

Manuals+

[Q & A](#) | [Deep Search](#) | [Upload](#)

[manuals.plus](#) /

› [ThermoPro](#) /

› [ThermoPro TP09B Wireless Meat Thermometer User Manual](#)

ThermoPro TP09B Wireless Thermometer

ThermoPro TP09B Wireless Meat Thermometer User Manual

Model: TP09B Wireless Thermometer

Brand: ThermoPro

PRODUCT OVERVIEW

The ThermoPro TP09B Wireless Meat Thermometer is designed to monitor the internal temperature of your meat from a distance, providing convenience and precision for grilling, smoking, and cooking. It features a wireless receiver that alerts you when your food reaches the desired temperature, ensuring perfectly cooked meals every time.

Key features include a 300-foot wireless range, preprogrammed temperature settings for various meats, a wide temperature measurement range, and a durable stainless steel probe.



Image: The ThermoPro TP09B wireless meat thermometer system, showing the main receiver unit, the separate transmitter base, and the stainless steel temperature probe. The receiver displays "CHCKE" (Chicken) and a temperature of 83 degrees Fahrenheit, with a target temperature of 165 degrees Fahrenheit.

PACKAGE CONTENTS

- 1 x Thermometer Receiver
- 1 x Thermometer Transmitter
- 1 x Stainless Steel Temperature Probe
- 4 x AAA Batteries (included)

SETUP AND INITIAL USE

1. Battery Installation

Insert the included AAA batteries into both the receiver and the transmitter units. Ensure correct polarity as indicated in the battery compartments.

2. Probe Connection

Plug the stainless steel temperature probe into the designated port on the transmitter unit. Ensure the connection is secure.

3. Power On and Synchronization

Turn on both the receiver and the transmitter. The units should automatically synchronize. If they do not sync, turn the remote off, then start the flashing of the base using the side button, and turn the remote back on within 30 seconds. This typically resolves synchronization issues.



Image: A collage showing the ThermoPro TP09B thermometer and probe alongside various cooked meats such as roast beef, whole chicken, salmon, ribs, sausages, and lamb, illustrating its versatility for different food types.

OPERATING INSTRUCTIONS

Temperature Monitoring

Insert the probe into the thickest part of the meat, avoiding bone or gristle. The current internal temperature will be displayed on the receiver.

Setting Target Temperature

The TP09B comes with preprogrammed temperatures for 9 types of meat and poultry. You can also customize these settings to your preference.

- **MEAT Button:** Press to cycle through preprogrammed meat types (e.g., Ground Beef, Ground Poultry, Beef, Veal, Chicken, Pork, Poultry, Lamb, Fish).
- **TASTE Button:** Press to select the desired doneness level (e.g., Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done).
- **Custom Temperature:** Use the HR (Hour) and MIN (Minute) buttons to manually adjust the target temperature if needed.



Image: A diagram illustrating the functions of the MEAT and TASTE buttons on the ThermoPro TP09B receiver. The MEAT button allows selection of various meat types (PROG, GBEEF, GPOUL, BEEF, VEAL, CHCKC, PORK, POULT, LAMB, FISH), while the TASTE button allows selection of doneness levels (RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL, WELL DONE).

Timer Function

The unit includes a count-up and count-down timer for timed cooking. Use the HR and MIN buttons to set the timer, and START/STOP to control it.

