

TempSpike

Truly Wireless Bluetooth
Meat Thermometer

EN 01 ES..... 08

According to the operating system of your mobile,
scan the following QR code to download and install.

Según el sistema operativo de su móvil, escanee el
siguiente código QR para descargar e instalar la
aplicación.

iOS



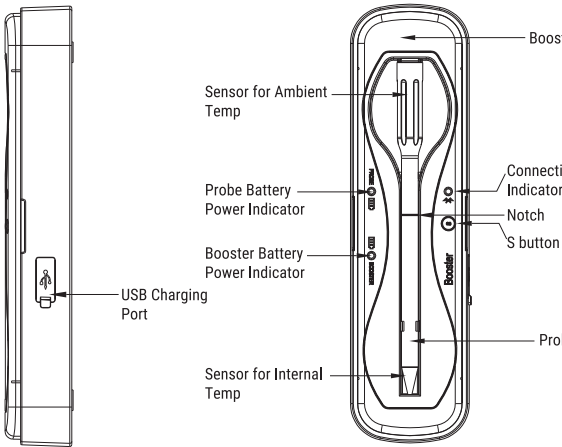
Android



1. Introduction

Congratulations on your purchase of a Smart, Wireless Bluetooth-connected Cooking Thermometer: TempSpike. You will now be able to remotely monitor the internal food temperature and ambient temperature and how much time is left for the food to be done from your smart device.

2. Features



- Booster:** receives the temperature signal from the probe and boosts and transmits it to the smart device. It also serves as a power source to charge the probe.
- Probe:** inserted into meat and measures the meat internal temperature and ambient temperature, IP67 waterproof.
- Probe Battery Power Indicator:** When it flashes quickly, it indicates the probe battery power is low and needs to be recharged. When the probe is being charged, the light will flash slowly. After the probe is fully charged, the light will be off.
- Booster Battery Power Indicator:** When it flashes quickly, this indicates the booster battery power is low and needs to be

recharged. When the booster is being charged, the light will flash slowly. Once the booster is fully charged, the light will be off.

5. Connection Indicator: If the probe and the booster are connected, the indicator will flash green slowly. If the probe losses connection with the booster, it will flash red slowly. When the probe is placed in the booster for charging and storage, the light will be off.

6. Notch: When the probe is inserted into meat for measuring the meat's internal temperature, the probe must be inserted deep enough so that the meat will cover this notch.

7. S button: Serves 3 functions: Press once to silence the booster's alarm when the meat temperature reaches the target temperature; Press and hold for 3 seconds to pair the booster and the probe; Press and hold for 10 seconds to reset the booster.

8. USB Charging Port (Type C)

9. Sensors: Dual temperature sensors can monitor internal meat temperature up to 212°F(100°C) and ambient temperature up to 527°F(275°C) simultaneously.

3. Components

- 1 x Probe
- 1 x Booster
- 1 x USB Charging Cable
- 1 x Manual

4. Usage

Follow the simple steps below to set up your TempSpike and help you Cook Like a Pro!

Step 1: Download and install the "TempSpike" App.

Scan the QR code above, or search for "TempSpike" on the Apple Store for iOS devices or on the Google Play Store for Android devices. Download the App and install it on your smart device.

*iPhone and iPad Apps for iOS 9.0 and above.

*Android App for versions 4.4 and above.

*Android users need to allow all the requests about this App from

Android system.

Step 2: Enable Bluetooth on your smart device under the Settings section. If your smart device already has Bluetooth enabled, you can skip this step.

Step 3: Fully charge the booster and the probe Connect the USB charging cable provided to any USB charger to charge the booster. The booster battery indicator light will turn off once it is fully charged. Place the probe in the booster to charge the probe. The probe battery indicator light will turn off once the probe is fully charged.

Step 4: Pair the probe to the booster The booster and the probe are pre-paired via Bluetooth at our manufacturing facility. Removing the probe from the booster, you will see the Connection Indicator begin to flash green slowly, this indicates that the booster and probe are paired.

