

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que usted tenga otros derechos que varíen según el estado.

Servicio al Cliente

Teléfono: 1-877-515-7797 (solo Estados Unidos & Canadá)

Correo electrónico: service@buythermopro.com

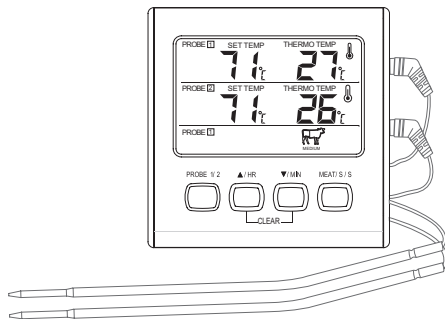
Horarios: Días laborables: 8:00 AM - 6:00 PM EST

ThermPro

Kochen wie ein Profi - Jedes Mal!

Digitales Lebensmittel-Thermometer mit Dual-Sonden

Modell-Nr.: TP-17



- DE Bedienungsanleitung..... 6
- EN Instruction Manual..... 18
- FR Mode d'emploi..... 30
- IT Istruzioni per l'uso..... 42
- ES Manual de instrucciones..... 55

Deutsch

Inhalt

Produktbild.....	6
Wesentliche Definition.....	6
Funktionen und technische Daten.....	8
Batterien Einsetzen/set up.....	8
Wichtige Hinweise/Warnung.....	9
Gebrauchsanweisung.....	10
Verwendung des Kochthermometers.....	10
Schnelle Temperatureinstellung.....	11
Benutzerdefinierte Temperatureinstellung.....	12
Voreingestellte Temperatur Koch-Diagramm.....	13
Timer.....	14
Countdown-Timer	14
Stoppuhr	15
Hilfreiche Hinweise.....	15
Reinigung und Pflege.....	16
Ein Jahr beschränkte Garantie.....	16
Kundenservice.....	17

English

Contents

Product image.....	19
Definition.....	19
Features and specifications.....	21
Battery installation/set Up.....	21
Important notes/warning.....	22
Operating instructions.....	23
Using the cooking thermometer.....	23
Quick temperature setting.....	24
User-Defined temperature setting.....	25
Preset temperature cooking.....	26
Timer.....	26
Countdown timer	27
Count up timer.....	27
Helpful Hints.....	28
Cleaning and care.....	29
Limited one-year warranty.....	29
Customer service.....	29

Français

Sommaire

Image du produit.....	31
Explication des touches.....	31
Caractéristiques et spécifications	33
Installation de la pile.....	33
Remarques importantes/avertissements.....	34
Instructions d'utilisation.....	35
Utiliser le thermomètre de cuisson.....	35
Paramétrage rapide de la température.....	36
Paramétrage de la température par l'utilisateur.....	37
Tableau de cuisson des températures préprogrammées.....	38
Minuteur.....	38
Minuteur	39
Chronomètre.....	49
Astuces pratiques.....	40
Nettoyage et entretien.....	41
Garantie d'un an limitée.....	41
Service client.....	41

Italiano

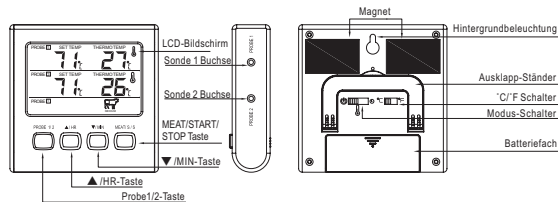
Indice

Immagine del prodotto.....	43
Definizione dei tasti.....	43
Caratteristiche e specifiche.....	45
Installazione/impostazione della Batteria.....	45
Note importanti/avvertenza.....	46
Istruzioni per l'uso.....	47
Utilizzo del termometro da cucina.....	47
Impostazione rapida della temperatura.....	48
Impostazione della temperatura definita dall'utente.....	49
Tabella per la temperatura di cottura preimpostata.....	50
Timer.....	51
Timer con conto alla rovescia	51
Timer di conto alla rovescia.....	52
Consigli utili.....	52
Pulizia cura.....	53
Garanzia limitata di un anno.....	53
Servizio clienti.....	54



Contenidos

Imagen del producto.....	56
Definición de las teclas.....	56
Especificaciones y características.....	58
Instalación la pila/preparación.....	59
Notas importantes/advertencias.....	59
Instrucciones de Uso.....	60
Utilizando el termómetro de cocción.....	60
Configuración rápida de temperatura.....	61
Configuración de temperatura definida por el usuario.....	62
Tabla de temperaturas de cocción preestablecidas.....	63
Temporizador.....	64
Contador regresivo	64
Cronómetro.....	65
Consejos útiles.....	65
Limpieza y cuidado.....	66
Garantía un año.....	66
Servicio al cliente.....	67

Produktbild



Wesentliche Definition

1. Sonde 1/2 Buchse: Sonde 1 und/oder 2 in die entsprechende Buchse stecken, um Fleischtemperaturen zu messen.
2. LCD-Bildschirm: Zeigt Temperaturen, Countdown oder Timer und andere Informationen.
3. Modus-Schalter(auf der Rückseite des Gerätes): Verschieben Sie die Position des Schalters auf Koch-Modus , Timer-Modus , oder schalten Sie das Gerät aus.
4. °C/°F Schalter (auf der Rückseite des Gerätes): Verschieben Sie die Position des Schalters, um die Temperatureinzeigeeinheit in °C oder °F auszuwählen.
5. Probe1/2-Taste: Drücken Sie im Kochmodus die Taste PROBE 1/2, um den Einstellmodus für Sonde 1 oder Sonde 2 auszuwählen. Die letzte Zeile des Bildschirms zeigt den Fleischtyp für die entsprechende Sonde an. Drücken Sie im Timer-Modus die Taste PROBE 1/2, um die Anzeige der Temperaturen von Sonde 1 oder 2 in der ersten Zeile des Bildschirms umzuschalten.

6. ▲ /HR-Taste: Im Kochmodus drücken Sie ▲, um die gewünschte Kochtemperatur zu erhöhen, wenn Sie nicht die vorprogrammierte Fleischtemperatur verwenden möchten. Im Timer-Modus drücken Sie diese Taste, um die Countdown-Stunden einzustellen. Um die Countdown-Zeit zu löschen, drücken Sie die Tasten HR und MIN gleichzeitig. Drücken und halten Sie die Taste für die schnelle Einstellung.
7. ▼ /MIN-Taste: Im Kochmodus drücken Sie ▼, um die gewünschte Kochtemperatur zu verringern, wenn Sie nicht die vorprogrammierte Fleischtemperatur verwenden möchten. Im Timer-Modus drücken Sie diese Taste, um die Countdown-Minuten einzustellen. Um die Countdown-Zeit zu löschen, drücken Sie die Tasten HR und MIN gleichzeitig. Drücken und halten Sie die Taste für die schnelle Einstellung.
8. MEAT/S/S-Taste: Im Kochmodus drücken Sie diese Taste, um die Fleischart auszuwählen: Geflügel (🐔), Schweinefleisch (🐷), Schinken (🐷), Rindfleisch Rare/Fisch (🐮), Rindfleisch Medium (🐮), Rindfleisch Well Done (🐮), und benutzerdefiniert (⚙️). Die vorprogrammierte Temperatureinstellung der Garheitsgrade für jede Fleischart wird vom USDA (US Department of Agriculture) empfohlen. Drücken Sie im Timer-Modus die S/S-Taste, um den Countdown- oder Timer zu starten. Drücken Sie die S/S-Taste, um den Timer anzuhalten oder neu zu starten.
9. Ausklapp-Ständer: Ermöglicht dem Benutzer zur einfachen Anzeige die Platzierung auf einem Ständer.
10. Magnet: Ermöglicht dem Benutzer das Gerät auf eine Metalloberfläche zu befestigen. Zum Beispiel ein Kühlschrank.
11. Batteriefach: Für eine AAA-Batterie.
12. Hintergrundbeleuchtung: Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Hintergrundbeleuchtung des Bildschirms zu aktivieren. Wenn für 10

Sekunden keine Taste gedrückt wird, schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung automatisch ab. Bei Alarmtönen wird die Hintergrundbeleuchtung eingeschaltet und blinkt.

Hinweis: Dieses Gerät ist für die Überwachung des Kochfortschritts aus der Ferne konzipiert. Entfernen Sie die Sonden nicht während des Kochens. Die Innentemperatur wird auf dem Gerät außerhalb des Ofens dargestellt.

Funktionen und Technische Daten

1. Programmierbarer Alarm mit von der USDA empfohlenen, voreingestellten Temperaturen für bestimmte Lebensmittel.
2. Duale Edelstahl-Sonden mit stahlverstärktem Kabel zur Messung und Überwachung der Temperaturen von zwei Stücken Fleisch, oder zwei Teilen des gleichen großen Stücks Fleisch.
3. Temperaturbereich der Sonde: -10°C bis 300°C (14°F bis 572°F).
4. Temperaturtoleranz der internen Lebensmittelmessung: +/-1,0°C (+/-1,8°F).
5. 99-Stunden, 59-Minuten Countdown-Timer und Stoppuhr.
6. Temperaturmessungen in °F oder °C.
7. Ausklapp-Ständer und Magnet .
8. Verwendet eine AAA-Batterie (enthalten).

* Wenn sich die Sonde nicht in Lebensmitteln befindet und direkt in den Ofen gelegt wird, ist die Temperaturablesung der Ofenwärme über 93°C (200°F) auf 1,1°C bis 2,7°C (2°F bis 5°F) genau.

Batterien Einsetzen/set up

- Öffnen Sie die Batteriefachabdeckung an der Rückseite des Geräts.
- Setzen Sie eine (1) AAA-Batterie gemäß der Polaritätsmarkierungen ein.

- Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder auf.
- Nehmen Sie das bedruckte Vinyl-Label vom LCD-Bildschirm.

