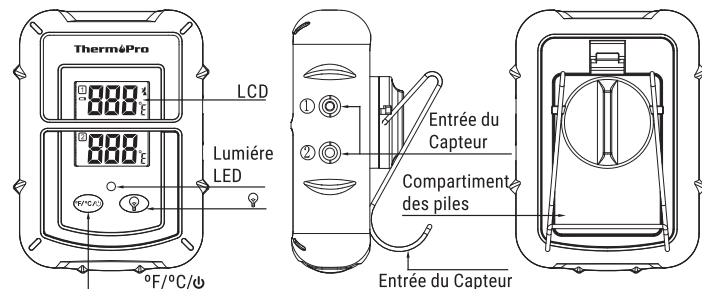


Caractéristiques du transmetteur



- LCD (Affichage à cristaux liquides) ACL – affiche des températures à la fois la sonde 1 et la sonde 2.
- Support en fil métallique – Permet de tenir le transmetteur sur la table ou il peut être inversé et utilisé comme un cintre.
- Compartiment de la batterie – Supporte 2 piles AAA.
- Entrée du Capteur – Plug-in pour la sonde 1 et la sonde 2 en acier inoxydable.
- Fréquence de transmission : 915 Mhz.
- Puissance d'émission maximale: 8 mW.

Boutons

°F/°C/°F – Appuyez une fois pour allumer ou éteindre le transmetteur. Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour sélectionner l'affichage de la température du transmetteur en °C ou °F.

☾ : Appuyez une fois pour activer/désactiver le rétroéclairage.

Installation des piles

Ouvrez le compartiment de la batterie du récepteur et insérez deux piles "AAA" en respectant la polarité. Ouvrez le compartiment de la batterie du transmetteur et insérez deux piles "AAA" en respectant la polarité.

Tournez l'unité On/Off

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

Synchroniser/Coupler le transmetteur et le récepteur

Le transmetteur et le récepteur ont déjà été couplés dans notre usine de fabrication. Habituellement, VOUS N'AVEZ PAS BESOIN de re-synchroniser ou re-coupler les unités. Il suffit de le brancher dans les sondes, insérez les piles, allumez le récepteur et le transmetteur et attendez quelques secondes, vous verrez les températures indiquées à la fois sur le récepteur et le transmetteur puis les unités seront prêtes à l'emploi.

Cependant, dans certains cas exceptionnels, le transmetteur et le récepteur ne sont plus couplés, alors vous devrez peut-être re-synchroniser en suivant les étapes ci-dessous :

- Insérez les sondes en acier inoxydable dans les prises correspondantes au transmetteur.
- Allumez le transmetteur en appuyant sur le bouton **°F/°C/°F**. Le transmetteur affiche les températures actuelles sur son écran LCD.
- Allumez le récepteur en appuyant sur le bouton **☾**.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Mode sur le récepteur pendant 2 à 3 secondes pour entrer dans le mode de synchronisation qui durera pendant 60 secondes. L'écran montrera "----" et il clignotera.
- Attendez un moment jusqu'à ce que la lecture de la température apparaisse sur l'écran du récepteur, cela signifie que la synchronisation/Couplage est terminée. Votre thermomètre professionnel de cuisson à distance est maintenant prêt à être utilisé.

Remarque: La synchronisation entre le transmetteur et le récepteur ne se perdra pas même si vous remplacez les piles.

Perte d'alerte de la liaison

Si le récepteur est pris hors de portée ou il y a une ingérence extérieure anormale ou après un arrêt du transmetteur, le récepteur peut ne pas être en mesure de recevoir la transmission du transmetteur. Si cela se produit pendant plus de 4 minutes, l'appareil vous alertera que le signal est perdu. En appuyant sur une touche quelconque, le récepteur arrête le signal sonore de perte de la liaison.

Pour retrouver le signal de transmission, déplacez le récepteur plus proche du transmetteur, le lien doit être redémarré automatiquement et les températures devrait apparaître sur l'écran du récepteur.

Caractéristiques d'Off automatique

Le récepteur se met automatiquement en Off s'il n'a pas reçu le signal de température du transmetteur pendant plus de 30 minutes, un bip est émis pendant une minute avant qu'il s'arrête. Néanmoins, la fonction Auto sera automatiquement désactivé si la minuterie est en marche.

