

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

Service client

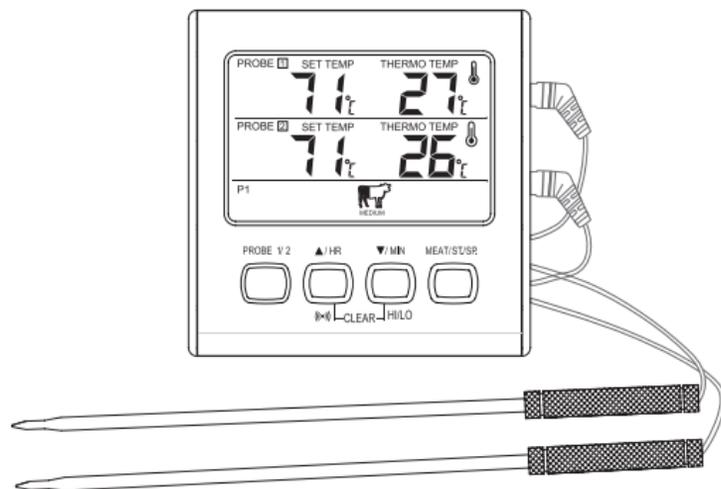
FR Téléphone : 1-877-515-7797 (US & CA seulement)

Email : service@buythermopro.com

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

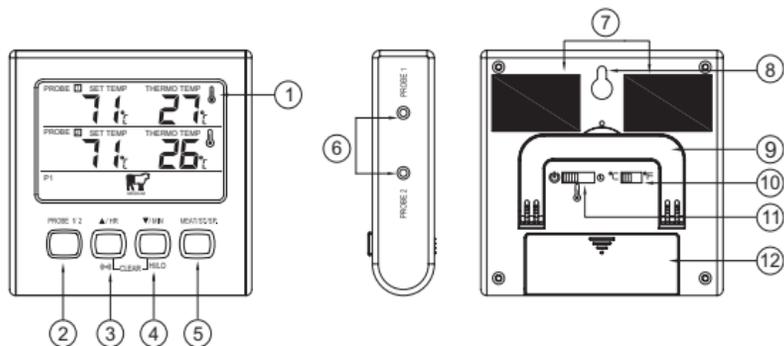
ThermPro

Cook Like A Pro Every Time! Digital Food Thermometer with Dual Probes Model No.: TP-17



- EN Instruction Manual..... 2
- FR Mode d'emploi..... 18

Product Image



1. LCD Screen
2. PROBE 1&2 Selection Button
3. ▲/HR (⌚) Button
4. ▼/MIN/HI/LO Button
5. MEAT/START/STOP Button
6. Probe ½ Socket

7. Magnet
8. Hanging wall hole
9. Flip-out Counter Top Stand
10. °C/°F Selector
11. Mode Selector
12. Battery Compartment

Keys Definition

1. LCD Screen: Displays temperatures, count up or count down timer and other information.
2. 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 PROBE 1/2 button to toggle the display of the Probe 1 or 2 temperatures in the first row of the screen.

3. ▲/HR (⌚) Button: In Cook mode, Press ▲ to select food types while in quick temperature setting. Press ▲ to increase your desired cooking temperature while in manual temperature setting. Press to turn ON/OFF the alarm in BBQ mode. Press the HR button to set hours while in timer mode. To clear time, press the HR and MIN buttons at the same time.
4. ▼/MIN/HI/LO Button: In Cook mode, press ▼ to select food types while in quick temperature setting. press ▼ to decrease your desired cooking temperature setting while in manual temperature setting. In BBQ mode, press it to display HI or LO BBQ temperature. 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.
5. MEAT/ST/SP Button: In Cook mode, press the MEAT/ST/SP button to enable the option to adjust quick temperature settings. Press again to save selection. The meat types: Poultry (🐔), Pork/Veal (🐷), Ham (🍖), Beef Rare/Fish (🐄), Beef Medium (MEDIUM 🐄), Beef Well Done (WELL 🐄), BBQ and User-Defined (⚙️). The pre-programmed doneness

temperature setting for each meat type is recommended by USDA (U.S. Department of Agriculture). Press and hold for 3 seconds to enter the BBQ target temperature setting; In Timer mode, press the ST/SP button to begin the count-down or count-up timer. Press the ST/SP button to pause or restart the timer.