If for any reason you need to re-pair them or you have a new probe or a booster to be paired, please follow the below steps:

- 1) Remove the probe from the booster;
- 2) Press and hold the S button until you see the Connection Indicator begin to flash green quickly;
- 3) Wait for a few seconds until the Connection Indicator begins to flash green slowly. Once this occurs, this means the probe and the booster are successfully paired. Once they are paired, you do not need to pair them again for future uses.

Step 5: Pair the booster to your smart device

- 1) Remove the probe from the booster;
- 2) Launch the TempSpike App and press Add Device. A list of TempSpike devices will appear and select TempSpike from the list. The App will jump to the device list page which shows the real time temperature measured by the probe. Now your TempSpike is ready for use. You don't need to pair them again for future uses.

Step 6: Start Cooking

- 1) Insert your probe into the meat deeply enough so that the notch on the probe is fully covered by the meat;
- 2) Set your desired meat temperature or select the meat type and doneness you desire within the TempSpike App and/or set the highest/lowest ambient temperatures you prefer;
- 3) Once the target temperature reaches your target temperature, an alarm will sound from the App and the booster.

⚠ Caution

1. There are sophisticated and delicate electronics within the probe. To avoid extremely high heat which could damage the electronics, please ensure to always insert the probe deeply enough into the meat so that the notch on the probe is fully covered by the meat.
2. Do NOT use TempSpike in the microwave.
3. The connection range between the probe and the booster usually can go as far as 160 feet (50 meters) in an open area, it can be dramatically reduced to as short as 10 feet (3 meters) when the probe is inserted into the meat and then the metal cooking appliance is closed. Therefore, we strongly suggest placing the booster as close as possible to the probe when it is inserted in the meat, such as resting directly outside the cooking appliance and always pay attention whether the Connection Indicator light flashes red which indicates the connection between the probe and the booster is lost. When this occurs, please move the booster closer to the probe until the Connection Indicator light flashes green again.
4. Always wear glove to remove the probe from the meat when you finish cooking.
5. Use a kitchen towel or rag to wipe and clean the probe after each use. Rinse the probe when it get back to normal temperature, please DO NOT rinse the probe when the temperature is still high, it may damage the device.
6. After cleaning the probe, always place the probe in the booster for charging and storage.

5. Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer declares that this product with the basic requirements and applicable regulations of the Radio Equipment Directive 2014/53/EU, the EMC Directive 2014/30/EU. The complete declaration of conformity can be found at: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/complies>

6. Disposal of the Electronic Appliance



This electronic appliance should not be disposed of with normal household waste. Dispose of the unit at an approved facility or at your local recycling center. Please observe the current rules and regulations when disposing of the appliance. Contact your local council if in doubt.

7. Limited One-Year Warranty

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

8. Customer Service

Telephone: 1-877-515-7797 (USA & Canada only)

33-975-129-576 (FR) 34-910-601-787 (ES)
49-215-493-19011 (DE) 44-808-164-1683 (UK)
39-052-317-15570 (IT) 61-180-057-7492 (AU)

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00 AM- 8:00 PM EST (USA & Canada only)

Specification	
Temperature Range:	
Internal Temperature	14°F to 212°F (-10°C to 100°C)
Ambient Temperature	14°F to 527°F (-10°C to 275°C)
Tolerance	±1.8°F (±1.0°C) from 14 to 212°F (-10 to 100°C), otherwise ±2%
Sensor Type	NTC
Transmission Range*:	
Probe to Booster	6.5 ft ~ 33 ft (2m~10m) depending on the oven/grill style
Booster to Smart device	500ft(150M)
Battery life:	
Probe	48 hours or more
Booster	3 months or more
Wireless Technology	Bluetooth 5.2
Unit Size:	
Probe	φ 1/4 Diameter x 5 1/6 Length inches (φ6.5D x 132L mm)
Booster	6 3/4 Length x 1 7/8 Width x 1 Height inches (170.0L x 47.0W x 27H mm)
Power:	
Probe	2.4V (Built-in lithium rechargeable battery)
Booster	3.7V (Built-in lithium rechargeable battery)
*The stated transmission range is based on tests at an ambient temperature of 77°F or 25°C without any obstructions or electromagnetic interference. Your range can vary depending on the number of obstructions and electromagnetic in your environment.	