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

1. Vous pouvez utiliser deux sondes (sonde 1 et sonde 2) pour mesurer et contrôler les températures de deux morceaux de viande ou de deux sections du même gros morceau de viande en même temps.
2. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode de thermomètre, sonde 1 ou sonde 2, représenté par une petite icône (PROBE 1 ou PROBE 2) sur l'écran supérieur.
3. Appuyez sur MEAT pour sélectionner le type de viande : PROG (Programme - Utilisateur Auto-Défini), GBEEF (Viande haché), GPOUL (Volaille haché), BEEF, VEAL, CHCKE (Poulet), PORK, POULT (Volaille), LAMB, FISH & HAM.
4. Appuyez sur TASTE pour sélectionner le niveau de goût de la viande: RARE, MED RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL et WELL DONE. (BLEU, SAIGNANT, À POINT, BIEN CUIT)

Remarque: La température affichée à gauche de la température de la viande

réelle affichera la température pré-réglée TEMP SET selon les niveaux de cuisson USDA. Exemple : Le bœuf sera bien cuit à 165°F.

5. Une fois la température de la viande (sonde 1 ou sonde 2) atteint le niveau de cuisson pré-réglé, le récepteur émet un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD sera allumé. Appuyez sur un bouton pour arrêter le bip.

Mesurer la température de la viande réglée à votre goût spécifique

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode de thermomètre, Sonde 1 ou sonde 2.
2. Appuyez sur ▲ or ▼ pour augmenter ou diminuer de la température réglée. Lorsque vous appuyez sur ▲ or ▼ l'affichage change à PROG (programme). Appuyez et maintenez enfoncé le bouton, va augmenter ou diminuer le réglage rapide de la température. En appuyant sur MEET vous retourner aux plages de l'USDA pré-réglées.
3. Une fois que la température de la viande atteint le niveau de cuisson pré-réglé, le récepteur émet un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD sera allumé. Appuyez sur un bouton pour arrêter le bip.

Comment surveiller la température de BBQ/Four

1. Vous pouvez utiliser sonde 2 pour mesurer et surveiller la température à l'intérieur du four, fumoir ou barbecue. Fixez la sonde au gril du four ou du barbecue.
2. Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner sonde 2.
3. Appuyez sur le bouton MEAT à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il affiche BBQ.
4. Appuyez sur le bouton ▲ or ▼ pour configurer la température désirée de AUGMENTATION DE BBQ. Laissez appuyé sur le bouton ▲ or ▼ pour procéder le rythme plus rapide. La plage de température de AUGMENTATION DE BBQ est entre 140°F – 572°F et la valeur par défaut est 250°F.
5. Appuyez sur le bouton TASTE pour passer en le réglage DIMINUTION DE BBQ. Appuyez sur le bouton ▲ or ▼ pour définir la température de DIMINUTION DE

BBQ désirée. Laissez appuyé sur le bouton ▲ or ▼ pour procéder le rythme plus rapide. La plage de température de DIMINUTION DE BBQ est entre 32°F – 554°F et la valeur par défaut est 225°F.

6. Appuyez sur le bouton S./S./⏻/CLEAR pour allumer/éteindre la fonction d'alarme.
7. Appuyez sur le bouton TASTE pour afficher le réglage de la température élevée ou de la basse température.

(Remarque : le réglage de augmentation de BBQ ne vous permettra de configurer la température à moins de le réglage de diminution de BBQ. La température de diminution de BBQ est toujours plus basse que la température de augmentation de BBQ par 2°F)

Remarque : L'alarme de la température de diminution de BBQ ne sera pas activée jusque la température de BBQ actuelle dépasse le réglage de basse température.

Procédure d'utilisation typique sur un barbecue en plein air

L'exemple suivant passera par les étapes pour que le thermomètre professionnel de cuisson à distance vous avertit lorsque vous cuisinez deux morceaux de steak de bœuf en même temps avec un morceau de steak de bœuf à cuire au milieu (niveau de cuisson USDA) et l'autre pièce de steak de bœuf à cuire à point (niveau de cuisson USDA).