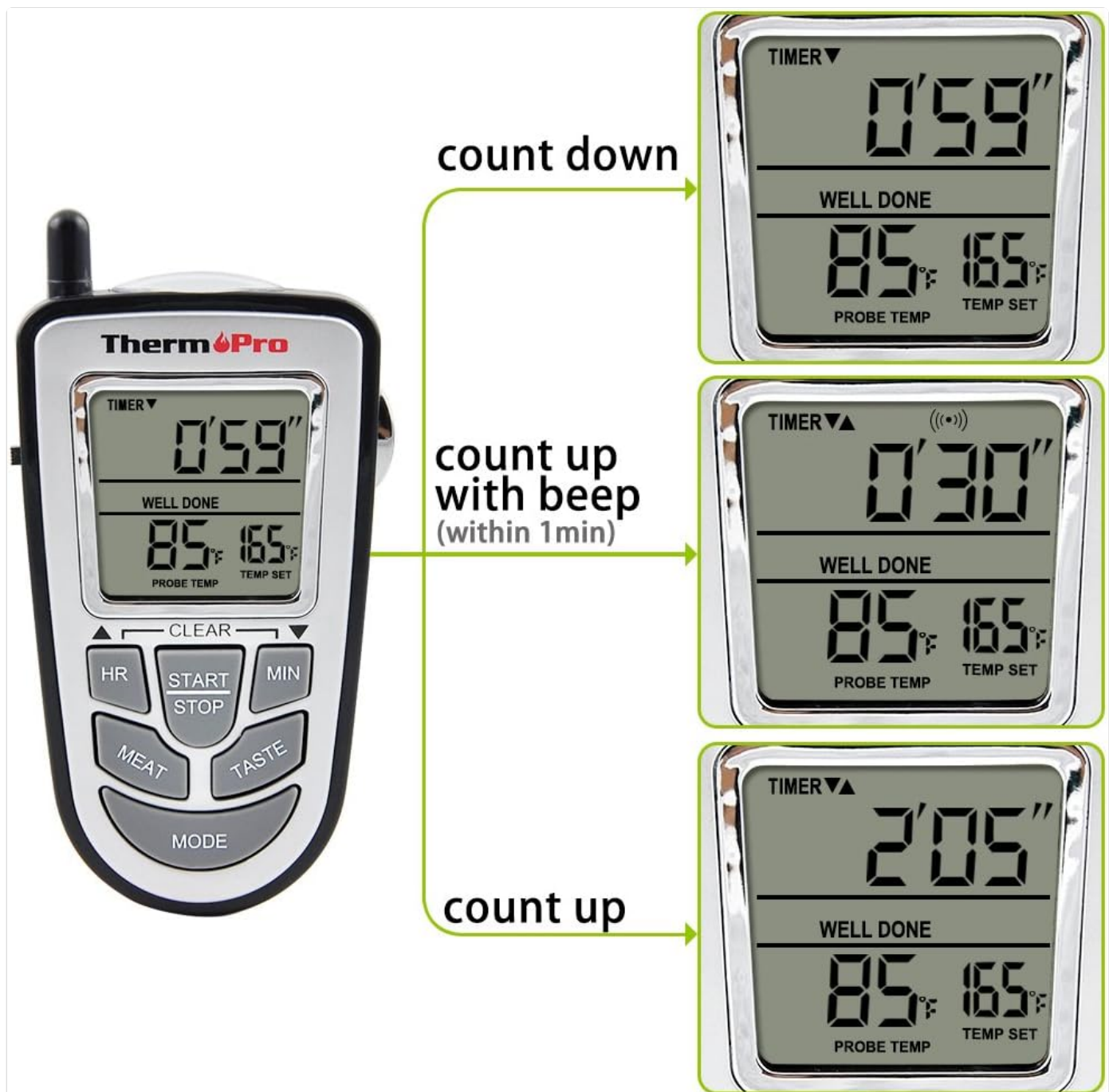


Image: A sequence of three displays from the ThermoPro TP09B receiver, demonstrating the timer functions. The first shows a countdown timer (0'59"), the second shows a count-up timer with a beep (0'30"), and the third shows a continuous count-up timer (2'05").

Wireless Range

The wireless remote allows you to monitor your meat from up to 300 feet away. The receiver will beep when the meat temperature reaches your programmed target.

MONITOR YOUR MEAT FROM **300** FEET AWAY



Image: A person chopping vegetables on a cutting board, with the ThermoPro TP09B receiver in the foreground displaying "CHCKC" and a temperature of 158 degrees Fahrenheit. In the background, an oven with a roasting chicken is visible, illustrating the 300-foot wireless monitoring capability.

MAINTENANCE

Cleaning

The stainless steel probe can be wiped clean. The main unit and transmitter should be wiped with a damp cloth. Do not immerse the main unit or transmitter in water. The probe and wire are oven safe up to 716°F (380°C).

Battery Replacement

Replace batteries when the low battery indicator appears on the display. Use 4 AAA batteries.

Storage

Store the thermometer in a dry place when not in use. Avoid kinking the probe wire to prolong its lifespan.

TROUBLESHOOTING

- **No Signal/Synchronization Issues:** Ensure both units are powered on and within range. Try turning the receiver off, then activate the base's flashing mode (usually a side button), and turn the receiver back on within 30 seconds to re-sync.
- **Inaccurate Readings:** Perform an ice bath test (should read close to 32°F/0°C) and a boiling water test (should read close to 212°F/100°C at sea level) to check probe accuracy. If readings are consistently off, the probe may need replacement.
- **Slow Temperature Updates:** The unit updates the remote with the current temperature approximately every 10-11 seconds. This is normal operation and not a defect.
- **Short Battery Life:** Ensure both units are turned off completely when not in use. If the base unit's light is blinking, it is still transmitting and consuming power.

SPECIFICATIONS







Brand	ThermoPro
Model Name	TP09B Wireless Thermometer
Temperature Range	16°F to 572°F (-9°C to 300°C)
Accuracy	±1.8°F / 1°C
Probe Length	6.5 inches
Wireless Range	Up to 300 feet
Power Source	4 x AAA batteries (included)
Material	Stainless Steel (probe)

WARRANTY AND SUPPORT

ThermoPro offers a lifetime warranty on the temperature probe, covering wear and tear. For any issues or support, please refer to the official ThermoPro website or contact their customer service.

Additional user guides and support documents may be available on the manufacturer's website. A PDF user manual is also available for download: [User Manual \(PDF\)](#).