DE **Wichtige Hinweise/Warnung**

- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Berühren Sie die heiße Sonde oder den Draht nicht mit bloßen Händen oder direkt nach dem Kochen. Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh.
- Setzen Sie die Sonde nicht direktem Feuer aus. Andernfalls wird sich der Draht verschlechtern.
- Wenn nicht in Gebrauch, schieben Sie den Betriebsartenschalter in die AUS-Position ϕ , um die Batterie zu schonen.
- Achten Sie darauf, eine Alkaline-Batterie guter Qualität zu verwenden und ersetzen Sie diese oft. Eine schwache Batterie wird dazu führen, dass das Gerät an Genauigkeit verliert. Entsorgen Sie leere Batterien sicher.
- Ein Lebensmittel-Thermometer kann in der richtigen Zubereitung von Lebensmitteln unterstützen. Allerdings schützt die Verwendung dieses elektronischen Geräts nicht vor unsicherer Handhabung von Nahrungsmitteln. Befolgen Sie immer die richtigen Techniken zur Zubereitung von Speisen, um das Risiko durch Lebensmittel übertragener Krankheiten zu begrenzen.
- Der Edelstahlsondendraht sollte keinen Temperaturen im Ofen von über 380°C (716°F) ausgesetzt werden.
- Lassen Sie die Sonde oder das Kabel nicht in direkten Kontakt mit den Ofenelementen kommen, da dies zu fehlerhaften Messwerten und/oder Sachschäden führen kann.

- Wenn die Temperatur den messbaren Bereich über- oder unterschreitet, wird der LCD-Bildschirm die folgenden Buchstaben anzeigen: HHH für Temperaturen über dem Bereich und LLL für Temperaturen unter dem Bereich.

Gebrauchsanweisung

Verwendung des Kochthermometers

- Reinigen Sie die Edelstahl-Temperaturfühler mit heißem Wasser und Seife und waschen sie sauber ab. Tauchen Sie die Sonde und das Kabel nicht in Wasser. Die Sonden/Kabel-Verbindung ist nicht wasserdicht.
- Stecken Sie den Temperaturfühler 1 und/oder 2 in die entsprechende Buchse auf der rechten Seite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Sondenkabel frei von Knoten ist. Stellen Sie sicher, dass sich die Sensorstecker am Ende des Kabels vollständig in der Buchse befinden. (Hinweis: Wenn die Sonde nicht richtig eingesteckt oder gequetscht ist, wird die Anzeige LLL anzeigen.)
- Verstellen Sie den Schalter auf der Rückseite des Gerätes, um die Temperatur in °F oder °C anzuzeigen.
- Schieben Sie den Modusschalter auf Koch-Position "🔥".
- Sie sehen zwei Temperaturen auf jeder der oberen zwei Zeilen (die erste Zeile steht für Sonde 1 und die zweite Zeile für Sonde 2) des Bildschirms. Auf der rechten Seite ist die aktuelle Messtemperatur, die durch den Temperaturfühler gemessen wird und auf der linken Seite ist die eingestellte Temperatur.
- Stellen Sie die gewünschten Kochtemperaturen für Sonde 1 und 2 ein, indem Sie die Schnelltemperatur, oder eine benutzerdefinierte Temperatur einstellen. (siehe Abschnitt **Schnelle Temperatureinstellung und**

benutzerdefinierte Temperatureinstellung weiter unten)


- Stecken Sie die Spitze des Fühlers mindestens 5cm/2" in den dicksten Teil des Fleisches, aber nicht in der Nähe von Knochen oder Knorpel. Sie können zwei Sonden zur Messung und Überwachung der Temperaturen von zwei Stücken Fleisch, oder zwei Teilen des gleichen großen Stücks Fleisch verwenden.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Stellen Sie vor dem Schließen der Ofentür sicher, dass es genügend Spielraum am Stahlnetz-Kabel gibt, um die Sonde vor dem Herausziehen aus der Nahrung wird beim Schließen der Ofentür zu hindern. Das Gerät muss außerhalb des Ofens auf eine stabile Oberfläche positioniert werden und fest mit den Temperaturfühlern verbunden sein.
- Um Schäden am Gerät zu verhindern, sollte es nicht auf eine heiße Oberfläche platziert werden.
- Wenn die Innentemperatur der Speisen die Temperatur erreicht, die Sie festgelegt haben, wird ein akustisches Signal ertönen. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abzustellen.
- Vor dem Entfernen der Speisen aus dem Backofen, trennen Sie das stahlverstärkte Kabel vom Gerät. Während oder kurz nach dem Kochen berühren Sie die heiße Sonde oder Draht nicht mit bloßen Händen. Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh.

Schnelle Temperatureinstellung


- Ihr digitales Koch-Thermometer ist mit Temperaturen für verschiedene Kochstufen, gemäß der USDA-Empfehlung, vorprogrammiert; Geflügel (74°C), Rindfleisch Well (77°C), Kalb/Schwein (77°C), Rindfleisch Medium (71°C), Schinken (71°C) und Rindfleisch Rare/Fisch (63°C). Siehe untenstehende Tabelle.

- Drücken Sie Probe 1/2, um Sonde 1 oder 2 für die Einstellung auszuwählen. Die Anzeige für die ausgewählte Sonde blinkt für einige Sekunden.
- Drücken Sie die Taste MEAT/S/S, um die Fleischart zu wählen. Sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie die ▲/HR oder ▼/MIN-Taste zur Bestätigung der Auswahl. (Das Gerät wird annehmen, dass Sie die Auswahl bestätigt haben, wenn Sie für 4 Sekunden keine Taste drücken).
- Wiederholen Sie den obigen Vorgang, um die andere Sondentemperatur einzustellen.

Benutzerdefinierte Temperatureinstellung

Wenn Sie gerne Ihre eigenen gewünschten Kochtemperaturen einstellen und die voreingestellten Temperaturen nicht nutzen möchten, können Sie die Einstellungen jederzeit ändern, indem Sie einfach die Taste ▲ oder ▼ drücken, um die Temperatureinstellung nach Ihrem Wunsch einzustellen. Oder drücken Sie die Taste MEAT/S/S, um den Modus für benutzerdefinierte Einstellungen aufzurufen  und drücken Sie dann ▲ oder ▼, um die Temperatur auf die gewünschte Einstellung zu bringen.

HINWEIS:

- Wenn in der unteren rechten Ecke des Bildschirms das  Symbol angezeigt wird, ist die Temperatureinstellung benutzerdefiniert.
- Wenn Sie die Temperatur einstellen, halten Sie die Taste ▲ oder ▼ gedrückt, um schneller auszuwählen.


Voreingestellte Temperatur Koch-Diagramm

VOREINSTELLUNG ÜBERSCHRIFT	LEBENSMITTEL ART	EMPFOHLENE INNERE TEMPERATUR
FISCH RIND RARE	Fisch Rindfleisch (Braten, Steaks & Koteletts) - Rare	63°C/145°F
SCHINKEN	Eiergerichte Schinken (Roh) - Hinweis: Vorgekocht Schinken (60°C/140°F)	71°C/160°F
RIND MEDIUM	Rindfleisch (Braten, Steaks & Koteletts) - Medium Schwein (Braten, Steaks, Koteletts, Würstchen) Medium (Pink) Hackfleisch (Rind, Kalb, Schwein)	71°C/160°F
KALB SCHWEIN	Kalb (Steaks, Braten, zart oder nicht zart gemachte Abschnitte) - Well Done Schwein (Braten, Steaks, Koteletts, Würstchen) - Well Done	77°C/170°F
RIND WELL	Rindfleisch (Braten, Steaks & Koteletts) - Well	77°C/170°F
GEFLÜGEL	Geflügel (Huhn, Truthahn) - Ganz Ente & Gans	74°C/165°F

Timer

Der Timer kann verwendet werden, ob das Thermometer in Betrieb ist oder nicht.

Countdown-Timer

- Schieben Sie den Moduswahlschalter auf der Rückseite des Gerätes in die Timer-Position .
- Die zweite Zeile des Bildschirms zeigt die Timer-Information an und die erste Zeile des Bildschirms schaltet zwischen der Anzeige der Temperaturen von Sonde 1 oder 2 um.
- Drücken Sie **▲/HR**, um die Stunden einzustellen und **▼/MIN**, um die Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die **S/S** (Start/Stop) Taste, um den Countdown zu starten. Der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten wird blinken.
- Wenn die Einstellung selbst, oder der verbleibende Countdown-Timer weniger als 1 Stunde beträgt, schaltet das Display automatisch auf Minuten und Sekunden um.
- Wenn der Timer auf 0=:00 kommt, ertönt der Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten. Dieses Gerät verfügt über einen Zeitspeicher und wird die ursprüngliche Timereinstellung automatisch anzeigen, wenn **S/S** gedrückt wurde, um den Alarm abzustellen.
- Um die Countdown-Zeit zu löschen, drücken Sie die Tasten **▲/HR** and **▼/MIN** gleichzeitig. Sie können den Timer während der Ausführung durch Drücken der **S/S** Taste unterbrechen. Drücken Sie die **S/S** Taste erneut, um den Timer neu zu starten.
- Wenn Sie Timer und Thermometer zur gleichen Zeit verwenden, können

Sie den Schalter während des Messvorgangs wieder auf Koch-Position schieben, um die Kochtemperaturen einzustellen oder anzuzeigen. Der Timer wird den Countdown fortsetzen. Der Alarm ertönt, wenn dieser 00:00 erreicht und Sie können den Alarm ausschalten, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

Stoppuhr

- Schieben Sie den Moduswahlschalter auf der Rückseite des Gerätes in die Timer-Position (🕒).
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ▲/HR und ▼/MIN, um die Timer-Einstellung auf 00:00 zurückzusetzen.
- Drücken Sie die S/S Taste, um die Stoppuhr zu starten. Drücken Sie diese Taste erneut, um den Timer zu stoppen/neu zu starten.
- Der Timer stoppt, wenn er 99 Stunden und 59 Minuten erreicht.
- Wenn Sie Timer und Thermometer zur gleichen Zeit verwenden, können Sie den Schalter während des Messvorgangs wieder auf Koch-Position schieben, um die Kochtemperaturen einzustellen oder anzuzeigen. Der Timer wird weiterlaufen.

