

ThermPro



Model No.: TP-01A

Cook Like A Pro Every Time!

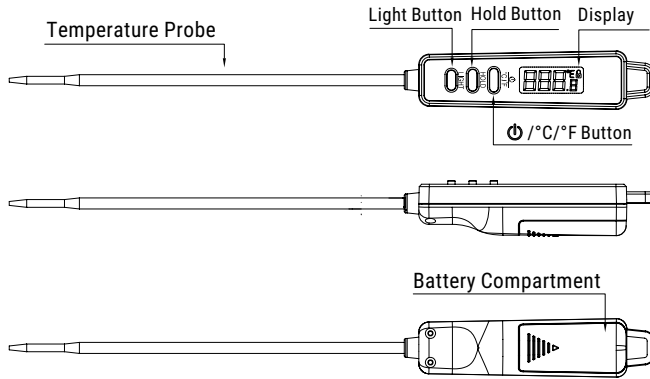
Digital Instant Read Thermometer Instruction Manual

English..... 2

Français..... 5

V20181210 EN FR

Product



- 1. Display:** Displays the current temperature.
- 2. °C/°F Button:** Press once to turn ON the unit. Press again to switch between °C and °F. Hold for 3 seconds to turn OFF the unit.
- 3. Hold Button:** Press once to lock the current temperature for 15 seconds, Press again to unlock.
- 4. Light Button:** Press once to turn ON/OFF the backlight.
- 5. Temperature Probe:** Insert temperature probe into meat to receive internal meat temperature.
- 6. Battery Compartment:** Holds two LR44 batteries to power the unit.

Before first use

- 1. Insert or Replace Battery:** Insert two LR44 batteries with correct polarity (+) and (-) as indicated.
- 2. Clean stainless tip:** wash tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
- 3. Do not immerse product body in water.**

- 4. PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.**
- 5. The thermometer is now ready to use.**

To measure food temperature

- 1. Press the °C/°F button** to turn on the thermometer.
- 2. Press the °C/°F again** to switch between °C and °F. Please note that the last selection for the temperature unit will be saved when you turn on the thermometer next time.
- 3. Insert the tip of probe** into food being cooked. The thermometer will start to measure the internal food temperature.
- 4. Press the LIGHT button** to turn on the backlight. It will automatically turn off after 15 seconds.
- 5. Wait until temperature reading stabilizes** on the display.
- 6. Press the HOLD button** to lock the current temperature.
- 7. Press the ON/OFF button** to turn off the thermometer. This thermometer also comes with an auto-off feature, it will automatically turn off if no button has been pressed in 10 minutes.

Helpful hints

- When measuring multiple or different foods and meats, it may be desirable to cool the probe by rinsing the tip with cold water between readings.
- It is recommended that you wipe the probe tip clean between readings. This is especially important when taking readings from different foods and meats.
- The thermometer is designed for temporary, hand held use. Do NOT leave in an oven. Do NOT leave inserted in extremely hot foods or liquids (anything over 572°F) for more than 1 minute.
- Always take your reading in the thickest available portion of meat. Thin portions of meat are difficult to measure because they tend to cook through fast. Avoid touching bone. If the tip touches the bone or heavy fat


area of the meat, or if the tip is not deep enough, take a second reading to ensure accuracy.

- Not intended for use by persons age 12 or under.

Care of your thermometer

- Do not touch the stainless portion of the thermometer during or right after measuring temperatures since it will be hot.
- Do not place the unit in dishwasher or immerse in any liquid.
- To clean, wipe the probe tip with a damp soapy cloth or sponge and then dry.
- Do not leave exposed to extreme high or low temperatures since this will damage electronic parts and plastics.
- Do not leave the thermometer inserted in food during cooking.
Remove battery if stored for more than four months.