Related Documents - TP09B Wireless Thermometer

 <p>ThermoPro garanti que ce produit est exempt de défauts de fabrication, de matériaux ou de fabrication pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>Si un défaut est constaté, veuillez contacter le service client par téléphone ou par email pour obtenir des conseils. Les produits ThermoPro sont conçus pour être utilisés en toute sécurité. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et les précautions de sécurité avant d'utiliser le produit. ThermoPro ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.</p> <p>10. CUSTOMER SERVICE Tous les produits ThermoPro sont garantis pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>English 11 Français 11</p>	<p>ThermoPro TP610 Dual Probe Meat Thermometer: User Manual & Instructions</p> <p>Comprehensive user manual for the ThermoPro TP610 dual probe meat thermometer. Learn how to use, clean, and maintain your digital cooking thermometer for accurate temperature readings.</p>
 <p>ThermoPro garanti que ce produit est exempt de défauts de fabrication, de matériaux ou de fabrication pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>Si un défaut est constaté, veuillez contacter le service client par téléphone ou par email pour obtenir des conseils. Les produits ThermoPro sont conçus pour être utilisés en toute sécurité. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et les précautions de sécurité avant d'utiliser le produit. ThermoPro ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.</p> <p>10. CUSTOMER SERVICE Tous les produits ThermoPro sont garantis pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>English 11 Français 11</p>	<p>ThermoPro TP610W Waterproof Dual Probe Meat Thermometer User Manual</p> <p>Comprehensive user manual for the ThermoPro TP610W, a waterproof dual probe meat thermometer featuring programmable alarms, a rechargeable battery, and suitability for grilling, smoking, and ovens. Learn how to use, maintain, and troubleshoot your device for perfect cooking results.</p>
 <p>ThermoPro garanti que ce produit est exempt de défauts de fabrication, de matériaux ou de fabrication pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>Si un défaut est constaté, veuillez contacter le service client par téléphone ou par email pour obtenir des conseils. Les produits ThermoPro sont conçus pour être utilisés en toute sécurité. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et les précautions de sécurité avant d'utiliser le produit. ThermoPro ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.</p> <p>10. CUSTOMER SERVICE Tous les produits ThermoPro sont garantis pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>English 11 Français 11</p>	<p>ThermoPro TP15H Digital Meat Thermometer: Instruction Manual & Usage Guide</p> <p>Comprehensive guide for the ThermoPro TP15H instant read digital meat thermometer. Learn features, specifications, how to measure food temperature, calibrate, care for your device, and warranty information.</p>
 <p>ThermoPro garanti que ce produit est exempt de défauts de fabrication, de matériaux ou de fabrication pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>Si un défaut est constaté, veuillez contacter le service client par téléphone ou par email pour obtenir des conseils. Les produits ThermoPro sont conçus pour être utilisés en toute sécurité. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et les précautions de sécurité avant d'utiliser le produit. ThermoPro ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.</p> <p>10. CUSTOMER SERVICE Tous les produits ThermoPro sont garantis pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>English 11 Français 11</p>	<p>ThermoPro TempSpike XR Wireless Smart Meat Thermometer Instruction Manual</p> <p>Comprehensive user manual for the ThermoPro TempSpike XR Wireless Smart Meat Thermometer, detailing its features, components, operation, charging, pairing, safety precautions, FCC compliance, warranty, and technical specifications.</p>
 <p>ThermoPro garanti que ce produit est exempt de défauts de fabrication, de matériaux ou de fabrication pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>Si un défaut est constaté, veuillez contacter le service client par téléphone ou par email pour obtenir des conseils. Les produits ThermoPro sont conçus pour être utilisés en toute sécurité. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et les précautions de sécurité avant d'utiliser le produit. ThermoPro ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.</p> <p>10. CUSTOMER SERVICE Tous les produits ThermoPro sont garantis pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>English 11 Français 11</p>	<p>ThermoPro TP-08 Remote Food Thermometer User Manual</p> <p>User manual for the ThermoPro TP-08 Remote Food Thermometer with Dual Probe, detailing setup, operation, features, troubleshooting, and safety guidelines for accurate cooking temperature monitoring.</p>
 <p>ThermoPro garanti que ce produit est exempt de défauts de fabrication, de matériaux ou de fabrication pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>Si un défaut est constaté, veuillez contacter le service client par téléphone ou par email pour obtenir des conseils. Les produits ThermoPro sont conçus pour être utilisés en toute sécurité. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et les précautions de sécurité avant d'utiliser le produit. ThermoPro ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.</p> <p>10. CUSTOMER SERVICE Tous les produits ThermoPro sont garantis pendant une période d'un an. À compter de la date d'achat, contactez votre revendeur local ou contactez directement le service client de ThermoPro à l'adresse suivante : 1-800-888-6633. Nous vous remercions de votre achat. Merci, ThermoPro Inc. www.thermopro.com</p> <p>English 11 Français 11</p>	<p>ThermoPro TP25 Bluetooth Cooking Thermometer Quick Start Guide</p> <p>Learn how to set up and use your ThermoPro TP25 Bluetooth Cooking Thermometer for precise temperature monitoring during cooking. Includes features, usage instructions, and warranty information.</p>