Hinweis: Wenn Sie den Timer einstellen, halten Sie die Taste ▲ oder ▼ gedrückt, um schneller auszuwählen.

Hilfreiche Hinweise

- Wenn das Gerät LLL oder HHH anstelle der Sondentemperatur auf dem Display zeigt, warten Sie, bis die Sonde Raumtemperatur erreicht. Wenn LLL oder HHH weiterhin angezeigt wird, ist wahrscheinlich der interne Sondendraht entweder durch Beschädigungen von Feuchtigkeit oder Hitze worden.

moisture or heat damage.

- Tauchen Sie den Messfühler beim Reinigen nicht unter Wasser.
- Setzen Sie den Messfühler oder die Messleitung nicht dem direkten Kontakt mit den Flammen aus.
- Wenn die angezeigte Temperatur Ihnen zu hoch erscheint oder die Temperatur zu schnell ansteigt, dann überprüfen Sie bitte ob der Messfühler aus dem Fleisch herausragt. Ändern Sie die Position des Messfühlers in die Mitte des dicksten Teils des Grillgutes. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen oder mit Bereichen mit hohem Fettanteil.

Reinigung und Pflege

- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Den Stecker der Sonde oder das Einsteck-Loch keinen Flüssigkeiten aussetzen, da das zu einer schlechten Verbindung und fehlerhaften Messwerten führen wird.
- Die Sonde und das Kabel sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand mit warmem Wasser und Seife gewaschen werden. Achten Sie darauf, die Sonde vor dem Lagern gründlich zu spülen und zu trocknen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder setzen es ätzenden Reinigungsmitteln aus. Mit feuchtem Tuch abwischen.

Ein Jahr beschränkte Garantie

ThermoPro garantiert für einen Zeitraum von einem Jahr ab dem Kaufdatum, dass dieses Produkt frei von Mängeln in Teilen, Material und Verarbeitung ist. Sollten Reparaturen oder Wartungen im Rahmen dieser Garantie erforderlich sein, kontaktieren Sie für Anleitungen zum Verpacken und Versenden des Produkts an ThermoPro den Kundenservice per Telefon oder E-Mail.

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

DE

Kundenservice

Telefon: 49-211-546-9003

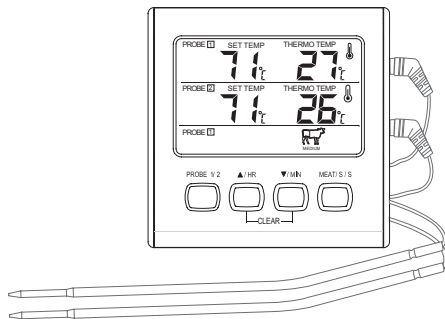
E-Mail: service@buythermopro.com

Zeiten: Wochentags 09:00 - 18:00 Uhr EST

ThermPro

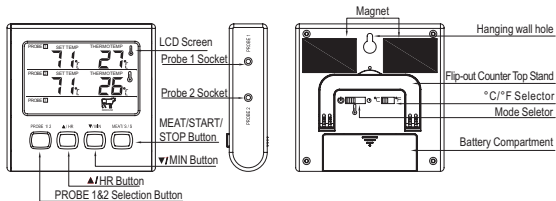
Cook Like A Pro Every Time!

Digital Food Thermometer with Dual Probes



Model No.: TP-17

Product Image



Keys Definition

1. Probe 1/2 Socket: Insert Probe 1 and/or 2 into the corresponding socket to measure meat temperatures.
2. LCD Screen: Displays temperatures, count up or count down timer and other information.
3. Mode Selector (on the back of the unit): Move the position of the selector to select Cook mode (🔥), Timer mode (🕒) or power off the device.
4. °C/°F Selector (on the back of the unit): Move the position of the selector to select the temperature display unit in °C or °F.
5. Probe1/2 Button: In COOK mode, press the PROBE 1/2 button to select and enter Probe 1 or Probe 2 setting mode. The last row of the screen will display the meat type for the corresponding probe. In timer mode, press the PROBE1/2 button to toggle the display of the Probe 1 or 2 temperatures in the first row of the screen.
6. ▲/HR Button: In Cook mode, press ▲ to increase your desired cooking

temperature setting if you do not want to use the pre-programmed meat temperature setting. In Timer mode, press this button to set count down hours. To clear count down timer setting, press the HR and MIN buttons at the same time. Press and hold the button for fast setting.

7. ▼/MIN Button: In Cook mode, press ▼ to decrease your desired cooking temperature setting if you do not want to use the pre-programmed meat temperature setting. In Timer mode, press this button to set count down minutes. To clear count down timer setting, press the HR and MIN buttons at the same time. Press and hold the button for fast setting.
 8. MEAT/S/S Button: In Cook mode, press this button to select the meat type: Poultry (🐔), Pork/Veal (🐷), Ham (🍖), Beef Rare/Fish (🐟), Beef Medium (🐮
MEDIUM), Beef Well Done (🐮
WELL), and User-Defined (⚙️). The pre-programmed doneness temperature setting for each meat type is recommended by USDA (U.S. Department of Agriculture). In Timer mode, press the S/S button to begin the count-down or count-up timer. Press the S/S button to pause or restart the timer.
 9. Flip-out Counter Top Stand: Allows user to place device on counter for easy viewing.
 10. Magnet: Allows user to stick device to a metal surface. For example, a refrigerator.
 11. Battery Compartment: Hold one AAA battery.
 12. Backlight: Press any key to activate the back light of the screen. If there is no key operation for 10 seconds, the backlight will be automatically turned off. When there is alarm sound, the backlight will be turned on and flashing.
- EN

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

EN Features And Specifications


1. Programmable alert with preset temperatures recommended by USDA for specific foods.
2. Dual stainless-steel probes with steel mesh cable to measure and monitor temperatures of two pieces of meat or two sections of the same large piece of meat simultaneously.
3. Temperature range of probe: 14°F to 572°F (-10°C to 300°C).
4. Temperature tolerance of internal food reading: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
5. 99-hour and 59-minute countdown timer and count up timer.
6. Temperature readings in °F or °C.
7. Flip-out counter top stand and magnet.
8. Uses one AAA battery (included).

* If probe is not inserted into food and put directly inside the oven, the temperature reading of oven heat above 200°F (93°C) will be accurate to within 2°F to 5°F (1.1°C to 2.7°C).

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  to conserve the battery.
- Be sure to use a good quality alkaline battery and replace it often. A weak battery will cause the unit to lose accuracy. Always dispose of exhausted batteries safely.
- A food thermometer can assist in the proper preparation of food. However, use of this electronic device does not guard against unsafe food handling practices. Always follow proper food preparation techniques to limit the risk of food borne illness.
- The stainless-steel wire probe should not be exposed to oven temperatures exceeding 716°F (380°C).
- Do not let probe or cable come into direct contact with the oven elements, as this will result in faulty readings and/or damage.
- If the temperature exceeds or falls below the measurable ranges, the LCD screen will display the following letters: 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 1 and/or 2 into the corresponding sockets on the right side of the device.
- Make sure the probe cable is free of knots. Make sure the sensor plug on the end of the cord is plugged into the sockets completely. (Note: if the probe is not plugged in properly or is crimped, the display will show LLL.)
- Slide the switch on the back of the device to display the temperature in °F or °C.
- Slide the mode selector switch to the cook position “🍲”.
- You will see two temperatures on each top two rows (the first row represents Probe 1 and the second row represents Probe 2) of the screen. On the right is the actual temperature reading as measured by the temperature probe and on the left is the set temperature.
- Set your desired cooking temperatures for Probe 1 and 2 respectively by choosing Quick Temperature Setting or User-defined Temperature Setting. (see Section **Quick Temperature Setting and User-defined Temperature Setting below**)
- Insert the tip of the probe at least 2"/5cm into the thickest part of the meat, but not near bone or gristle. You can use two probes to measure and monitor temperatures of two pieces of meat or two sections of the same large piece of meat simultaneously.

- Place food into the oven. Before closing the oven door, make sure there is enough slack in the steel mesh cable to prevent the probe from being pulled out of the food when the oven door is closed. The device must be positioned outside of the oven on a stable surface and must be firmly connected to the temperature probes.
- To prevent damage to the device, it should not be placed on a hot surface.
- When the internal temperature of your food reaches the temperature you have set, an audible alert will sound. Press any button to stop the alert.
- Before removing the food from the oven, disconnect the steel mesh cables from the device. Do not touch hot probe or wire with bare hands during or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.


Quick Temperature Setting

- Your digital cooking thermometer is pre-programmed with temperatures for various cooking levels: poultry (165°F), beef well (170°F), veal/pork (170°F), beef medium (160°F), ham (160°F) and beef rare/fish (145°F) based on the USDA recommendation. See the below table.
- Press Probe 1/2 to select Probe 1 or 2 for setting. The display for the selected probe will be flashing for a few seconds.
- Press the MEAT/S/S button to choose meat type. Once you've made your selection, press▲/HR or▼/MIN button to confirm the selection. (The device will regard you've confirmed the selection if you don't press any button for 4 seconds).
- Repeat the above process to set the other probe temperature.

User-Defined Temperature Setting

If you prefer setting your own desired cooking temperatures and not using the preset temperatures, you can always change the setting by simply press ▲ or ▼ button to adjust the temperature setting to your desired one. Or you can press MEAT/S/S button to enter User-defined setting  mode and then press ▲ or ▼ to set the temperature to your desired one.

NOTE:

- In the lower right corner of the screen, if  icon shows, it means the temperature setting is user-defined.
- When setting temperature, press and hold ▲ or ▼ for fast setting.