6. Probe 1/2 Socket: Insert Probe 1 and/or 2 into the corresponding socket to measure meat or BBQ temperatures.
7. Magnet: Allows user to stick device to a metal surface. For example, a refrigerator.
8. 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.
9. Flip-out Counter Top Stand: Allows user to place device on counter for easy viewing.
10. °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.
11. 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.
12. Battery Compartment: Hold one AAA battery.

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.

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. BBQ/Oven Hi/Low Temperature monitor and alert to ensure your BBQ/OVEN temperature is always within your set range.
4. Temperature range of probe: 14°F to 572°F (-10°C to 300°C).
5. Temperature tolerance of internal food reading: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
6. 99-hour and 59-minute countdown timer and count up timer.
7. Temperature readings in °F or °C.
8. Flip-out counter top stand and magnet.
9. 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).

EN

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.

EN

- 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 “---”.)
- 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 Userdefined 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/ST/SP button to enable the option to adjust quick temperature settings.
- Press ▲/HR/ (☎) or ▼/MIN/HI/LO button to select your food type.
- Press MEAT/ST/SP to confirm and lock in the setting. (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.

How to Monitor BBQ/Oven Temperature

1. You can select Probe 1 or 2 to monitor BBQ/Oven temperature to make sure it won't exceed or go below the set High/Low temperatures. 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.
2. Press the MEAT/ST/SP button to enable the option to adjust quick temperature settings.
3. Press the ▲/HR or ▼/MIN button to choose BBQ, press

MEAT/ST/SP button to confirm the selection.

4. The HI BBQ temperature range is 140 °F – 572 °F and the default setting is 250 °F; The LO BBQ temperature range is 32 °F – 570 °F and the default setting is 225 °F.
5. Press and hold the MEAT/ST/SP for 3 seconds to enter the BBQ target temperature setting.
6. While the temperature of HI BBQ is flashing, Press ▲/HR or ▼/MIN to set your desired temperature of HI BBQ, Press and hold the ▲/HR or ▼/MIN button to make the adjustment faster.
7. Press MEAT/ST/SP to confirm HI BBQ setting. Then the temperature of LO BBQ is flashing, Press ▲/HR or ▼/MIN to set your desired temperature of LO BBQ, Press and hold the ▲/HR or ▼/MIN button to make the adjustment faster. **Note:** the HI BBQ will not allow you to set the temperature below the LO BBQ temperature. LO BBQ temperature is always lower than the HI BBQ temperature 2°F.
8. Press MEAT/ST/SP to confirm LO BBQ setting the target temperature stops blinking.
9. Press the ▲/HR button to turn on/off the alarm function.
10. Press the ▼/MIN button to toggle the display of High or Low temperature setting.

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.
- 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.

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, please contact our customer service 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: 1-877-515-7797 (USA & Canada only)