1. Allumez le gril.
2. Placez deux morceaux de steak de bœuf sur la grille du barbecue.
3. Insérez le capteur de la sonde 1 dans le centre de partie la plus épaisse du premier morceau de steak. Évitez de toucher l'os ou les zones de graisse lourde. Insérez le capteur de la sonde 2 dans le deuxième morceau de steak. Supposons que vous voulez faire cuire le premier morceau de steak saignant et la deuxième pièce a point.
4. Placez le fil du capteur de la sonde afin qu'ils ne soient pas entrés en contact avec des flammes et de sortir de la zone de surface de la grille sans être pincé/écrasé par le couvercle du barbecue.
5. Tenez le transmetteur loin de la source de chaleur du gril. NE METTEZ PAS le

transmetteur sur le couvercle fermé ou sous le couvercle. Le transmetteur n'est pas étanche. N'UTILISEZ PAS sous la pluie.

6. Appuyez sur Mode pour sélectionner la sonde 1 du thermomètre. Appuyez sur MEAT puis BEEF sera affiché.
7. Appuyez sur TASTE puis MEDIUM sera affiché et 150 °F sera affiché comme sur TEMP SET.
8. Appuyez sur MODE pour changer la sonde 2 du thermomètre. Appuyez sur MEAT puis BEEF sera affiché.
9. Appuyez sur TASTE puis MEDIUM WELL sera affiché et 160 °F sera affiché comme sur TEMP SET.
10. Vous pouvez prendre le récepteur jusqu'à 300 pieds du barbecue. Allez à l'intérieur si vous le souhaitez.
11. Lorsque la température du premier morceau de steak atteint 150 °F MEDIUM, le récepteur émet un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD sera allumé.
12. Appuyez sur un bouton pour désactiver l'alerte.
13. Prenez le premier morceau de steak sur un grill.
14. Lorsque la température du deuxième morceau de steak atteint 160 °F MEDIUM WELL, le récepteur émet un bip et le rétroéclairage de l'écran LCD sera allumé.
15. Appuyez sur un bouton pour désactiver l'alerte.
16. Éteignez le gril. Retirez les capteurs de la sonde des deux steaks. Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour toucher le capteur de la sonde en acier inoxydable ou d'un fil pendant ou juste après la cuisson. Ne touchez pas à mains nues.
17. Nettoyez la sonde en acier inoxydable et séchez-la soigneusement après chaque utilisation.
18. Éteignez le transmetteur et le récepteur.

Utilisation de la minuterie

Compte à rebours

1. Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner le mode TIMER. Le temps 00:00 avec la petite icône TIMER il sera montré dans la partie supérieure de l'écran.

2. Appuyez sur MEAT pour basculer entre Hour : Minute vers minute : second et retourner.
3. Appuyez sur ▲ or ▼ pour ajuster le réglage de la minuterie. Appuyez et maintenez ▲ or ▼ pour ajuster le réglage à un rythme plus rapide. Appuyez sur S./S./⌚/CLEAR pour confirmer le réglage. Le réglage maximum du compte à rebours est de 99 heures et 59 minutes.
4. Appuyez et maintenez S./S./⌚/CLEAR pour effacer le paramètre à 00:00.
5. Après avoir configuré, appuyez sur S./S./⌚/CLEAR pour démarrer la minuterie. TIMER ▼ clignotera indiquant le compte à rebours est en marche.
6. Pour interrompre le processus de compte à rebours, appuyez sur le bouton S./S./⌚/CLEAR. La TIMER ▼ va s'arrêter. Appuyez sur le bouton S./S./⌚/CLEAR pour continuer la minuterie.
7. Lorsque le compte à rebours atteint 0'00", il émet un signal sonore pendant 60 secondes.

Remarque: Lorsque le compte à rebours en dessous de 1 heure 1:00, l'affichage passe automatiquement à 59'59" pour indiquer, 59 minutes 59 secondes. Les secondes seront affichées en compte à rebours. Lorsque le compte à rebours atteint 0'00" la minuterie commence à compter et il émet un signal sonore pendant 60 secondes. Appuyez sur un bouton pour arrêter le chronomètre.

