

BIOS

Professional

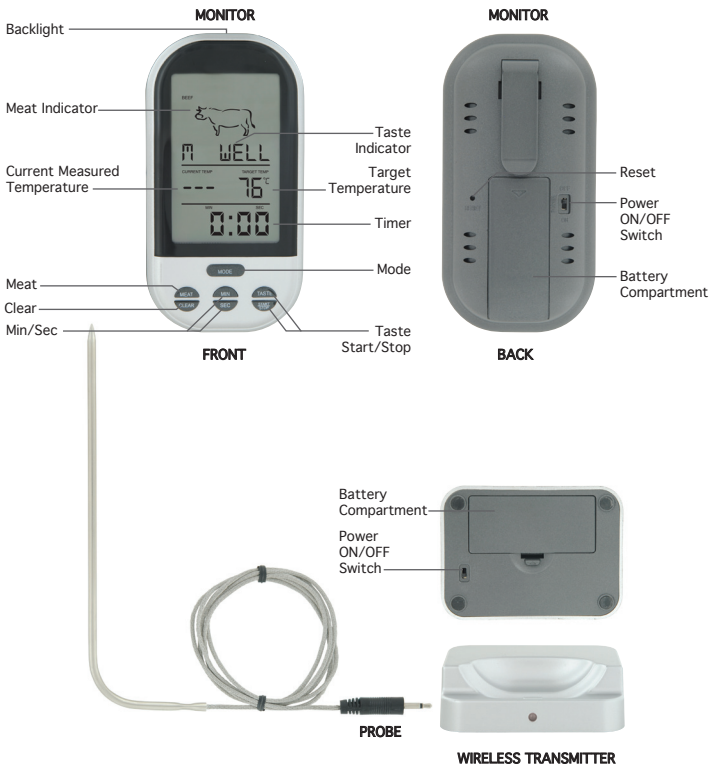
PRE-PROGRAMMED
WIRELESS THERMOMETER

THERMOMÈTRE
PRÉPROGRAMMÉ SANS FIL



THERMOMETER · THERMOMÈTRE

WIRELESS PRE-PROGRAMMED THERMOMETER



Thank you for purchasing the Wireless Pre-Programmed Thermometer. This unit was designed to provide accurate temperature measurements when cooking a variety of meats.

Features:

- Pre-programmed cooking temperature for different meats and tastes
- Select taste setting: rare to well done
- Displays preset and actual cooking temperatures
- Alarms when target temperature is reached
- Stainless steel probe with 1 m (39”) heat resistant wire
- °C/°F switchable
- Backlight
- 99:59 (min:sec) count down and up timer
- Wireless transmission up to 20 meters (65 feet)
- Temperature range: 32°F to 482°F (0°C to 250°C)

The thermometer has been pre-programmed with ideal temperatures for the taste levels for most types of meat.

Meat / Taste Selection	Well Done	Medium Well	Medium	Medium Rare	Rare
Beef	170°F (76°C)	165°F (73°C)	160°F (71°C)	145°F (62°C)	140°F (60°C)
Lamb	170°F (76°C)	165°F (73°C)	160°F (71°C)	145°F (62°C)	
Veal	170°F (76°C)	160°F (71°C)	145°F (62°C)	140°F (60°C)	
Hamburger	160°F (71°C)				
Pork	170°F (76°C)	165°F (73°C)	160°F (71°C)		
Turkey / Chicken	175°F (79°C)				
Fish	137°F (58°C)				

A. Installing the Battery in the Monitor

1. Remove the battery compartment cover on the back of the monitor.
2. Insert 2 AAA batteries as indicated and replace the battery cover.
3. Switch the power switch on the back of the monitor to ON.

B. Installing the Battery in the Transmitter

1. Remove the battery compartment cover on the bottom of the transmitter.
2. Insert 2 AAA batteries as indicated and replace the battery cover.
3. Switch the power switch on the bottom of the transmitter to ON.
4. Once the transmitter is turned on a red LED light will flash on the transmitter 3 times and the current temperature will be displayed on the monitor.

NOTE: If the probe is not connected to the transmitter the current temperature will display as “LLL”.

IMPORTANT: The transmitter will transmit the temperature every 30 seconds if the temperature does not change. Once the temperature changes the transmitter will update automatically.