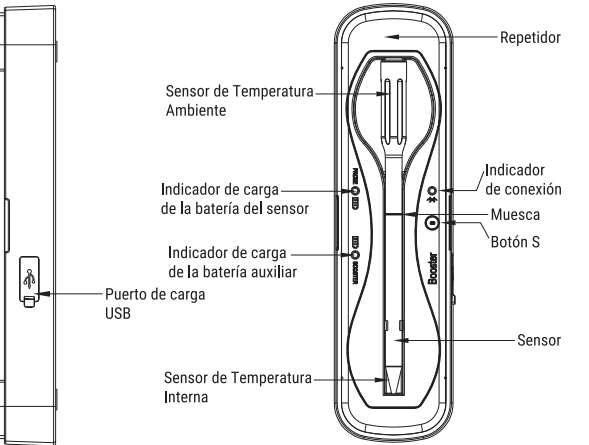
Termómetro para carne Bluetooth
verdaderamente inalámbrico

TempSpike

1. Introducción

Felicitaciones por la compra de un termómetro de cocina inalámbrico con conexión Bluetooth: TempSpike. Ahora podrá controlar de forma remota la temperatura de los alimentos, la temperatura ambiente y el tiempo restante para la cocción de los alimentos desde el dispositivo inteligente.

2. Features



- 1. Repetidor:** Recibe la señal de temperatura del sensor, la repite y la transmite al dispositivo inteligente. También sirve como fuente de alimentación para cargar el sensor.
- 2. Sensor:** Insertada en la carne y mide la temperatura interna y la temperatura ambiente de la carne, dispositivo resistente al agua IP67.
- 3. Indicador de carga de la batería del sensor:** Cuando parpadea rápidamente, indica que el nivel de carga de la batería de la sensor es bajo y es necesario recargarla. Cuando el sensor se está cargando, la luz parpadeará lentamente. Una vez que el sensor esté completamente cargada, la luz se apagará.

4. Indicador de carga de la batería auxiliar: : Cuando parpadea rápidamente, indica que el nivel de carga de la batería auxiliar es bajo y es necesario recargarla. Cuando se está cargando el repetidor, la luz parpadeará lentamente. Una vez que el repetidor esté completamente cargado, la luz se apagará.

5. Indicador de conexión: Si el sensor y el repetidor están conectados, el indicador parpadeará lentamente en verde. Si el sensor pierde la conexión con el repetidor, parpadeará lentamente en rojo. Cuando el sensor se coloca en el repetidor para carga y almacenamiento, la luz se apaga.off.

6. Muesca: Cuando se introduce el sensor en la carne para medir su temperatura, debe insertarse con la profundidad suficiente como para que la carne cubra esta muesca.

7. Botón S: Se emplea para tres funciones: Púlselo una vez para silenciar la alarma del repetidor cuando la temperatura de la carne alcance la temperatura prevista; Manténgalo pulsado durante tres (3) segundos para emparejar el repetidor y el sensor; y durante diez (10) segundos para restablecer el repetidor.

8. Puerto de carga USB (Tipo C)

9. Sensores: Los sensores de temperatura dobles pueden controlar la temperatura interna de la carne hasta 212 °F (100 °C) y la temperatura ambiente hasta 527 °F (275 °C) simultáneamente.

