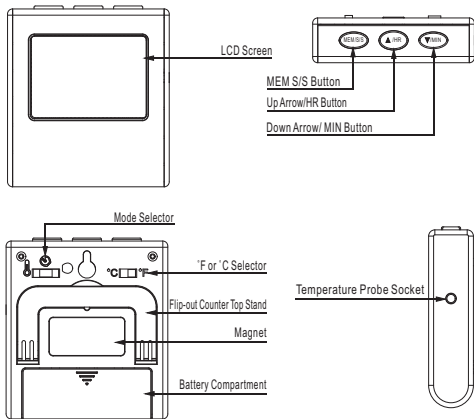


# ThermPro

## Digital Food Thermometer

### Model No. TP-16

#### Key Definition



#### Keys Definition

1. Temperature Probe Socket: Insert temperature probe into this socket to measure meat temperature.
2. LCD Screen: Displays meat temperature and set temperature while in cook mode. Displays countdown timer when in timer

mode.

- MEM|S/S Button: Press the MEM button while in cook mode to enable the option to adjust quick temperature settings. Press again to save selection. Press the S/S button when in timer mode to begin the count-down timer. Press the S/S button to pause or restart the timer. When the countdown timer hits 0:00 press the S/S button to silence the unit.
- Up Arrow/HR Button: Press the up arrow to select food types while in quick temperature setting. Press the up arrow to set your desired cooking temperature while in manual temperature setting. Press the HR button to set hours while in timer mode. To clear time, press the HR and MIN buttons at the same time.
- Down Arrow/ MIN Button: Press the down arrow to select food types while in quick temperature setting. Press the down arrow to set your desired cooking temperature while in the manual temperature setting. Press the MIN button to set minutes while in timer mode. To clear time, press the HR and MIN buttons at the same time.
- °F or °C Selector: Move the switch towards °F or °C, depending on how you would like your temperature displayed.
- Mode Selector: Move the position of the selector to select cook mode, timer mode or power off the device.
- Flip-out Counter Top Stand: Allows user to place device on counter for easy viewing.
- Magnet: Allows user to stick device to a metal surface. For example, a refrigerator.
- Battery Compartment: Remove battery cover to insert 1 AAA battery.

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

## FEATURES AND SPECIFICATIONS

- Programmable alert with preset temperatures for specific foods.
- 23-hour, 59-minute countdown timer.
- Stainless steel temperature probe with steel mesh cable.
- Temperature range of probe\*: 32°F to 482°F (0°C to 250°C).
- Temperature tolerance of internal food reading\*\*: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Temperature readings in °F or °C.
- Flip-out counter top stand and magnet.
- Uses one AAA battery (included).

\* The probe is not designed to perform as an oven thermometer. If probe is not inserted into food, the temperature reading of oven heat above 200°F (93°C) will be accurate to within 1°F to 5°F (0.5°C to 2.7°C).

\*\* The internal food reading temperature range is: 145°F to 185°F (63°C to 85°C).

## BATTERY INSTALLATION/SET UP

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

## IMPORTANT NOTES/WARNING

- This product is not for use in microwave ovens.
- Keep out of reach of children.
- Do not touch hot probe or wire with bare hands or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.
- Do not expose probe directly to flame. Doing so will cause

wire to deteriorate.

- When not in use, slide the mode selector switch to the off position O to conserve the battery.
- Be sure to use a new, good quality alkaline battery and replace it often. A weak battery will cause the unit to lose accuracy. Always dispose of exhausted batteries safely.
- A food thermometer can assist in the proper preparation of food. However, use of this electronic device does not guard against unsafe food handling practices. Always follow proper food preparation techniques to limit the risk of food borne illness.
- The stainless steel wire probe should not be exposed to oven temperatures exceeding 482°F (250°C).
- Do not let probe or cable come into direct contact with the oven elements, as this will result in faulty readings and/or damage.
- If the temperature exceeds or falls below the measurable ranges, the LCD screen will display the following letters: HHH for temperatures above range and LLL for temperatures below range.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Using the Cooking Thermometer