Preset Temperature Cooking

PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
FISH BEEF RARE	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - Rare	63°C/145°F
HAM	Egg dishes Ham (Raw) – Note: Precooked Ham (140°F)	71°C/160°F
BEEF MEDIUM	Beef (roasts, steaks & chops) – Medium Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Medium (Pink) Ground Meats (beef, veal, pork)	71°C/160°F
VEAL PORK	Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts) – Well Done Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Well Done	77°C/170°F
BEEF WELL	Beef (roasts, steaks & chops) – Well	77°C/170°F
POULTRY	Poultry (chicken, turkey) – Whole Duck & Goose	74°C/165°F


Timer



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



Countdown Timer:

- Slide the mode selector switch on the back of the device to the timer position .
- The second row of the screen will display the timer information and the first row of the screen will toggle the display of the temperatures of Probe 1 or 2.
- EN Press /HR to set the hours and /MIN to set the minutes.
- Press S/S (start/stop) button to start the countdown timer. The colon between hours and minutes will flash.
- If the setting or the remaining countdown timer is less than 1 hour, the display will automatically switch to display the minutes and seconds.
- When the timer gets to 00:00, the alarm will sound. Press any button to silence the alarm. The device has a timing memory and will automatically display the original timer setting when S/S is pressed to silence the alarm.
- To clear the timer setting, press the /HR and /MIN buttons at the same time. You can pause the timer while it is running by pressing S/S button. Press S/S button 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 set or view the cooking temperatures. The timer will continue the countdown. The alarm will sound when it reaches 00:00 and you can silence the alarm by pressing any button.

Count up Timer:

- Slide the mode selector switch on the back of the device to the timer position .

- Press the /HR and /MIN buttons at the same time to clear the timer setting to 00:00.
- Press S/S button to start count up timer. Press it again to stop/re-start the timer.
- The timer will stop when it reaches 99 Hour:59 Minute.
- 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 set or view the cooking temperatures. The timer will continue counting up.

Note: When setting the timer, you can press and hold or for fast setting.

Helpful Hints

- If the unit display LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still displayed 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 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 to outside. Reposition the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

Cleaning and Care

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

Limited One-Year Warranty

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

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

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

Customer Service

Telephone: 44-203-769-1321

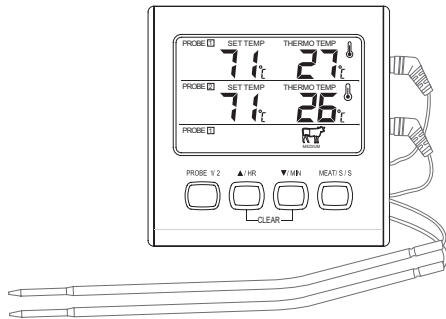
Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00 AM- 6:00 PM EST

ThermoPro

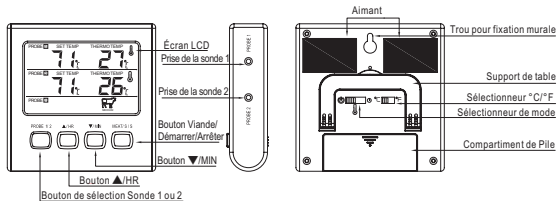
Cuisinez comme un pro à tous les coups !

Thermomètre alimentaire digital avec double sonde





Modèle N°. : TP-17








Image du produit



Explication des touches

1. Prise de la sonde 1/2 : Insérez la sonde 1 et/ou 2 dans la prise correspondante pour mesurer les températures de la viande.
2. Écran LCD : Affiche les températures, un minuteur ou un chronomètre et les autres informations.
3. Sélecteur de mode (à l'arrière de l'appareil) : Déplacez l'interrupteur sur le mode Cuisson , le mode Minuteur  ou pour éteindre l'appareil.
4. Sélecteur °C/°F (à l'arrière de l'appareil) : Déplacez le sélecteur pour définir l'unité de température en °C ou °F.
5. Bouton Probe 1 ou 2 : En mode Cuisson, appuyez sur le bouton Probe 1 ou 2 pour sélectionner la sonde 1 ou 2 et entrer dans les paramètres. La dernière ligne de l'écran affichera le type de viande pour la sonde correspondante. En mode Minuteur, appuyez sur le Bouton Probe 1 ou 2 pour passer entre l'affichage des températures des sondes 1 et 2 sur la première ligne de l'écran.
6. Bouton ▲/HR : En mode Cuisson, appuyez sur ▲ pour augmenter les

paramètres de température désirée si vous ne souhaitez pas utiliser les paramètres préprogrammés. En mode Minuteur, appuyez sur ce bouton pour définir le nombre d'heures du minuteur. Pour effacer la configuration du minuteur, appuyez sur les boutons HR et MIN en même temps. Laissez appuyer sur le bouton pour accélérer la configuration.

7. Bouton ▼/MIN : En mode Cuisson, appuyez sur ▼ pour diminuer les paramètres de température désirée si vous ne souhaitez pas utiliser les paramètres préprogrammés. En mode Minuteur, appuyez sur ce bouton pour définir le nombre de minutes du minuteur. Pour effacer la configuration du minuteur, appuyez sur les boutons HR et MIN en même temps. Laissez appuyer sur le bouton pour accélérer la configuration.
8. Bouton MEAT/S/S : En mode Cuisson, appuyez sur ce bouton pour sélectionner le type de viande : volaille () , porc, veau () , jambon () , bœuf saignant/poisson () , bœuf à point () , bœuf bien cuit () , et configuration de l'utilisateur (). Les paramètres préprogrammés de température de cuisson pour chaque viande sont recommandés par l'USDA (Département de l'agriculture américain). En mode Minuteur, appuyez sur le bouton S/S pour démarrer le minuteur ou le chronomètre. Appuyez sur le bouton S/S pour mettre le minuteur sur pause ou le redémarrer.
9. Support de table : Permet à l'utilisateur de placer l'appareil sur une surface plane pour le voir facilement.
10. Aimant : Permet à l'utilisateur de placer l'appareil sur une surface métallique, comme par exemple un réfrigérateur.
11. Compartiment de pile : Contient une pile AAA.
12. Rétroéclairage : Appuyez sur n'importe quelle touche pour activer le rétroéclairage de l'écran. Si aucune touche n'est pressée pendant 10

secondes, le rétroéclairage s'éteindra automatiquement. Lorsque l'alarme sonne, le rétroéclairage sera activé et clignotera.

Remarque : Cet appareil est conçu pour contrôler la progression de la cuisson à distance. Ne retirez pas les sondes pendant la cuisson. La température interne sera affichée sur l'unité à l'extérieur du four.

FR Caractéristiques et spécifications

1. Alerte programmable avec les températures préprogrammées recommandées par l'USDA pour des aliments spécifiques.
 2. Double sonde en acier inoxydable avec câbles en fer pour mesurer et surveiller les températures de deux morceaux de viande ou deux sections d'un même morceau de viande simultanément.
 3. Plage de température des sondes : -10°C à 300°C (14°F à 572°F).
 4. Tolérance de la température de la lecture des aliments : +/-1,0°C (+/-1,8°F).
 5. Minuteur et chronomètre : 99 heures et 59 minutes.
 6. Lecture des températures en °C ou °F.
 7. Support de table et les aimants.
 8. Nécessite une pile AAA (inclue).
- * Si la sonde n'est pas insérée dans la nourriture et placée directement dans le four, la lecture de température du four supérieure à 93°C (200°F) sera précise entre 1,1°C et 2,7°C (2°F à 5°F).

Installation de la pile

- Faites glisser le couvercle du compartiment à l'arrière de l'appareil.
- Insérez une (1) pile AAA en respectant la polarité.
- Remettez le couvercle du compartiment.

- Retire l'étiquette imprimée en vinyle de l'écran LCD.

Remarques importantes/avertissements

- Ce produit ne doit pas être utilisé dans le micro-onde.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les sondes et les câbles chauds ou juste après la cuisson avec vos mains nues. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.
- N'exposez pas directement les sondes aux flammes, cela endommagerait les câbles.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, mettez l'interrupteur sur la position OFF ⏻ pour conserver la batterie.
- Assurez-vous d'utiliser une pile alcaline de bonne qualité et remplacez-la souvent. Une faible batterie fera perdre de la précision à l'appareil. Jetez toujours les piles en respectant les consignes locales.
- Un thermomètre alimentaire peut aider à la préparation de la nourriture. Cependant, l'utilisation de cet appareil ne protège pas des manipulations dangereuses des aliments. Suivez toujours les techniques de préparation appropriées pour limiter les risques des maladies causées par la nourriture.
- Les sondes en acier inoxydable ne doivent pas être exposées à des températures supérieures à 380°C (716°F).
- Ne laissez pas la sonde ou les câbles entrer en contact direct avec les éléments du four car cela entraînerait de mauvaises lectures et/ou des dommages.
- Si la température est inférieure ou supérieure à la plage mesurable, l'écran LCD affichera les lettres suivantes : HHH pour les températures supérieures à la plage et LLL pour les températures inférieures à la plage.

Instructions D'utilisation

Utiliser le thermomètre de cuisson


- Nettoyez la sonde de température inoxydable avec de l'eau chaude et du savon et rincez-la. Ne plongez la sonde et le câble dans l'eau. La sonde et les câbles ne sont pas étanches.
- Branchez la sonde 1 et/ou 2 dans les prises correspondantes sur la droite de l'appareil.
- Mettez l'interrupteur à l'arrière de l'appareil pour afficher la température en °F ou °C.
- Mettez l'interrupteur de sélection de mode sur la position Cuisson "🔥".
- Vous verrez deux températures sur les deux lignes du haut de l'écran (la première pour la sonde 1 et la deuxième pour la sonde 2). Sur la droite se trouve la température prise par la sonde et sur la gauche la température définie.
- Configurez vos températures de cuisson désirées pour la sonde 1 et 2 en choisissant entre les paramètres préprogrammés ou les paramètres définis par l'utilisateur (voir les sections **Paramétrage rapide de la température** et **Paramétrage de la température par l'utilisateur**)
- Insérez l'extrémité de la sonde au moins 5 cm dans la partie la plus épaisse de la viande, mais pas à proximité de l'os ou du cartilage. Vous pouvez utiliser deux sondes pour mesurer et surveiller les températures de deux morceaux de viande ou deux sections d'un même morceau de viande simultanément.
- Placez la nourriture dans le four. avant de fermer la porte du four, assurez-vous que le câble en fer soit assez lâche pour éviter que la sonde sorte de la nourriture lorsque la porte est fermée. L'appareil doit être positionné à l'extérieur du four sur une surface plane et doit être fermement connecté aux sondes de température.

- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude pour éviter de l'endommager.
- Une sonore se fera entendre lorsque la température interne de votre nourriture atteint la température que vous avez définie. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.
- Avant de retirer la nourriture du four, déconnectez les câbles en fer de l'appareil. Ne touchez pas les sondes et les câbles chauds ou juste après la cuisson avec vos mains nues. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.

Paramétrage rapide de la température

- Votre thermomètre de cuisson digital est préprogrammé avec des températures pour différents niveaux de cuisson : volaille (74°C), bœuf bien cuit (77°C), veau/porc (77°C), bœuf à point (71°C) et bœuf saignant/poisson (63°C) conformément aux recommandations de l'USDA. Voir le tableau ci-dessous.
- Appuyez sur Probe 1/2 pour sélectionner la sonde 1 ou 2 à configurer. L'écran de la sonde sélectionnée clignotera pendant quelques secondes.
- Appuyez sur le bouton MEAT/S/S pour choisir le type de viande. Une fois la sélection faite, appuyez sur le bouton ▲/HR ou ▼/MIN pour confirmer la sélection (l'appareil considèrera que vous avez confirmé la sélection si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 4 secondes).
- Répétez le processus ci-dessus pour l'autre sonde.

Paramétrage de la température par l'utilisateur

- Si vous préférez configurer vos propres paramètres de température de cuisson et ne pas utiliser les températures préprogrammées, vous pouvez simplement changer le paramétrage en appuyant sur les boutons ▲ ou ▼ pour ajuster la température selon vos souhaits. Vous pouvez également appuyer sur le bouton MEAT/S/S pour entrer dans le mode de paramétrage par l'utilisateur , puis appuyez sur ▲ ou ▼ pour configurer la température comme vous le souhaitez.

REMARQUE :


- a) Dans le coin inférieur de l'écran, si l'icône  est affiché, cela signifie que les paramètres de température sont définis par l'utilisateur.
- b) Lorsque vous configurez la température, laissez appuyer sur ▲ou▼ pour aller plus vite.

Tableau De Cuisson Des Températures Préprogrammées

PROGRAMME	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE
POISSON BŒUF SAIGNANT	Poisson Bœuf (rôtis, steaks et côtelettes) - Saignant	63°C/145°F
JAMBON	Plats avec de l'œuf Jambon (cru) – Note : précuit Jambon (60°C)	71°C/160°F
BŒUF À POINT	Bœuf (rôtis, steaks et côtelettes) – À point Porc (rôtis, steaks, côtelettes et saucisses) - À point (rose) Viandes hachées (bœuf, veau, porc)	71°C/160°F
VEAU PORC	Veau (steaks, rôtis, morceaux attendris ou non) – Bien cuit Porc (rôtis, steaks, côtelettes et saucisses) – Bien cuit	77°C/170°F
BŒUF BIEN CUIT	Bœuf (rôtis, steaks et côtelettes) – Bien cuit	77°C/170°F
VOLAILLE	Volaille (poulet, dinde) – Canard et oie entiers	74°C/165°F

Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur que vous utilisiez le thermomètre ou non.

Minuteur :

- Mettez le sélectionneur de mode situé à l'arrière de l'appareil sur la position minuteur (⌚).
- La deuxième ligne de l'écran affichera les informations du minuteur et la première ligne passera de l'affichage des températures de la sonde à celles de la sonde 2.
- Appuyez sur ▲/HR définir les heures et ▼/MIN pour les minutes.
- Appuyez sur le boutons S/S (démarrer/arrêtez) pour lancer le minuteur. Les deux points entre les heures et les minutes clignoteront.
- Si la configuration ou le temps restant sont inférieurs à une heure, l'écran affichera automatiquement les minutes et les secondes.
- L'alarme se mettra à sonner lorsque le minuteur atteint 00:00. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. L'appareil dispose d'une mémoire virtuelle et affichera automatiquement le paramètre original du minuteur lorsque vous appuyez sur S/S pour éteindre l'alarme.
- Pour réinitialiser le minuteur, appuyez sur les boutons ▲/HR et ▼/MIN en même temps. Vous pouvez le mettre en pause pendant son utilisation en appuyant sur le bouton S/S. Appuyez de nouveau sur S/S pour redémarrer le minuteur.
- Si vous utilisez le minuteur et le chronomètre en même temps, vous pouvez mettre le sélectionneur sur la position Cuisson pendant la session minutée ou afficher les températures de cuisson. Le minuteur continuera de tourner. L'alarme sonnera lorsque le minuteur atteint 00:00 et vous pouvez l'éteindre en appuyant sur n'importe quel bouton.

Chronomètre :

- Mettez le sélectionneur de mode situé à l'arrière de l'appareil sur la position minuteur (⌚).

- Appuyez sur les boutons ▲/HR et ▼/MIN en même temps pour remettre le chronomètre à 00:00.
- Appuyez sur le bouton S/S pour lancer le chronomètre. Appuyez dessus à nouveau pour arrêter/reprendre le chronomètre.
- Le chronomètre s'arrêtera lorsqu'il atteindra 99 heures : 59 minutes.
- Si vous utilisez le minuteur et le chronomètre en même temps, vous pouvez mettre le sélectionneur sur la position Cuisson pendant la session minutée ou afficher les températures de cuisson. Le chronomètre continuera de tourner.

Remarque : Lorsque vous configurez le minuteur, vous pouvez laisser appuyer sur ▲ ou ▼ pour un paramétrage plus rapide.

ASTUCES PRATIQUES

- Si l'unité affiche LLL ou HHH à la place de la température de la tige, attendez que la tige atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH sont toujours affichés, c'est peut-être à cause d'un problème interne au fil, causé par un dommage ou l'humidité.
- Ne plongez pas la tige dans l'eau pendant le lavage
- Ne laissez pas le fil de la tige ou la tige elle-même entrer en contact avec les flammes. Si le couvercle du grill est fermé, n'utilisez que la chaleur en mode médium ou faible.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si la température semble s'élever trop rapidement, vérifiez que le bout de la tige ne passe pas au travers de la nourriture. Repositionnez le bout de la tige au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.

Nettoyage et entretien

- L'appareil n'est pas étanche. N'exposez pas la prise et le trou de la prise à un liquide, ce qui entrainerait une mauvaise connexion et des lectures faussées.
- La sonde et le câble ne peuvent pas être passés au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main avec du savon et de l'eau chaude. Assurez-vous de bien rincer et de sécher la sonde avant de la ranger.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne l'exposez pas à des produits de nettoyage corrosif. Essayez-le avec un chiffon humide.

Garantie d'un an limitée

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

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

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

Service client

Téléphone : 33-975-129-576

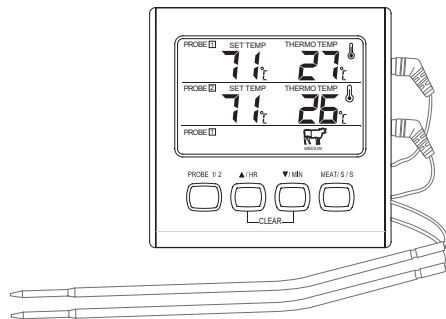
Email : service@buythermopro.com

Heures d'Ouverture : Le lundi au vendredi de 8:00 à 18:00 heure locale.

ThermoPro

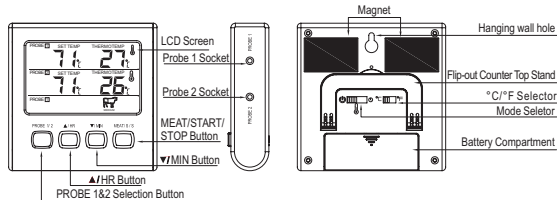
Cucina sempre come un professionista!

Termometro alimentare digitale a due sonde





Modello numero.: TP-17








Immagine del prodotto



Definizione dei tasti

1. Presa delle sonde 1 e 2: inserire la sonda 1 e/o 2 nella presa corrispondente per misurare la temperatura della carne.
2. Schermo LCD: visualizza le temperature, il timer e altre informazioni.
3. Selettore di modalità (sul retro dell'unità): spostare la posizione del selettore per selezionare la modalità Cottura , Timer  o per spegnere il dispositivo.
4. Selettore °F/°C (sul retro dell'unità): spostare la posizione del selettore per selezionare l'unità di visualizzazione della temperatura in °C o °F.
5. Pulsante Sonda 1 / 2: In modalità Cottura, premere il pulsante SONDA 1/2 per selezionare e accedere alla modalità di impostazione Sonda 1 o Sonda 2. L'ultima riga dello schermo mostrerà il tipo di carne per la sonda corrispondente. In modalità timer, premere il pulsante SONDA 1 / 2 per attivare la visualizzazione della sonda 1 o 2 nella prima riga dello schermo.
6. Pulsante▲/HR: in modalità cucina, premere ▲ per aumentare la temperatura

di cottura desiderata se non si desidera utilizzare l'impostazione pre-programmata della temperatura di cottura della carne. In modalità Timer, premere questo pulsante per impostare il conto alla rovescia delle ore. Per rimuovere l'impostazione del timer, premere contemporaneamente i tasti HR e MIN. Tenere premuto il pulsante per l'impostazione rapida.