3. Componentes

- 1 x Sensor
- 1 x Repetidor
- 1 x Cable de carga USB
- 1 x Manual

4. Uso

Siga los sencillos pasos que se indican a continuación para configurar su TempSpike y que lo ayude a cocinar como un profesional.

Paso 1: Descargue e instale la aplicación “TempSpike”.

Escanee el código QR que aparece antes o busque “TempSpike” en Apple Store en el caso de dispositivos iOS o en Google Play Store en el caso de dispositivos Android. Descargue la aplicación e instálela en el dispositivo inteligente.

- *Aplicaciones para iPhone y iPad para iOS 9.0 y superiores.
- *Aplicación para Android para versiones 4.4 y superiores.
- *Los usuarios de Android deben permitir todas las solicitudes de esta aplicación desde el sistema Android.

Paso 2: Active la conexión Bluetooth en el dispositivo inteligente en la sección Configuración. Si el dispositivo inteligente ya tiene la conexión Bluetooth activada, puede omitir este paso.

Paso 3: Cargue el repetidor y el sensor por completo. Conecte el cable de carga USB suministrado a cualquier cargador USB para cargar el repetidor. La luz indicadora de la batería auxiliar se apagará cuando esté completamente cargada. Coloque el sensor en el repetidor para cargarlo. La luz indicadora de la batería del sensor se apagará una vez que el sensor esté completamente cargado.

Paso 4: Empareje el sensor con el repetidor. El repetidor y el sensor están emparejados previamente a través de la conexión Bluetooth en nuestra fábrica. Al retirar el sensor del repetidor, verá que el indicador de conexión comienza a parpadear lentamente en verde, lo que indica que el repetidor y el sensor están emparejados.

Si por algún motivo necesita volver a emparejarlos o tiene un nuevo sensor o un repetidor que debe emparejar, siga los pasos que se indican a continuación:

- 1) Retire el sensor del repetidor.
- 2) Mantenga pulsado el botón S hasta que vea que el indicador de conexión comienza a parpadear en color verde rápidamente.
- 3) Espere unos segundos hasta que el indicador de conexión empiece a parpadear lentamente en verde. Una vez que esto sucede, significa que el sensor y el repetidor están emparejados correctamente.

mente. Una vez emparejados, no es necesario volver a emparejarlos para usos futuros.

Paso 5: Empareje el repetidor con su dispositivo inteligente.

- 1) Retire el sensor del repetidor;
- 2) Inicie la aplicación TempSpike y pulse Add Device (Añadir dispositivo). Aparecerá una lista de dispositivos TempSpike y seleccione TempSpike de la lista. La aplicación pasará a la página de lista de dispositivos, que muestra la temperatura en tiempo real medida por el sensor. Ahora su TempSpike está listo para su uso. No es necesario emparejarlos de nuevo para usarlo en el futuro.

Paso 6: Comience a cocinar

- 1) Inserte el sensor en la carne con la profundidad suficiente como para que la muesca del sensor quede completamente cubierta por la carne.
- 2) Ajuste la temperatura de la carne que desee o seleccione el tipo de carne y el nivel de cocción que desee en la aplicación TempSpike o ajuste la temperatura ambiente más alta o más baja según prefiera.
- 3) Una vez que la temperatura prevista alcance la temperatura objetivo que usted configuró, sonará una alarma desde la aplicación y el repetidor.

⚠ Precaución

1. El sensor contiene componentes electrónicos sofisticados y frágiles. Para evitar que temperaturas extremadamente altas puedan dañar los componentes electrónicos, asegúrese de insertar siempre el sensor con la profundidad suficiente en la carne para que la muesca del sensor quede completamente cubierta por la carne.
2. NO utilice TempSpike en el microondas.
3. El rango de conexión entre el sensor y el repetidor suele llegar hasta 160 pies (50 metros) en un área abierta; se puede reducir drásticamente hasta 10 pies (3 metros) cuando el sensor está posicionado y se cierra el dispositivo de cocción de metal. Por lo

tanto, recomendamos colocar el repetidor lo más cerca posible del sensor cuando se inserta en la carne, por ejemplo, ubicado próximo al dispositivo de cocción y preste siempre atención a si la luz indicadora de conexión parpadea en rojo, lo que indica que se ha perdido la conexión entre el sensor y el repetidor. Cuando esto ocurra, acerque el repetidor al sensor hasta que la luz indicadora de conexión parpadee de nuevo en verde.