- Clean the stainless temperature probe with hot water and soap and rinse clean. Do not submerge the probe and cable in water. The probe /cable connection is not waterproof.
- Plug the temperature probe into the socket on the right side of the main unit.
- Make sure the probe cable is free of knots. Make sure the sensor plug on the end of the cord is plugged into the base unit. (Note: if the probe is not plugged in properly or is crimped,

the display will show LLL.)

- Slide the switch on the back of the base unit to display the temperature in °F or °C.
- Slide the mode selector switch to the cook position “🔥”.
- You will see two temperatures on the LCD display. On the left is the actual temperature reading as measured by the temperature probe and on the right is the set temperature. The default reading is 212°F
- Set your desired cooking temperature by choosing Quick Temperature Setting or Manual Temperature Setting. (see Section **Quick Temperature Setting and Manual Temperature Setting**)
- Insert the tip of the temperature probe at least 5 cm/2” into the thickest part of the meat, but not near bone or gristle.
- Place food into the oven. Before closing the oven door, make sure there is enough slack in the steel mesh cable to prevent the probe from being pulled out of the food when the oven door is closed. The base unit must be positioned outside of the oven on a stable surface and must be firmly connected to the temperature probe.
- To prevent damage to the base unit, it should not be placed on a hot surface.
- When the internal temperature of your food reaches the temperature you have set, an audible alert will sound. To stop the alert, either slide the mode selector switch to O or disconnect the temperature probe from the base unit and the alarm will stop within 30 seconds.
- Before removing the food from the oven, disconnect the steel mesh cable from the base unit. Do not touch hot probe or wire with bare hands during or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.

## Quick Temperature Setting

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

Follow these steps:

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

NOTE: You can make manual adjustments to the preset temperatures by pressing “▲” or “▼”. Press and hold the button for fast setting.

## PRESET TEMPERATURE COOKING CHART:


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

## Manual Temperature Setting

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

## COUNTDOWN TIMER

Your countdown timer can operate as a timer only or it can be used while the cooking thermometer is in operation.

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

## CLEANING AND CARE

- Unit is not waterproof. Do not expose plug of probe or plug-in hole to any liquid, which will result in a bad connection and faulty readings.

- The probe and cable are not dishwasher safe. They must be hand washed using hot water and soap. Make sure to rinse and dry the probe thoroughly before storing.
- Do not submerge the base unit in water or expose to any corrosive cleaning materials. Wipe with damp cloth.

## LIMITED 90 DAYS WARRANTY

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

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

## CUSTOMER SERVICE

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

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

Hours: Weekdays 9:00 AM - 5:00 PM EST

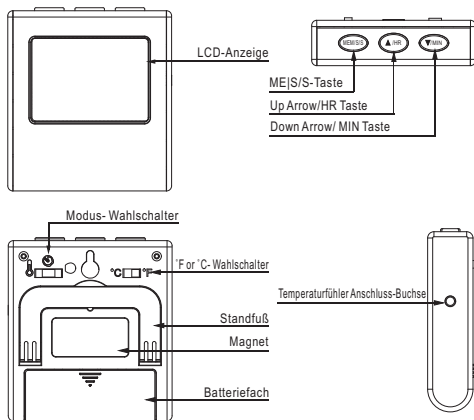
This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

DE

# ThermoPro

Digital Lebensmittel-Thermometer  
Modell Nr. TP-16

## Tasten Definition



## Bedientasten

1. Temperaturfühler Anschluss-Buchse: Stecken Temperaturfühler in diese Buchse, um Fleisch Temperatur zu messen.
2. LCD-Anzeige: Zeigt die Fleischtemperatur an und stelle

Temperatur im Koch-Modus. Zeigt Countdown-Timer im Timer Modus.