C. Meat Selection

To select the type of meat you want to cook, press the **MEAT** button. The monitor displays the type of meat the thermometer is ready to measure. Each press will change the display in the following sequence:



BEEF



LAMB



VEAL



HAMBURGER



PORK



TURKEY



CHICKEN



FISH

D. Taste Selection

To select the taste level of the meat you want to cook, press the **TASTE** button. The different taste options are:

WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE

The corresponding preset temperature will show on the monitor as “Target Temp”.

E. Manually Setting Target Temperature

1. Press and hold the **MODE** button for 3 seconds, “Target Temp” will start to flash.
2. Press **MIN** or **SEC** buttons to select the desired temperature.
3. Press the **MODE** button to confirm your setting.

NOTE: Once the desired temperature is reached the monitor will start to beep and the “Current Temp” will begin to blink.

- To stop the alarm temporarily, press the **MODE** button.
- To stop the alarm completely, remove the probe from the meat.

F. Thermometer Placement

Insert the tip of the probe into the thickest part of the meat. The probe should be placed on the side of the meat. This allows for the meat to be turned during cooking. Avoid touching bone, fat or gristle. Place the long stainless steel probe into the meat and feed the heat resistant wire away from the meat. Never place the transmitter in an oven or barbeque.

G. Selecting °C or °F

Press the **MODE** button to switch between Celsius and Fahrenheit.

H. Count Up / Countdown Timer

The count up and countdown timer operates independently of the temperature sensor.

1. To start the count up timer press the **START/STOP** button when 0:00 is displayed on the monitor.
2. To start the countdown timer, first set the minutes and seconds. Press the **MIN** button to set the minutes and press the **SEC** button to set the seconds.
3. Press the **START/STOP** button to start the countdown timer.
4. To reset press the **CLEAR** button.
5. Once the countdown has finished, the monitor will beep and the MIN:SEC will flash on the screen. Press any button to stop the alarm.

I. Display Functions

Meat Indicator	Displays type of meat selected for cooking
Taste Indicator	Displays specific taste selected
Current Temp	Displays internal meat temperature from probe tip
Target Temp	Displays pre-programmed cooking temperature for meat type and manually set cooking temperatures

Cautions

- Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe or heat resistant wire during, or just after cooking.
- Hand wash the stainless steel probe thoroughly between uses (probe is not dishwasher safe).
- Keep the stainless steel probe and heat resistant wire away from children.

- If the meat temperature does not appear on the screen after the probe has been inserted into the meat, check to make sure the plug from the probe is securely inserted into the side of the transmitter.
- **DO NOT** place the monitor in direct sunlight, or let it come in direct contact with moisture or hot surfaces.
- **DO NOT USE THE PRE-PROGRAMMED THERMOMETER IN A MICROWAVE OVEN.**
- This probe is for measuring the temperature of meat and poultry, not for oven temperatures.
- **DO NOT** submerge the probe in water. Moisture inside the probe's plug or the thermometer might cause an incorrect temperature reading. Always wipe the probe's plug before plugging into the transmitter.
- **DO NOT** expose probe or probe wire to open flames of barbeque. Doing so can deteriorate the probe.

Industry Canada / FCC Statement

Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

WARNING: Changes or modifications to this unit 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.

One Year Warranty

If this product proves to be defective in material or workmanship within one year of purchase, please return it to the address below. It will be repaired or replaced without charge upon receipt of the unit prepaid with \$5.00 to cover handling, packaging and return postage. Please include proof of purchase, your full name, address, daytime phone number or email address.

This warranty does not apply if the defect or malfunction is a result of user abuse, misuse, alteration, modification or damages in transit.



16975 Leslie Street
Newmarket, ON L3Y 9A1
1-800-387-8520
www.biosprofessional.com

THERMOMÈTRE PRÉPROGRAMMÉ SANS FIL



Nous vous remercions pour l'achat de ce thermomètre préprogrammé sans fil. Cet instrument a été conçu pour fournir des mesures de température précises lorsque vous cuisinez différentes sortes de viande.

Caractéristiques :

- Températures de cuisson préprogrammées pour différentes viandes et cuissons
- Sélection du réglage de la cuisson : saignant à bien cuit
- Affichage des températures préprogrammées et actuelles
- Signal sonore se déclenche lorsque la température ciblée est atteinte
- Gamme de température : 32 °F à 482 °F (0 °C à 250 °C)
- Sonde en acier inoxydable avec fil résistant à la chaleur de 1 m (39 po)
- °C/°F commutable
- Rétroéclairage
- Compte et décompte de 99:59 (min:s) de la minuterie
- Transmission sans fil jusqu'à 25 mètres (65 pi)

Le thermomètre a été préprogrammé avec des températures parfaites pour des niveaux de cuisson pour la plupart des sortes de viande.