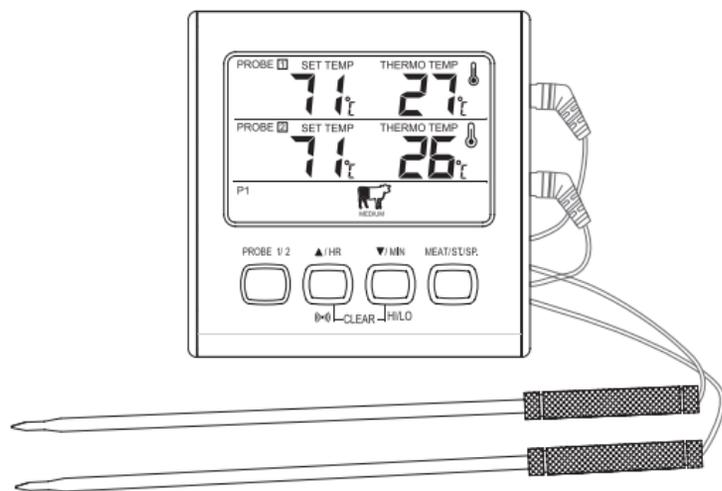
Email: service@buythermopro.com

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

ThermPro

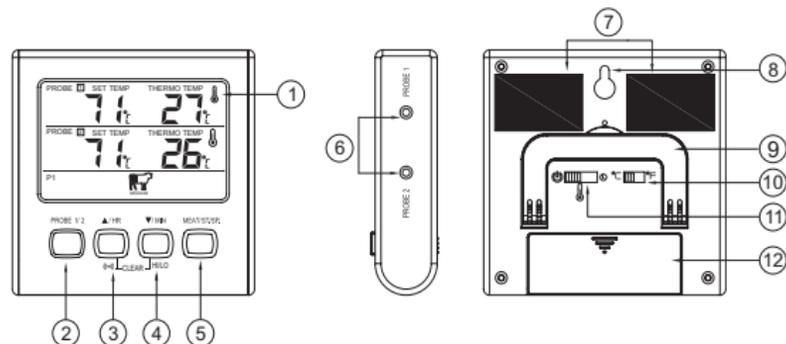
Cuisinez comme un pro à tous les coups !

Thermomètre alimentaire digital avec
double sonde



Modèle N°.: TP-17

Image du produit



1. Écran LCD
2. Bouton Sonde 1/2
3. Bouton ▲/HR
4. Bouton ▼/MIN/HI/LO
5. Bouton Viande/
Démarrage/Arrêt
6. Prise de la sonde 1/2

7. Aimants
8. Trou de suspension
9. Support de table
10. Commutation °C/°F
11. Commutation de mode
12. Compartiment de Pile

Explication des touches

1. Écran LCD : Affiche les températures, un minuteur ou un chronomètre et les autres informations.
2. Bouton Probe(Sonde) 1 ou 2 : En mode Cuisson, appuyez sur le bouton Probe(Sonde) 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.

EN 3. Bouton ▲/HR/  : En mode Cuisson, appuyez sur ▲ pour sélectionner les types d'aliment en mode de paramétrage rapide de la température. Appuyez sur la flèche pour définir la température de cuisson que vous désirez en mode de paramétrage manuel de la température. Appuyez dessus pour activer/désactiver l'alarme en mode barbecue. En mode Minuteur, appuyez sur le bouton HR pour définir le nombre d'heures du minuteur. Pour effacer la configuration du minuteur, appuyez en même temps sur les boutons HR et MIN.

4. Bouton ▼/MIN/HI/LO: En mode Cuisson, appuyez sur ▼ pour sélectionner les types en réglage de la température rapide. Appuyez sur ▼ pour diminuer les paramètres de température désirés lors de la programmation manuelle. En mode BBQ, Appuyez sur ▼ pour changer les paramètres de température HI/LO. En mode Minuteur, appuyez sur ce bouton pour définir le nombre de minutes du minuteur. Pour effacer la configuration du minuteur, appuyez en même temps sur les boutons HR et MIN. Laissez appuyé sur le bouton pour accélérer la configuration.

5. Bouton MEAT/ST/SP : En mode Cuisson, appuyez sur ce bouton pour pouvoir avoir l'option d'ajuster rapidement les paramètres de température. Pressez à nouveau pour enregistrer la sélection. Types de viande : volaille (), porc, veau (), jambon (), bœuf saignant/poisson (), bœuf à point (), bœuf bien cuit (), barbecue 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). Laissez appuyé pendant 3 secondes pour entrer le paramètre de température cible du barbecue. 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.

6. Prise de la sonde 1/2 : Insérez la sonde 1 et/ou 2 dans la prise correspondante pour mesurer les températures de la viande.