- ME|S/S-Taste: Drücken Sie die „MEM“ -Taste, während im Koch-Modus, um die Option schnelle Temperatureinstellungen zu aktivieren, drücken Sie erneut diese Taste, um Ihre Auswahl zu speichern. Drücken Sie die „S/S“-Taste, wenn im Timer-Modus, um den Countdown zu starten. Drücken Sie die „S/S“ eTaste, um den Timer anzuhalten oder erneut starten. Wenn der Countdown-Timer trifft 0:00 drücken Sie „S/S“(An/Aus), um den Alarm abzustellen.
- Up Arrow/HR Taste: Drücken Sie die "Up Arrow" -Taste, um Lebens-mitteltypen in schnelle Temperatureinstellung auszuwählen. Drücken Sie die „Up Arrow“ Taste, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen, während im manuellen Temperatureinstellung. Drücken Sie die "HR" -Taste, um Stunden im Timer Modus einzustellen. Um die Time -Anzeige auf 0:00 zurückzusetzen drücken Sie die "HR" und "MIN" Tasten gleichzeitig.
- Down Arrow/ MIN Taste: Drücken Sie die "Down Arrow" -Taste, um Lebensmitteltypen in schnelle Temperatureinstellung auszuwählen. Drücken Sie die "Down Arrow" -Taste, um die gewünschte Gar-temperatur einzustellen, während im manuellen Temperatur-einstellung. Drücken Sie die "MIN" -Taste, um Minuten im Timer Modus einzustellen. Um die Timer-Anzeige auf 0:00 zurückzusetzen drücken Sie die "HR" und "MIN" Tasten gleichzeitig.
- °F or °C- Wahlschalter: Schieben Sie den Schalter in Richtung °F oder °C, in jedem anderen Modus wird zwischen °F und °C umgeschaltet.
- Modus-Wahlschalter: Verschieben Sie die Position des Wahlschalter auf Koch-Modus, Timer-Modus oder schalten Sie das Gerät aus.

- Standfuß: Ausklappbar, zum Aufstellen auf einer Tischplatte.
- Magnet: Ermöglicht dem Benutzer das Gerät an eine Metalloberfläche haften. Z.B. Kühlschrank.
- Batteriefach: für ein AAA-Batterien

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

#### **Gerätdaten:**

- Programmierbarer Alarm und voreinstellbare Temperaturen für spezielle Lebensmittel.
- Timer bis 23 Stunden 59 Minuten.
- Temperaturfühler aus Edelstahl und Kabel.
- Temperaturbereich des Thermometers\* 0°C bis 250°C(32°F bis 482 °F).
- Anzeigetoleranz des Lebensmittlertemperatur\*\*: +/-1.0°C (+/-1.8°F).
- Temperaturanzeige in °C oder °F.
- Abnehmbare und magnetische Station.
- Benötigt eine AAA-Batterie ( im Lieferumfang enthalten).

\* Die Sonde ist nicht dafür ausgelegt, als Ofenthermometer zu fungieren. Wenn die Sondenicht in Lebensmitteln eingesetzt ist, wird die Temperaturanzeige der Ofenhitze über 93°C (200°F) wird mit einer Genauigkeit von 0.5°C bis 2.7°C (1°F bis 5°F) gemessen.

\*\* Der interne Nahrungstemperaturmessbereich: 63°C bis 85°C (145°F bis 185°F).