7. Pulsante ▼/MIN: in modalità Cottura, premere ▼ per diminuire la temperatura di cottura desiderata se non si desidera utilizzare l'impostazione pre-programmata della temperatura di cottura della carne. In modalità Timer, premere questo pulsante per impostare il conto alla rovescia dei minuti. Per cancellare l'impostazione del conto alla rovescia del timer, premere contemporaneamente i tasti HR e MIN. Tenere premuto il pulsante per l'impostazione rapida.
8. Pulsante MEAT/S/S: in modalità Cottura, premere questo pulsante per selezionare il tipo di carne: Pollo () , Maiale / Vitello () , Prosciutto () , Manzo cottura al sangue / Pesce () , Manzo cottura media () , Manzo ben cotto () , e Definito dall'utente (). L'impostazione pre-programmata del grado di cottura per ogni tipo di carne è raccomandata dall'USDA (Dipartimento per l'Agricoltura degli Stati Uniti). In modalità Timer, premere il pulsante S / S per avviare il conto alla rovescia del timer. Premere il pulsante S / S per mettere in pausa o riavviare il timer.
9. Supporto superiore da tavolo: consente all'utente di posizionare il dispositivo sul tavolo/bancone per una facile visualizzazione.
10. Magnete: consente all'utente di mettere il dispositivo su una superficie metallica. Ad esempio, su un frigorifero.
11. Compartimento della batteria: contiene una batteria AAA.
12. Retroilluminazione: premere qualsiasi tasto per attivare la luce posteriore dello schermo. Se non viene premuto nessun tasto per 10 secondi, la

retroilluminazione si spegne automaticamente. Quando suona l'allarme, la retroilluminazione si accende e lampeggia.

Nota: Quest'unità è stata progettata per monitorare in modo remoto il progresso della cottura. Non rimuovere le sonde durante la cottura. La temperatura interna verrà visualizzata sull'unità che si trova fuori dal forno.

Caratteristiche e Specifiche

1. Allarme programmabile con temperature preimpostate raccomandate dall'USDA per cibi specifici.
2. Sonde doppie in acciaio inox con cavo in acciaio per misurare e monitorare contemporaneamente la temperatura di due pezzi di carne o due sezioni dello stesso pezzo di carne.
3. Intervallo di temperatura della sonda: da 14°F a 572°F (-10°C to 300°C).
4. Tolleranza di temperatura nella lettura interna degli alimenti: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
5. Timer di conto alla rovescia da 99 ore e 59 minuti.
6. Lettura della temperatura in °F or °C.
7. Supporto superiore da tavolo e magnete.
8. Supporta una batteria AAA (inclusa).


* Se la sonda non è inserita nell'alimento e inserita direttamente nel forno, la lettura della temperatura del forno superiore a 200°F (93°C) sarà precisa tra i 2 ° F e 5 ° F (da 1,1 ° C a 2,7 ° C).

Installazione/Impostazione Della Batteria

- Far scorrere lo sportello del vano batterie sul retro dell'apparecchio.
- Inserire una batteria AAA (1) in base alle indicazioni di polarità.

- Sostituire lo sportello del vano batterie.
- Rimuovere l'etichetta in vinile stampata dallo schermo LCD.

Note Importanti/Avvertenza

- Questo prodotto non è adatto per forni a microonde.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non toccare la sonda o il cavo quando sono caldi con le mani nude o appena dopo la cottura. Indossare sempre un guanto resistente al calore.
- Non esporre la sonda direttamente alla fiamma. In tal modo il cavo si deteriorerà.
- Quando non è in uso, far scorrere il selettore di modalità in posizione OFF  per conservare la batteria.
- Assicurarsi di utilizzare una batteria alcalina di buona qualità e sostituirla spesso. Una batteria scarica farà sì che l'unità perda precisione. Smaltire sempre le pile esaurite.
- Un termometro alimentare può aiutare nella corretta preparazione del cibo. Tuttavia, l'uso di questo dispositivo elettronico non protegge da pratiche di manipolazione del cibo non sicure. Rispettare sempre le adeguate tecniche di preparazione del cibo per limitare il rischio di malattie alimentari.
- Il cavo della sonda in acciaio inossidabile non deve essere esposto a temperature del forno superiori a 716 °F (380°C).
- Non lasciare che la sonda o il cavo entrino in contatto diretto con gli elementi del forno, in quanto ciò provocherà letture difettose e/o danni.
- Se la temperatura supera o scende al di sotto degli intervalli misurati, lo schermo LCD mostrerà le seguenti lettere: HHH per temperature superiori a LLL e per temperature inferiori all'intervallo.

Istruzioni Per L'uso

Utilizzo del termometro da cucina

- Pulire la sonda in acciaio inox con acqua calda e sapone e risciacquare. Non immergere la sonda e il cavo in acqua. La connessione tra sonda / cavo non è impermeabile.
- Inserire la sonda di temperatura 1 e / o 2 nelle rispettive prese sul lato destro del dispositivo.
- Assicurarsi che il cavo della sonda sia privo di nodi. Assicurarsi che il tappo del sensore sull'estremità del cavo sia completamente inserito nelle prese. (Nota: se la sonda non è collegata correttamente o non aderisce, sul display verrà visualizzato LLL.)
- Far scorrere l'interruttore sul retro del dispositivo per visualizzare la temperatura in °F o °C.
- Far scorrere l'interruttore di selezione della modalità nella posizione di Cottura "🔥".
- Verranno visualizzate due temperature su ciascuna delle due prime righe (la prima riga rappresenta la sonda 1 e la seconda riga rappresenta la sonda 2) dello schermo. Sulla destra verrà visualizzata la lettura della temperatura effettiva misurata dalla sonda di temperatura e quella a sinistra è la temperatura impostata.
- Impostare le temperature di cottura desiderate per la Sonda 1 e 2 rispettivamente scegliendo l'impostazione della temperatura rapida o l'impostazione della temperatura definita dall'utente. (Vedi Sezione **Impostazione rapida della temperatura e impostazione della temperatura definita dall'utente di seguito**)
- Inserire la punta della sonda almeno 2 "/ 5 cm nella parte più spessa della carne, ma non vicino all'osso o alla cartilagine. È possibile utilizzare

due sonde per misurare e monitorare contemporaneamente le temperature di due pezzi di carne o due sezioni dello stesso pezzo di carne più grande.


- Mettere il cibo nel forno. Prima di chiudere la porta del forno, assicurarsi che vi sia abbastanza lasco nel cavo in acciaio per evitare che la sonda venga estratta dal cibo quando la porta del forno è chiusa. Il dispositivo deve essere posizionato al di fuori del forno su una superficie stabile e deve essere saldamente collegato alle sonde di temperatura.
- Per evitare danni al dispositivo, non deve essere mai collocato su una superficie calda.
- Quando la temperatura interna del cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un allarme acustico. Premere qualsiasi pulsante per arrestare l'allarme.
- Prima di rimuovere il cibo dal forno, scollegare i cavi d'acciaio dal dispositivo. Non toccare la sonda o il cavo roventi con le mani nude durante o appena dopo la cottura. Indossare sempre un guanto resistente al calore.

Impostazione rapida della temperatura

- Il termometro di cottura digitale è pre-programmato con temperature per vari livelli di cottura: Pollo (165°F), Manzo ben cotto (170°F), Maiale / Vitello (170°F), Manzo a cottura media (160°F), Prosciutto (160°F) e Manzo poco cotto / pesce (145°F) in base alle raccomandazioni USDA. Vedere la tabella seguente.
- Premere il pulsante Sonda 1/2 per selezionare Sonda 1 o 2 per l'impostazione. Il display della sonda selezionata lampeggerà per alcuni secondi.

- Premere il tasto MEAT / S / S per scegliere il tipo di carne. Una volta effettuata la selezione, premere il pulsante ▲/HR o ▼/MIN per confermare la selezione. (Il dispositivo considererà confermata la selezione se non verrà premuto nessun pulsante per 4 secondi).
- Ripetere il processo sopra indicato per impostare la temperatura dell'altra sonda.

Impostazione della temperatura definita dall'utente

Se si preferisce impostare le proprie temperature di cottura desiderate e non utilizzare le temperature preimpostate, è possibile modificare l'impostazione semplicemente premendo il pulsante ▲o▼ per impostare la temperatura desiderata. Oppure è possibile premere il pulsante MEAT/S/S per entrare nella modalità di impostazione definita dall'utente  poi premere ▲ o ▼ per impostare la temperatura desiderata.

NOTA:


- Nell'angolo in basso a destra dello schermo, se appare l'icona , significa che l'impostazione della temperatura è stata definita dall'utente.
- Quando si imposta la temperatura, tenere premuto ▲ o ▼ per un'impostazione rapida.






Tabella per La Temperatura Di Cottura Preimpostata

TIPO DI VOCE PREIMPOSTATA	TIPO DI CIBO	TEMPERATURA INTERNA CONSIGLIATA
PESCE MANZO AL SANGUE	Pesce Manzo (arrosto, bistecche e costolette) – al sangue	63°C/145°F
PROSCIUTTO	Uova Prosciutto (Crudo) – Nota: Precotto Prosciutto (140°F)	71°C/160°F
MANZO COTTURA MEDIA	Manzo (arrosto, bistecche e costolette) – Cottura media Maiale (Arrosti, bistecche, costolette, salsicce) Cottura media (Rosato) Carni macinate (Carne di manzo, vitello, maiale)	71°C/160°F
VITELLO MAIALE	Vitello (bistecche, arrosti, carne tenera o non tenera-ben cotta) Maiale (Arrosti, bistecche, costolette, salsicce) – Ben cotto	77°C/170°F
MANZO BEN COTTO	Manzo (arrosto, bistecche e costolette) – ben cotto	77°C/170°F
POLLAME	Pollame (Pollo, tacchino) – Anatra O oca intere	74°C/165°F



TIMER



Il timer può essere utilizzato se il termometro è in funzione o meno.