7. Aimant: Permet à l'utilisateur de placer l'appareil sur une surface métallique, comme par exemple un réfrigérateur.

8. Rétroéclairage: Appuyez sur n'importe quelle touche pour activer le rétroéclairage de l'écran. S'il n'y a aucune touche qui est pressée pendant 10 secondes, le rétroéclairage

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

9. Support de table : Permet à l'utilisateur de placer l'appareil sur une surface plane pour le voir facilement.
10. Commutation °C/°F (à l'arrière de l'appareil): Déplacez la commutation pour définir l'unité de température en °C ou °F.
11. Commutation de mode (à l'arrière de l'appareil) : Déplacez l'interrupteur sur le mode Cuisson , le mode Minuteur  ou pour éteindre l'appareil.
12. Compartiment de pile : Contient une pile AAA.

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.

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. La température de Barbecue/Four HI/LO surveille et alerte pour vous assurer que la température de Barbecue/Four est toujours dans la plage définie.
 4. Plage de température des sondes : -10°C à 300°C (14°F à 572°F).
 5. Tolérance de la température de la lecture des aliments : +/-1,0°C (+/-1,8°F).
 6. Minuteur et chronomètre : 99 heures et 59 minutes.
 7. Lecture des températures en °C ou °F.
 8. Support de table et les aimants.
 9. 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 le bouton 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/ST/ST pour activer l'option d'ajuster les paramètres rapides de température.
- Appuyez sur le bouton ▲/HR/((☺)) ou ▼/MIN/HI/LO pour sélectionner votre type de viande.
- Appuyez sur le bouton MEAT/ST/PS pour choisir le type de viande. Une fois la sélection faite, appuyez sur le bouton ▲/HR ou ▼/MIN pour confirmer et verrouiller 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.

Comment surveiller la Température Barbecue/Four

1. Vous pouvez sélectionner Probe(Sonde) 1 ou 2 pour surveiller la température Barbecue/Four afin de vous assurer qu'il ne dépassera pas ou n'atteindra pas les températures élevées / basses définies. Appuyez sur Probe 1/2 pour sélectionner la sonde 1 ou 2 pour la paramétrer. L'affichage de la sonde sélectionnée clignotera pendant quelques secondes.
2. Appuyez sur le bouton MEAT/ST/SP pour activer l'option d'ajuster les paramètres rapides de température.
3. Appuyez sur le bouton ▲/HR ou ▼/MIN pour choisir BBQ et appuyez sur le bouton MEAT/ST/SP pour confirmer la sélection.
4. La plage de température haute du barbecue est 60°C – 300°C (140°F – 572°F) et le paramètre par défaut est 121°C(250°F). La plage de température basse du barbecue est 0°C – 299°C (32°F – 570 °F) et le paramètre par défaut est 107°C (225 °F).

5. Laissez appuyé sur MEAT/ST/SP pendant 3 secondes pour entrer en mode de paramétrage de la température cible du barbecue.
6. Lorsque la température HI BBQ (température haute du barbecue) clignote, appuyez sur ▲/HR ou ▼/MIN pour sélectionner la température haute et laissez appuyé sur ▲/HR or ▼/MIN pour effectuer l'ajustement plus rapidement.
7. Appuyez sur MEAT/ST/SP pour confirmer le paramètre HI BBQ. Ensuite, la température LO BBQ (température basse du barbecue) clignotera et appuyez sur ▲/HR ou ▼/MIN pour sélectionner la température basse sur ▲/HR ou ▼/MIN pour effectuer l'ajustement plus rapidement.
Remarque : HI BBQ ne vous autorisera pas à paramétrer la température en-dessous de LO BBQ. La température LO BBQ doit toujours être plus basse que la température HI BBQ d'au moins 2°C.
8. Appuyez sur MEAT/ST/SP pour confirmer le paramètre LO BBQ et l'écran ne clignotera plus.
9. Appuyez sur le bouton ▲/HR pour allumer/éteindre la fonction d'alarme.
10. Appuyez sur le bouton ▼/MIN pour modifier les paramètres de température HI ou LO

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 entraînerait 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. Essuyez-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.