## EINSETZEN DER BATTERIE

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

## WICHTIGE HINWEISE / WARNUNG

- Nicht einem Mikrowellenherd verwenden.
- Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Den heißen Temperaturfühler oder das Kabel während des Gar-vorgangs oder direkt danach nicht mit bloßen Händen berühren. Immer hitzebeständige Handschuhe tragen.
- Den Temperaturfühler nicht offenem Feuer aussetzen. Dies könnte das Kabel beschädigen.
- Ist das Thermometer nicht in Betrieb, den Modus-Wahlschalter auf Position 0 stellen, um die Batterie zu schonen.
- Neue, qualitativ hochwertige alkalische Batterien verwenden und diese häufiger wechseln. Eine schwache Batterie verschlechtert die Präzision des Gerätes. Abgenutzte Batterie immer in geeigneten Behältern entsorgen.
- Der Temperaturfühler aus Edelstahl darf bei einer Temperatur über 250°C (482°F) nicht verwendet werden.
- Der Temperaturfühler und das Kabel dürfen nicht in direkten kontakt mit den heizstäben gebracht werden, dies könnte die Temperatur-nahme verfälschen oder den Fühler beschädigen.

## GEBRAUCHSANLEITUNG

### Vervwendung des Garthermometers

- Den Temperaturfühler aus Edelstahl mit warmen Seifenwasser reinigen und abspülen. Fühler und Kable nicht ins Wasser tauchen.
- Die Verbindung zwischen Temperaturfühler und kabel ist nicht wasserfest.
- Das Thermometer in die Steckdose an der rechten Seite der Basisstation einstecken.
- Überprüfen Sie, dass der Draht des Temperaturfühlers sich nicht verknotet hat.
- Den schalter auf der Rückseite des Geräts auf Position "°C" oder "°F" stellen.
- Den Modus-Wahlschalter auf Position "🔥" Stellen, wie auf der Zeichung des Thermometers dargestellt.
- Die LCD-Anzeige zeigt zwei Temperaturen an. Die vom Garthermometer tatsächlich gemessene Temperatur wirk linksangezeigt, die gewünschte Temperatur rechts. Standardmäßig zeigt das Thermometer 100°C(212°F) an.
- Die Gartemperatur einstellen durch Auswahl der Option Schnell-regulierung Temperatur oder manuelle Temperaturregulierung.
- Den Fühler mindes 2cm/2\* tief in die dickste Stelle des Fleischstücks einstecken, ohne allerdings Knochen zu berühren.
- Das Gericht in den Ofen Stellen. Vor dem Schließen der Ofentür sicherstellen, dass der Stahldraht ausreichend Raum hat, damit der Fühler korrekt am Platz bleibt, sobald die Ofentüre geschlossen wird. Die Basisstation muss auf einem Stabliien Untergrund, außer-halb des Ofens, stehen und korrekt mit dem Fühler verbunden sein.

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

## SCHNELLREGULIERUNG DER TEMPERATUR

Das Garthermometer ist mit voreingestellten Temperaturen programmiert, je nach unterschiedlicher Garstufe: Geflügel 85°C, Rindfleisch, gut durchgegart(77°C) Kalb/Schwein (77°C), Rindfleisch, halb durchgegart (71 °C) sowie Rindfleisch, blutig/Fisch(63 °C) Gehen Sie wie folgt vor:

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

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

## TEMPERATURTABELLE:

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

## MANUELLE TEMPERATURREGULIERUNG

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

## TIMER

- Der Timer kann allein oder mit Temperaturfühler verwendet werden.



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

## WARTUNG UND REINIGUNG

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

## 90 TAGE BESCHRÄNKTE GARANTIE

ThermoPro garantiert für einen Zeitraum von 90 Tagen 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.

## KUNDENSERVICE

Telefon: 1-877-515-7797 (nur in US&CA verfügbar)

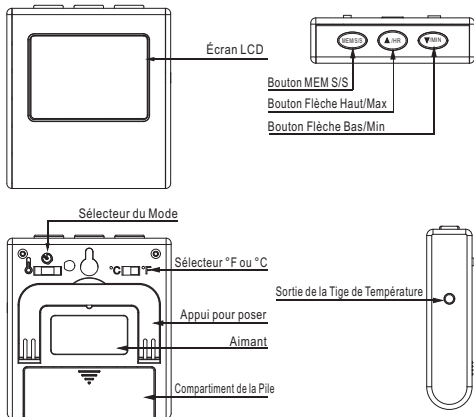
E-Mail: [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