Sélection de Viande/ Cuisson	Bien cuit	À point- Bien cuit	À point	Saignant - À point	Saignant
Boeuf	170 °F (76 °C)	165 °F (73 °C)	160 °F (71 °C)	145 °F (62 °C)	140 °F (60 °C)
Agneau	170 °F (76 °C)	165 °F (73 °C)	160 °F (71 °C)	145 °F (62 °C)	
Veau	170°F (76°C)	160°F (71°C)	145°F (62°C)	140°F (60°C)	
Hamburger	160°F (71°C)				
Porc	170°F (76°C)	165°F (73°C)	160°F (71°C)		
Dinde/ Poulet	175°F (79°C)				
Poisson	137°F (58°C)				

A. Mise en place des piles et du moniteur

1. Retirez le couvercle du compartiment des piles derrière le moniteur.
2. Insérez 2 piles AAA en respectant les polarités indiquées et replacez le couvercle du compartiment.
3. Déplacez le commutateur situé derrière le moniteur à la position SOUS TENSION.

B. Mise en place des piles et du transmetteur

1. Retirez le couvercle du compartiment des piles situé à la partie inférieure du transmetteur.
2. Insérez 2 piles AAA en respectant les polarités indiquées et replacez le couvercle du compartiment.
3. Déplacez le commutateur situé à la partie inférieure du transmetteur à la position **SOUS TENSION**.
4. Lorsque le transmetteur est en marche, un voyant rouge clignotera trois fois sur le transmetteur et la température actuelle s'affichera sur le moniteur.

NOTE : Si la sonde n'est pas branchée au transmetteur, la température actuelle affichera "LLL".

IMPORTANT : Le transmetteur transmettra la température à toutes les 30 secondes si la température ne change pas. Dès que la température change, le transmetteur s'actualise automatiquement.

C. Sélection des sortes de viande

Pour choisir la sorte de viande que vous voulez cuisiner, appuyez sur la touche **VIANDE [MEAT]**. Le thermomètre est prêt à mesurer la température de la sorte de viande affichée sur le moniteur. Chaque pression changera l'affichage dans la séquence suivante :



BŒUF



AGNEAU



VEAU



HAMBURGER



PORC



DINDE



POULET



POISSON

D. Sélection de la cuisson des viandes

Pour choisir le niveau de cuisson de la viande que vous voulez cuisiner, appuyez sur la touche **CUISSON [TASTE]**. Les différentes options de cuisson sont :

BIEN CUIT / À POINT - BIEN CUIT / À POINT / MI-SAIGNANT / SAIGNANT

La température préprogrammée correspondante s'affichera de cette manière sur le moniteur "Température ciblée" [Target Temp.]

E. Réglage manuel de la température ciblée

1. Appuyez sur la touche **MODE** et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes; "Température ciblée" [Target Temp.] clignotera.
2. Appuyez sur les touches **MIN et SEC** pour choisir la température désirée.
3. Appuyez sur la touche **MODE** pour confirmer votre réglage.

NOTE : Lorsque la température choisie est atteinte, le moniteur se mettra à émettre des bips et “Température actuelle [Current Temp.]” clignotera.

- Pour fermer l’alarme temporairement, appuyez sur la touche **MODE**.
- Pour fermer l’alarme définitivement, retirez la sonde de la viande.

F. Mise en place du thermomètre

Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. La sonde doit être placée sur le côté de la viande. Ceci permet de retourner la viande pendant la cuisson. Évitez de toucher les os, le gras ou le cartilage. Placez la longue sonde en acier inoxydable dans la viande et faites courir le fil résistant à la chaleur loin de la pièce de viande. Ne déposez jamais le transmetteur dans un four ou dans un barbecue.

G. Sélection des unités °C ou °F

Appuyez sur la touche **MODE** pour commuter entre Celsius et Fahrenheit.

H. Compte / Décompte de la minuterie

Le compte et le décompte de la minuterie fonctionne indépendamment du capteur de température.