4. Utilice siempre guantes para retirar el sensor de la carne cuando termine de cocinar.

5. Utilice una toalla de cocina o un trapo para limpiar el sensor después de cada uso. Enjuague el sensor cuando vuelva a la temperatura normal; NO lo enjuague cuando la temperatura aún sea alta, ya que podría dañar el dispositivo.

6. Después de limpiar el sensor, colóquelo siempre en el repetidor para cargarlo y guardarlo.

5. Declaración de conformidad

Por la presente, el fabricante declara que este producto cumple los requisitos básicos y las normativas aplicables de la Directiva sobre equipos de radioeléctricos 2014/53/EU, la Directiva sobre EMC 2014/30/EU. La declaración completa de conformidad se puede encontrar en: <https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/complies>.

6. Desecho del dispositivo electrónico



Este dispositivo electrónico no debe desecharse junto con la basura doméstica habitual. Deseche la unidad en un centro autorizado o en un centro de reciclaje local. Tenga en cuenta las normas y normativas vigentes al desechar el dispositivo. Póngase en contacto con su municipio local si tiene alguna duda.

7. Garantía limitada de un año

TempSpike garantiza que este producto no tiene defectos en las piezas, los materiales y la mano de obra por un período de un año, a partir de la fecha de compra. En caso de que sea necesario realizar cualquier reparación o mantenimiento en el marco de esta garantía, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente por teléfono o correo electrónico para obtener instrucciones sobre cómo embalar y enviar el producto a TempSpike. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro.

8. Atención al cliente

Telephone: 1-877-515-7797 (solo EE. UU. y Canadá)
33-975-129-576 (FR) 34-910-601-787 (ES)
49-215-493-19011 (DE) 44-808-164-1683 (UK)
39-052-317-15570 (IT) 61-180-057-7492 (AU)
Correo electrónico: service@buythermopro.com
Horario de atención: Días de semana de 8:00 a.m. a 8:00 p.m. (hora estándar del este, EST) (solo EE. UU. y Canadá)

Especificación	
Rango de Temperatura:	
Temperatura Interna	14°F a 212°F (-10°C a 100°C)
Temperatura Ambiente	14°F a 527°F (-10°C a 275°C)
Tolerancia	±1,8°F (±1,0°C) de 14 a 212°F (-10 a 100°C), de lo contrario ±2%
Tipo de Sensor	NTC
Rango de Transmisión*:	
Sonda a Repetidor	6.5 ft ~ 33 ft (2m~10m) dependiendo del estilo de horno/grill
Repetidor a dispositivo inteligente	500ft(150M)
Duración de la batería:	
Sonda	48 horas o más
Repetidor	3 meses o más
Tecnología Inalámbrica	Bluetooth 5.2
Tamaño de la Unidad:	
Sensor	ϕ 1/4 in de diámetro x 5 1/6 in de longitud (ϕ6.5D x 132L mm)
Repetidor	6 3/4 in de L x 1 7/8 in de An x 1 in de Al (170,0mm L x 47,0in An x 27 mm Al)
Potencia:	
Sensor	2.4V (batería recargable de litio integrada de)
Repetidor	3.7V (batería recargable de litio integrada de)
*El rango de transmisión indicado se basa en pruebas a una temperatura ambiente de 77 °F o 25 °C sin obstrucciones ni interferencias electromagnéticas. El rango puede variar en función del número de obstrucciones y de la cantidad de elementos electromagnéticos presentes en el entorno.	