Öffnungszeiten: Wochentags 09:00 - 17:00 Uhr EST

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

## Thermomètre numérique pour Aliments Modèle No. TP-16

### Aperçu de l'Appareil



### Aperçu de l'Appareil

1. Temperature Probe Socket: Insérez la tige de température dans cette ouverture pour mesurer la température de la viande.
2. Écran LCD: Affiche la température de la viande et la température

calculée en mode cuisine. Affiche le minuteur en mode minuteur.

3. Bouton MEM|S/S: Appuyez sur le bouton MEM en mode cuisine pour que l'option ajuste les paramètres de température rapide. Appuyez à nouveau pour sauvegarder la sélection. Appuyez sur le bouton S/S en mode minuteur pour démarrer le compte à rebours. Appuyez sur le bouton S/S pour arrêter ou redémarrer le minuteur. Quand le minuteur atteint 0:00 appuyez sur le bouton S/S pour éteindre la sonnerie.
4. Bouton Flèche Haut/HR: Appuyez sur la flèche haute pour sélectionner des types d'aliment avec les paramètres de température rapides. Appuyez sur la flèche haute pour programmer votre température de cuisson avec les paramètres de température manuels. Appuyez sur le bouton HR pour paramétrer les heures avec le mode minuteur. Pour effacer le temps programmé, appuyez en même temps sur les boutons MIN et HR.
5. Bouton Flèche Bas/MIN: Appuyez sur la flèche haute pour sélectionner des types d'aliment avec les paramètres de température rapides. Appuyez sur la flèche haute pour programmer votre température de cuisson avec les paramètres de température manuels. Appuyez sur le bouton MIN pour paramétrer les minutes avec le mode minuteur. Pour effacer le temps programmé, appuyez en même temps sur les boutons MIN et HR.
6. Sélecteur °F/°C: Poussez le bouton vers °F ou °C, selon votre choix d'unité.
7. Mode Sélecteur: Poussez le bouton du sélecteur pour choisir le mode de cuisson, le mode minuteur ou éteindre l'appareil.
8. Appui pour poser: Pour pouvoir poser l'appareil sur le plan de travail pour une utilisation facilité.

9. Aimants: Pour pouvoir accrocher l'appareil sur une surface en métal. Par exemple, un réfrigérateur.

10. Compartiment de la pile : Enlevez le cache du compartiment pour insérer une pile AAA.

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

## FONCTIONNALITÉS ET SPÉCIFICITÉS

- Alerte programmable avec des températures prédéfinies pour des aliments spécifiques.
- Minuteur de 23 heures et 59 minutes.
- Tige de température en acier inoxydable et un câble en acier tressé.
- Températures limites de la tige\*: 0°C jusqu'à 250°C (32°F à 482°F).
- Tolérance à la température de la mesure interne des aliments\*\* :  $\pm 1,0$  °C ( $\pm 1,8$ °F).
- Mesures de la température en °C ou °F.
- Appui pour poser et aimants.
- Utilisez une pile AAA (incluse).

\*La tige n'est pas conçue comme un thermomètre de four. Si la tige n'est pas insérée sur dans les aliments, la mesure de la température de la chaleur du four au-delà de 93°C (200 °F) sera exacte dans la limite de 0,5°C jusqu'à 2.7°C (1°F jusqu'à 5°F).

\*\*Les températures limites de la mesure interne des aliments est : 63°C jusqu'à 85°C (145°F jusqu'à 185°F).