1. Pour activer le compte de la minuterie, appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT [START/STOP]** lorsque 0:00 s’affiche sur le moniteur.
2. Pour activer le décompte de la minuterie, régler tout d’abord les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche **MIN** pour régler les minutes et appuyez sur la touche **SEC** pour régler les secondes.
3. Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT [START/STOP]** pour activer le décompte de la minuterie.
4. Pour réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche **ANNULATION [CLEAR]**.
5. Dès que le décompte est terminé, le moniteur émettra des bips et l’affichage **MIN: SEC** clignotera à l’écran. Appuyez sur n’importe quelle touche pour fermer l’alarme.

I. Rétroéclairage

Appuyez sur la touche **LUMIÈRE [LIGHT]** pour éclairer l’afficheur pendant 5 secondes. Le rétroéclairage s’activera lors du changement des réglages si n’importe quelle touche est appuyée.

J. Fonctions d’affichage

Indicateur des sortes de viande	Affiche la sorte de viande choisie pour la cuisson.
Indicateur de la cuisson	Affiche la cuisson spécifique choisie.
Température actuelle	Affiche la température interne de la viande à partir de la sonde.
Température ciblée	Affiche la température préprogrammée de cuisson pour la sorte de viande et des températures de cuisson réglées manuellement.

Précautions

- Porter toujours un gant résistant à la chaleur pour toucher la sonde en acier inoxydable ou le fil résistant à la chaleur, ou juste après la cuisson.
- Laver à la main à grande eau la sonde en acier inoxydable entre les utilisations (la sonde n'est pas à l'épreuve du lave-vaisselle).
- Garder la sonde en acier inoxydable et le fil résistant à la chaleur loin de la portée des enfants.
- Si la température de la viande ne s'affiche pas à l'écran après que la sonde ait été insérée dans la viande, vérifier si la fiche provenant de la sonde est insérée solidement dans la prise sur le côté du transmetteur.
- **NE PAS PLACER** le moniteur dans la lumière solaire directe, ou le mettre en contact direct avec l'humidité ou des surfaces chaudes.
- **NE PAS UTILISER LE THERMOMÈTRE PRÉPROGRAMMÉ DANS UN FOUR À MICRO-ONDES.**
- Cette sonde est conçue pour mesurer la température de la viande ou de la volaille et non pas pour des températures de four.
- **NE PAS** plonger la sonde dans l'eau. L'humidité à l'intérieur de la fiche de la sonde ou du thermomètre peut causer une lecture erronée de température. Toujours essuyer la fiche de la sonde avant de la brancher dans le transmetteur.
- **NE PAS** exposer la sonde ou le fil de la sonde à la flamme nue de barbecues; car cela endommagerait la sonde.

Industrie Canada /Énoncé FCC

Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit causer aucune interférence néfaste, et (2) cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues y compris celles qui risquent d'entraîner un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : Les changements ou modifications apportés à l'unité non expressément approuvée par la partie responsable pour la conformité pourraient annuler l'autorisation à l'utilisateur de faire fonctionner cet équipement.

REMARQUE : Cet équipement a été testé et rencontre les limites de la Classe B des appareils numériques, conformément à la Clause 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été établies pour fournir une protection raisonnable contre une interférence nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut irradier de l'énergie fréquence radio et, si cet appareil n'est pas installé et utilisé en respectant ces instructions, il pourrait causer de l'interférence nuisible aux communications radio.

Cependant, il n'y a pas de garantie que l'interférence ne se produira pas lors d'une installation particulière. Si cet instrument cause vraiment de l'interférence nuisible lors de la réception à partir d'une radio ou d'une télévision, qui peut être déterminé en allumant ou fermant cet équipement, nous encourageons l'utilisateur d'essayer de corriger cette interférence par une ou plusieurs mesures :

- Réorienter ou relocaliser l'antenne qui reçoit.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le receveur.

Garantie d'un an

Si ce produit s'avère défectueux en matériaux ou fabrication à l'intérieur d'un an de la date d'achat, veuillez le retourner à l'adresse ci-dessous. Il sera réparé ou remplacé, sans frais, à la réception de l'unité prépayée et 5,00 \$ pour couvrir les frais de manutention, emballage et retour postal. Veuillez inclure une preuve d'achat puis vos nom et prénom, adresse, numéro de téléphone (jour) ou votre adresse courriel.

Cette garantie ne s'applique pas si le défaut ou le mauvais fonctionnement est le résultat d'usage abusif de la part de l'utilisateur, de mauvais usage, d'altération, de modification ou d'avarie de route.

 **Thermor**
16975 Leslie Street
Newmarket, ON L3Y 9A1
1-800-387-8520
www.biosprofessional.com