Timer con conto alla rovescia:

- Far scorrere l'interruttore di selezione sul retro del dispositivo nella posizione del timer .
- La seconda riga dello schermo mostrerà le informazioni del timer e la prima riga dello schermo azionerà il display delle temperature della sonda 1 o 2.
- Premere /HR per impostare l'ora e /MIN per impostare i minuti.
- Premere il pulsante S/S (start/stop) per avviare il timer del conto alla rovescia. I due punti tra le ore e i minuti lampeggeranno.
- Se l'impostazione o il timer di arresto mancante è inferiore a 1 ora, il display si accenderà automaticamente per visualizzare i minuti e i secondi.
- Quando il timer arriva a 00:00, l'allarme suonerà. Premere qualsiasi pulsante per spegnere l'allarme. Il dispositivo dispone di una memoria di tempo e visualizza automaticamente l'impostazione originale del timer quando viene premuto il pulsante S / S per azzerare l'allarme.
- Per cancellare l'impostazione del timer, premere contemporaneamente i pulsanti  / HR e  / MIN. È possibile mettere in pausa il timer mentre è in funzione premendo il pulsante S / S. Premere di nuovo il tasto S / S per riavviare il timer.
- Se si utilizzano contemporaneamente il timer e il termometro, è possibile scorrere l'interruttore di selezione in posizione di cottura durante la sessione di tempo per impostare o visualizzare le temperature di cottura. Il timer continuerà il conto alla rovescia. L'allarme suona quando raggiunge 00:00 e si può silenziare premendo un qualsiasi pulsante.

Timer Di Conto Alla Rovescia:

- Far scorrere l'interruttore di selezione sul retro del dispositivo nella posizione del timer .
- Premere contemporaneamente i pulsanti  / HR e  / MIN per cancellare l'impostazione del timer su 00:00.
- Premere il tasto S / S per avviare il timer di conteggio. Premere di nuovo per arrestare / riavviare il timer.
- Il timer si ferma quando raggiunge 99 ore: 59 minuti.
- Se si utilizza contemporaneamente il timer e il termometro, è possibile far scorrere il selettore sulla posizione di cottura durante la sessione di tempo per impostare o visualizzare le temperature di cottura. Il timer continuerà a contare.

Nota: Quando si imposta il timer, è possibile premere e tenere premuto  o  per un'impostazione rapida.

Consigli Utili

- Se il dispositivo visualizza LLL o HHH invece della temperatura rilevata dalla sonda, aspettate che la sonda raggiunga la temperatura ambiente. Se continua a permanere la scritta LLL o HHH, è probabile che il filo all'interno della sonda abbia fatto corto circuito a causa dell'umidità o di un danno da calore.
- Non immergete la sonda nell'acqua per pulirla.
- Assicuratevi che la sonda o il cavetto non entrino a contatto con la fiamma. Se la cottura avviene con il coperchio della griglia chiuso, utilizzate solo calore medio o basso.
- Se la temperatura visualizzata appare troppo alta o sembra aumentare

troppo velocemente, assicuratevi che la punta della sonda non attraversi il cibo fuoriuscendo all'esterno. Riposizionate la punta della sonda al centro della porzione di carne più spessa, evitando di toccare ossa o aree ricche di grasso.

Pulizia Cura

- Il dispositivo non è impermeabile. Non esporre la spina della sonda o del cavo o il foro a qualsiasi liquido, poiché provocherà una cattiva connessione e una lettura difettosa.
- La sonda e il cavo non sono adatti ad essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano con acqua calda e sapone. Assicurarvi di risciacquare e asciugare la sonda accuratamente prima di conservarla.
- Non immergere il dispositivo in acqua o esporre a materiali di pulizia corrosivi. Pulire con un panno umido.

Garanzia Limitata Di Un Anno

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

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

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

Servizio Clienti

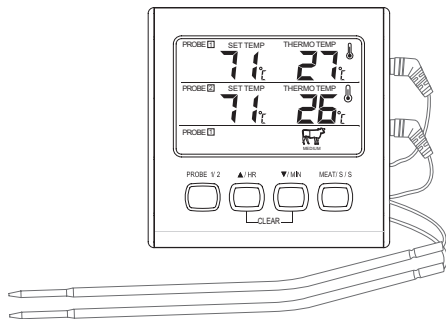
Telefono: 39-052-317-15570

Email: service@buythermopro.com

Orario: Feriali 8:00 - 18:00 EST

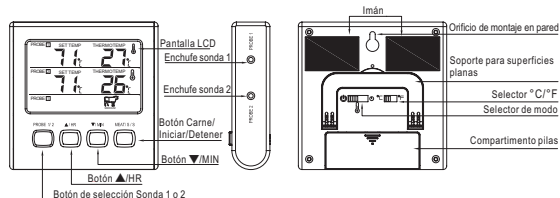
¡Cocine siempre como un profesional!

Termómetro digital de alimentos con doble sonda





Modelo N°.: TP-17

Imagen del producto



Definición de las teclas

1. Enchufe de la sonda 1/2: Inserte la sonda 1 y/o 2 en el enchufe correspondiente para medir las temperaturas de la carne.
2. Pantalla LCD: Muestra las temperaturas, el temporizador y el cronómetro y otra información
3. Selector de modo (en la parte posterior del dispositivo): Mueva la posición del selector para seleccionar el modo Cocción , el Temporizador  o para apagar el dispositivo.
4. Selector °C/°F (en la parte posterior del dispositivo): Mueva la posición del selector para seleccionar la unidad de temperatura en °C o °F.
5. Botón PROBE 1/2: En el modo de cocción, presione el botón PROBE 1/2 para seleccionar y entrar en el modo de configuración de Sonda 1 o 2. La última línea de la pantalla mostrara el tipo de carne para la sonda correspondiente. En el modo Temporizador, pulse el botón PROBE 1/2 para alternar la visualización de las temperaturas de las sonda 1 o 2 en la primera línea de la pantalla.

6. Botón ▲/HR: En el modo Cocinar, pulse ▲ para aumentar el nivel de la temperatura de cocción deseada si no quiere utilizar el modo preestablecido de temperatura para carne. En el modo Temporizador, pulse este botón para seleccionar las horas de cuenta atrás. Para borrar el ajuste del temporizador, pulse los botones de HR y MIN al mismo tiempo. Pulse y mantenga pulsado el botón para un ajuste rápido.
7. Botón ▼/MIN: En el modo Cocinar, pulse ▼ para disminuir el nivel de la temperatura de cocción deseada si no quiere utilizar el modo preestablecido de temperatura para carne. En el modo Temporizador, pulse este botón para seleccionar los minutos de cuenta atrás. Para borrar el ajuste del temporizador, pulse los botones de HR y MIN al mismo tiempo. Pulse y mantenga pulsado el botón para un ajuste rápido.
8. Botón MEAT/S/S: En el modo de Cocción, pulse el botón para seleccionar el tipo de carne: Carne de aves (🐔), Cerdo / ternera (🐷), Jamón (🍖), Carne de vacuno poco hecha/Pescado (🐟), Carne de vacuno a punto (🥩), Carne de vacuno bien hecha (🐮) y configuración del usuario (⚙️). Los ajustes preestablecidos de temperatura de cocción para cada tipo de carne son recomendados por la USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.) En el modo Temporizador, pulse el botón S/S para empezar la cuenta atrás o el cronómetro. Pulse el botón S/S para hacer una pausa o para reiniciar el temporizador.
9. Soporte para superficies planas: Permite al usuario colocar el dispositivo en una superficie plana para una visión fácil.
10. Imán: Permite al usuario colocar el dispositivo en una superficie metálica, como por ejemplo, un refrigerador.
11. Compartimento de las pilas: Contiene una pila AAA.

12. Retroiluminación: Pulse cualquier botón para activar la luz de fondo de la pantalla. Si no se pulsa ningún botón durante 10 segundos, la retroiluminación se apagará automáticamente. Cuando la alarma suena, la luz de fondo se enciende y parpadea.

Nota: Este dispositivo está diseñado para monitorizar de forma remota el progreso de cocción. No retire las sondas durante la cocción. La temperatura interna se mostrara en la unidad al exterior del horno.


Especificaciones y Características

- Alerta programable con temperaturas predefinidas recomendadas por USDA para alimentos específicos.
 - Sondas de acero inoxidable dobles con cables recubiertos por mallas de acero para medir y controlar las temperaturas de dos trozos de carne o dos secciones del mismo trozo de carne simultáneamente.
 - Rango de temperatura de las sondas: 14°F a 572°F (-10°C a 300°C).
 - Margen de error para la lectura de la temperatura interna de los alimentos: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
 - Temporizador y cronómetro de 99 horas y 59 minutos.
 - Lectura de temperaturas en °F o °C.
 - Soporte para superficies planas y con imán.
 - Requiere una pila AAA (incluida).
- * Si la sonda no está insertada en los alimentos y medida directamente en el horno, la lectura de la temperatura del horno superior a 200°F (93°C) tendrá una precisión entre 2°F y 5°F (1.1°C y 2.7°C).

Instalación La Pila

- Abra la tapa del compartimento de la pila en la parte posterior de la unidad.
- Inserta una (1) pila AAA siguiendo las marcas de polaridad.
- Cierre la tapa del compartimento de la pila.
- Retire la etiqueta de vinilo impresa de la pantalla LCD.