## POSE DE LA PILE/INSTALLATION

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

## NOTES IMPORTANTES/ATTENTION

- Ce produit ne doit pas être utilisé dans un four micro-ondes.
- Gardez-le hors de la portée des enfants.
- Ne pas toucher la tige chaude ou le fil à mains nues ou juste après la cuisson. Portez toujours des gants résistants à la chaleur.
- De ne pas exposer la tige directement à la flamme. Cela causerait une détérioration du fil.
- Quand vous ne l'utilisez pas, poussez le bouton de sélection. de mode vers off pour conserver la pile.
- Utilisez une pile alcaline neuve et de bonne qualité et remplacez-la souvent. Une pile faible ferait perdre à l'appareil son exactitude. Jetez les piles usagées dans les poubelles prévues à cet effet.
- Un thermomètre alimentaire peut vous aider à préparer les repas. Cependant, l'utilisation de cet appareil électrique ne prévient pas l'hygiène des matières premières ou de la préparation. Suivez toujours des techniques de préparation de plats adéquates pour limiter les risques sanitaires.
- La tige en acier inoxydable ne doit pas être exposée à des températures de four supérieures à 250°C (482°F).
- Ne laissez ni la tige ni le câble entrer en contact direct avec des éléments du four, ce qui pourrait provoquer des erreurs de mesures et/ou des dommages.

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

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

- Pour utiliser le thermomètre alimentaire
- Nettoyez la tige de température en acier inoxydable avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez à l'eau claire. Ne pas plonger la tige et le câble dans l'eau. La connexion de la tige et du câble n'est pas waterproof.
- Enfoncez la tige de température dans l'ouverture sur le côté droit de l'unité principale.
- Vérifiez que la tige ne comporte pas de nœuds. Vérifiez que le capteur au bout du câble est bien enclenché dans l'unité principale. (Note : si la tige n'est pas bien installée ou est tordue, l'écran affichera LLL).
- Poussez le bouton au dos de l'unité pour afficher des températures en °F ou °C.
- Poussez le bouton du sélecteur de mode vers la position cuisson .
- Vous verrez deux températures sur l'écran LCD. A gauche est la température actuelle mesurée par la tige de température et à droite la température programmée. La mesure par défaut est 100°C (212°F).
- Choisissez votre température de cuisson en modifiant les paramètres de température rapides, ou les paramètres de température manuels. (Voir la section : paramètres de température rapides et paramètres de température manuels).
- Insérez le bout de la tige de température à au moins 5cm/2"

de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, mais loin des os et des tendons.

- Placez le plat dans le four. Avant de refermer la porte du four, vérifiez que le câble soit assez lâche pour que la tige ne tombe pas du plat quand la porte du four sera fermée. L'unité principale doit être positionnée à l'extérieur du four sur une surface stable et doit être fermement connectée à la tige de température.
- Pour éviter les dommages causés à l'unité principale, elle ne doit pas être placée sur une surface chaude.
- Quand la température interne des aliments atteint celle que vous avez sélectionnée, une alerte sonore se met en marche. Pour arrêter l'alerte, poussez le bouton du sélecteur de mode vers 0 ou déconnectez la tige de température de l'unité principale et la sonnerie s'arrêtera au bout de 30 secondes.
- Avant de sortir le plat du four, déconnectez le câble en acier tressé de l'unité principale. Ne touchez ni le fil ni la tige à mains nues pendant ou après avoir cuisiné. Portez toujours des gants résistant à la chaleur.

## Paramètres de Température Rapides

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

Suivez ces étapes:

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

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

## TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE CUISSON PRÉDÉFINIES

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

## Paramètres de température manuels

- Pour un paramétrage manuel, appuyez sur “▲” ou “▼” pour programmer la température de cuisson désirée.
- Se référer au tableau des températures de cuisson prédéfinies pour les températures internes recommandées.

## MINUTEUR

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

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

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

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

## **GARANTIE LIMITÉE A 90 JOURS**

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

## **SERVICE CLIENT**

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

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

Heures d'Ouverture : Lundi au Vendredi de 9:00 à 17:00 heure locale.

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