Compte progressif

1. Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner le mode de minuterie. La minuterie en 00:00 avec une petite icône TIMER sera affichée dans la partie supérieure de l'écran. Si le réglage de la minuterie n'est pas sur 0h00, appuyez sur S./S./⌚/CLEAR pour remettre le réglage à 00:00.
2. Appuyez sur le bouton S./S./⌚/CLEAR pour commencer le comptage progressif. La TIMER ▲ clignotera indiquant que le comptage progressif de la minuterie est en marche. Le décompte jusqu'à un maximum qui peut être atteint est de 99 heures et 59 minutes.
3. Pour arrêter le processus de comptage progressif, appuyez sur le bouton S./S./⌚/CLEAR. La TIMER ▲ va s'arrêter.
4. Appuyez et maintenez S./S./⌚/CLEAR pour remettre le réglage à 00:00.

5. Lorsque comptage progressif minuterie atteint 59 minutes et 59 secondes; il passe automatiquement au format d'affichage Hour : Minute.

Astuces utiles

- Si le récepteur et/ou l'affichage du transmetteur LLL ou HHH au lieu de la température de la sonde, attendez que la sonde atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH est toujours affiché ou vous obtenez une fausse température, pressez les prises de sonde plus difficile dans le transmetteur et les tordre en arrière pour qu'ils fassent un bon contact. Si le problème persiste, il est probable que le fil de la sonde interne a un court-circuit soit par l'humidité ou par les dommages de la chaleur.
- N'immergez pas la sonde dans l'eau pendant le nettoyage.
- Ne laissez pas le fil de la sonde ou la sonde entrer en contact avec les flammes.
- Dans la période de garantie, le retour de la sonde défectueuse doit être envoyé à l'adresse de retour et nous vous ferons parvenir une sonde de remplacement sans aucun frais supplémentaire.
- Si la température affichée semble être trop élevée ou la température semble augmenter rapidement, assurez-vous que la pointe de la sonde ne soit pas piquée par les aliments. Remplacez la pointe de la sonde dans le centre de la partie la plus épaisse de la nourriture. Évitez de toucher l'os ou des zones de graisse lourdes.

Attention :

1. Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour toucher les capteurs en acier inoxydable des tiges, ou fils, pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
2. Laissez les capteurs en acier inoxydable de tige et les fils hors de la portée des enfants.
3. Nettoyez les tiges en acier inoxydable et essuyez longuement après chaque utilisation.
4. Ne pas utiliser le récepteur sous la pluie. Il n'est pas résistant à la pluie. Le

transmetteur est résistant à la pluie mais n'est pas waterproof. Ne pas immerger dans l'eau.

5. Ne pas exposer l'entrée des tiges en acier inoxydable ou la sortie du transmetteur dans l'eau ou n'importe quel liquide, cela causerait une mauvaise connexion et des mesures erronées.
6. Ne pas exposer le receveur ou le transmetteur à la chaleur directe ou surface.
7. Ne pas utiliser la tige en acier inoxydable dans un four micro-ondes.
8. Le thermomètre barbecue enregistre des températures allant de 32°F (0°C) jusqu'à 572°F (300°C). LLL sera affiché en-dessous de 32°F et HHH sera affiché au-dessus de 572°F. Ne pas utiliser le capteur de la tige au-dessus de 572°F. Cela pourrait détériorer le fil.
9. Est déconseillé aux enfants de 12 ans ou moins.

Nettoyage

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

Conformité FCC

Information pour l'utilisateur

Attention : En cas de changements ou de modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable, celle-ci peut invoquer la responsabilité de l'utilisateur opérant sur l'équipement.

Remarque : Cet équipement a été testé et se trouve dans les limites de la Classe B des appareils digitaux, en accord avec la partie 15 de la Réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour apporter une protection raisonnable contre les

interférences dangereuses dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut créer des ondes radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en accord avec les instructions, peut causer des interférences dangereuses aux communications radios.

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

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

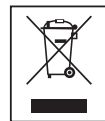
Cet appareil est en accord avec la partie 15 des Règles FCC. L'opération est sujette aux deux conditions suivantes :

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

Déclaration de conformité

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

Élimination



Signification du symbole "Élimination"

- Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.
- Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les

bornes de collecte prévue à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

- Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.
- Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.
- Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.



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

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

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



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

GARANTIE LIMITÉE DE D'UN AN

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

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

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

SERVICE CLIENTS

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

Courriel : service@buythermopro.com

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

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

FCC Statement

This device complies with part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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

The device has been evaluated to meet general RF exposure requirement. The device can be used in portable exposure condition without restriction.