Notas Importantes/Advertencias

- Este producto no se debe usar en hornos con microondas.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No toque la sonda o el cable caliente o directamente después de la cocción con las manos desprotegidas. Utilice siempre guantes resistentes al calor.
- No exponga las sondas directamente a las llamas, sino los cables se deteriorarán.
- Cuando no esté utilizando el dispositivo, meta el interruptor en la posición apagado OFF  para conservar la pila.
- Asegúrese de usar una pila alcalina de buena calidad y de reemplazarla con frecuencia. Una batería débil hará que el aparato pierda precisión. Deseche correctamente las pilas usadas, siguiendo las disposiciones locales.
- Un termómetro para alimentos puede ayudar en la preparación adecuada de la comida. Sin embargo, el uso de este dispositivo electrónico no le proteja contra las prácticas peligrosas de manipulación de alimentos. Siempre siga las técnicas apropiadas de preparación de alimentos para limitar el riesgo de enfermedades causadas por los alimentos.
- Las sondas de acero inoxidable no se deben exponer a temperaturas superiores a 380°C (716°F).

- No deje que la sonda o el cable entren en contacto directo con los elementos del horno, ya que esto resultará en lecturas defectuosas y/o daños.
- Si la temperatura es superior o inferior a los rangos medibles, la pantalla LCD mostrará las siguientes letras: HHH para temperaturas superiores al rango y LLL para temperaturas inferiores al rango.

Instrucciones De Uso

Utilizando el termómetro de cocción

- Limpie la sonda de temperatura de acero inoxidable con agua caliente y jabón y enjuáguela. No sumerja la sonda y el cable en agua. La sonda y el cable no son resistente al agua.
- Conecte las sondas 1 y/o 2 en los enchufes correspondientes a la derecha del dispositivo. Asegúrese que el cable de la sonda no tenga nudos. Asegúrese que el enchufe de la sonda esté totalmente insertado en el dispositivo (si la sonda no está conectada correctamente, la pantalla mostrará LLL).
- Deslice el interruptor de la parte superior del dispositivo para mostrar la temperatura en °F o °C.
- Deslice el selector de modo a la posición de cocción "  ".
- Vera dos temperaturas en cada una de las dos líneas superiores de la pantalla (la primera línea representa la sonda número 1 y la segunda línea representa la sonda número 2). A la derecha está la temperatura real medida por la sonda y a la izquierda se encuentra la temperatura establecida.
- Ajuste las temperaturas de cocción deseadas para las sondas 1 y 2 seleccionando la configuración rápida de temperatura o la configuración de temperatura definida por el usuario. (ver secciones **Configuración**

rápida de temperatura y Configuración de temperatura definida por el usuario)


- Inserte la punta de la sonda por lo menos 5cm/2" en la parte más gruesa de la carne, pero no cerca del hueso o del cartílago. Puede utilizar dos sondas para medir y controlar las temperaturas de dos trozos de carne o de dos secciones del mismo trozo grande de carne simultáneamente.
- Para evitar daños en el dispositivo, no se debe colocar en una superficie caliente.
- Coloque los alimentos en el horno. Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que el cable sea suficientemente largo para evitar que la sonda salga de la comida cuando la puerta del horno está cerrada. El dispositivo debe estar posicionado fuera del horno en una superficie plana y debe estar conectado firmemente a las sondas de temperatura.
- Cuando la temperatura interna de su comida alcance la temperatura que haya establecido, se escuchará un sonido de alarma. Pulse cualquier botón para detener la alarma.
- Antes de retirar la comida del horno, desconecte los cables de acero del dispositivo. No toque la sonda o el cable caliente con las manos desprotegidas durante o justo después de la cocción. Siempre use guantes resistentes al calor.

Configuración rápida de temperatura

- Su termómetro digital para alimentos esta preestablecido con temperaturas para diferentes niveles de cocción: carne de aves (165°F), carne de vacuno bien hecha (170°F), ternera / cerdo (170°F), carne de vacuno a punto (160°F), jamón (160°F) y carne de vacuno poco hecha / pescado (145°F) basadas en las recomendaciones del USDA. Vea la tabla a continuación.

- Pulse Probe 1/2 para seleccionar la Sonda 1 o 2 para configuración. La pantalla para la sonda seleccionada parpadeara durante unos segundos.
- Pulse el botón MEAT/S/S para elegir el tipo de carne. Una vez realizada su selección, pulse los botones ▲/HR o ▼/MIN para confirmar la selección. (El dispositivo considerará que usted ha confirmado la selección si no pulsa ningún botón durante 4 segundos).
- Repita el proceso anterior para configurar la temperatura de la otra sonda.

Configuración de temperatura definida por el usuario

- Si prefiere configurar sus propias temperaturas de cocción y no utilizar las temperaturas preestablecidas, puede simplemente cambiar la configuración pulsando los botones ▲ o ▼ para ajustar la temperatura tal y como lo desea. También puede pulsar el botón MEAT/S/S para entrar en el modo de configuración definida por el usuario  y luego pulsar ▲ o ▼ para ajustar la temperatura como lo desea.

NOTA:


- a) En la parte inferior derecha de la pantalla, si se muestra el icono , significa que los parámetros de la temperatura son definidos por el usuario.
- b) Cuando ajusta la temperatura, pulse y mantenga pulsado en ▲o▼ para una configuración rápida.






Tabla De Temperaturas De Cocción Preestablecidas

PROGRAMA	TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA RECOMENDADA
PESCADO CARNE DE VACUNO POCO HECHA	Pescado Carne de vacuno (asados, filetes y chuletas) – Poco hecha	63°C/145°F
JAMÓN	Platos con huevos Jamón (crudo) – Nota : precocinado Jamón (60°C)	71°C/160°F
CARNE DE VACUNO A PUNTO (HECHA)	Ternera (filetes, asados, cortes ablandados o no) - Bien hecha Cerdo (asados, filetes, chuletas, salchichas) – Bien hecho Carne picada (carne de res, ternera, cerdo)	71°C/160°F
TERNERA CERDO	Ternera (filetes, asados, cortes ablandados o no) - Bien hecha Cerdo (asados, filetes, chuletas, salchichas) – Bien hecho	77°C/170°F
CARNE DE VACUNO BIEN HECHA	Carne de vacuno (asados, filetes y chuletas) – Bien hecha	77°C/170°F
CARNE DE AVES	Aves (pollo, pavo) – Enteros Pato y ganso	74°C/165°F

Temporizador


Su temporizador se puede utilizar aunque el termómetro esté en funcionamiento o no.

Contador regresivo:

- Ajuste el selector de modo en la parte posterior del dispositivo en la posición del temporizador .
- La segunda línea de la pantalla mostrara la información del temporizador y la primera línea alternara entre las temperaturas de la sonda 1 o 2.
- Pulse /HR para ajustar las horas y /MIN para ajustar los minutos.
- Pulse el botón S/S (iniciar/detener) para iniciar el temporizador. Los dos puntos entre la hora y los minutos parpadearán.
- Si queda menos de una hora en la cuenta regresiva, la pantalla cambiará automáticamente y mostrará los minutos y segundos que quedan.
- Cuando el temporizador llegue a 00:00, la alarma sonará. Pulse cualquier botón para silenciar la alarma. El dispositivo tiene una memoria de temporización y muestra automáticamente los ajustes originales del temporizador cuando se pulsa S/S para silenciar la alarma.
- Para borrar los ajustes del temporizador, pulse los botones /HR y /MIN al mismo tiempo. Puede poner en pausa el temporizador mientras esté funcionando presionando el botón S/S. Pulse S/S de nuevo para reiniciar el temporizador.
- Si está utilizando el temporizador y el termómetro al mismo tiempo, puede meter el selector en la posición de cocción durante la sesión de temporizador para ajustar o ver las temperaturas de cocción. El temporizador continuará contando. La alarma va a sonar cuando el

temporizador llegará a 00:00 y puede silenciarla pulsando cualquier botón.

Cronómetro:

- Deslice el selector de modo en la parte posterior del dispositivo a la posición del temporizador .
- Pulse los botones ▲/HR y ▼/MIN al mismo tiempo para borrar los ajustes del temporizador y llevarlo a 00:00.
- Pulse el botón S/S para iniciar el cronómetro. Púlselo de nuevo para detener/reiniciar el cronómetro.
- El cronómetro se detendrá cuando llegue a 99 horas: 59 minutos.
- Si está utilizando el cronómetro y el termómetro al mismo tiempo, puede meter el selector en la posición de Cocción durante la sesión de temporizador para ajustar o ver las temperaturas de cocción. El temporizador continuará contando.

Nota: Cuando ajuste el temporizador, pulse y mantenga pulsado en ▲o▼ para una configuración rápida.

Consejos útiles

- Si la unidad muestra LLL o HHH en lugar de la temperatura de la sonda, espere a que la sonda alcance la temperatura ambiente. Si sigue apareciendo LLL o HHH en la pantalla, puede que haya un corto circuito en el cable interno de la sonda sea por la humedad o por daño a causa del calor.
- No sumerja la sonda en agua mientras la limpia.
- No permita que la sonda ni el cable de la sonda entren en contacto con llamas. Si está cocinando con la tapa de la parrilla cerrada, hágalo solo

a fuego bajo o medio.

- Si la temperatura mostrada parece ser muy alta o si aparentemente aumenta demasiado rápido, asegúrese de que la punta de la sonda no esté atravesando el alimento. Vuelva a introducir la punta de la sonda hasta la mitad de la parte más gruesa del alimento. Evite tocar huesos y áreas con mucha grasa.

Garantía de Un Año

- Este dispositivo no es impermeable. No exponga el enchufe de la sonda o el orificio del enchufe a ningún líquido, porque esto puede resultar en una mala conexión y en lecturas defectuosas.
- La sonda y el cable no se pueden meter en el lavavajillas. Se deben lavar a mano con agua caliente y jabón. Asegúrese de enjuagar y secar bien la sonda antes de guardarla.
- No sumerja el dispositivo en agua ni lo exponga a materiales de limpieza corrosivos. Límpielo con un paño húmedo.

Garantía de Un Año

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

Si llegan a necesitarse revisiones o reparaciones bajo esta garantía, póngase en contacto con Servicio al Cliente por vía telefónica o por correo electrónico para recibir instrucciones acerca de cómo empacar y enviar el producto a ThermoPro.