Specifications

1. Temperature Range: -58°F~-572°F(-50°C~300°C). If the temperature is below -58 °F (-50 °C) or above 572 °F (300 °C), LL.L or HH.H will show on the display
2. Three Buttons: /°C/°F, HOLD, LIGHT
3. 10-minute Auto-off Feature
4. Resolution: 0.1 °C/°F
5. Temperature Accuracy: ±0.9°F (±0.5°C) in range between 32 to 212°F (0 to 100°C)
6. Power Supply: 2*LR44 3.0V

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 service under this warranty be required, please contact with Customer Service by phone or email for instructions on how to pack and ship the product back 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)
44-203-769-1321(UK)

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00 AM- 8:00 PM EST(USA & Canada only)
Weekdays 1:00 PM - 12:00 PM CET(UK)

ThermPro

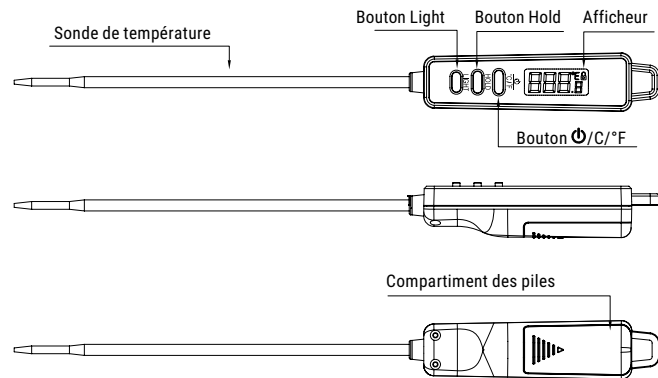


Modèle N°.: TP-01A

Cuire comme un pro à chaque fois !

Manuel d'instructions du thermomètre numérique à lecture instantanée

Produit



- 1. Afficheur :** Affiche la température actuelle.
- 2. Bouton °C/°F :** Appuyez une fois pour allumer l'appareil. Appuyez à nouveau pour basculer entre °C et °F. Maintenez pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.
- 3. Bouton Hold :** Appuyez une fois pour verrouiller la température actuelle pendant 15 secondes, appuyez à nouveau pour déverrouiller.
- 4. Bouton Light :** Appuyez une fois pour allumer/éteindre le rétroéclairage.
- 5. Sonde de température :** Insérez la sonde de température dans la viande pour afficher sa température interne.
- 6. Compartiment des piles :** Contient deux piles LR44 pour alimenter l'appareil.



Avant la première utilisation

- Insérer ou remplacer les piles : Insérez deux piles LR44 en respectant les polarités (+) et (-) indiquées.
- Nettoyer la pointe en acier inoxydable : Lavez la pointe avec une éponge ou un linge chaud et savonneux, puis rincez et séchez.

3. Ne pas immerger tout l'appareil dans de l'eau.
4. VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
5. Après avoir effectué toutes les étapes précédentes, le thermomètre est maintenant prêt à l'emploi.

FR

Mesure de la température alimentaire

1. Appuyez sur le bouton  / °C / °F pour allumer le thermomètre.
2. Appuyez encore sur  / °C / °F pour basculer entre °C et °F. Veuillez noter que la dernière sélection pour l'unité de température sera enregistrée lorsque vous allumerez le thermomètre la prochaine fois.
3. Insérer l'extrémité de la sonde dans les aliments en cuisson. Le thermomètre commencera à mesurer la température interne des aliments.
4. Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer le rétroéclairage. Il s'éteindra automatiquement après 15 secondes.
5. Attendez que la lecture de la température se stabilise sur l'afficheur.
6. Appuyez sur le bouton HOLD pour verrouiller la température actuelle.
7. Appuyez sur le bouton ON / OFF pour éteindre le thermomètre. Ce thermomètre est également doté d'une fonction d'arrêt automatique après 10 minutes si aucun bouton n'est pressé.

Astuces utiles


- Lors de la mesure de multiples aliments et viandes, il est souhaitable de refroidir la sonde en rinçant la pointe avec de l'eau froide entre les différentes lectures.
- Il est recommandé d'essuyer la pointe de la sonde entre les lectures. Ceci est particulièrement important lorsque vous prenez des lectures de différents aliments et viandes.
- Le thermomètre est conçu pour une utilisation temporaire et manuelle. Ne le laissez pas dans un four. Ne le laissez pas insérer dans des aliments ou des liquides extrêmement chauds (plus de 300°C / 572°F) pendant plus d'une minute.

- Prenez toujours votre lecture dans la partie la plus épaisse de la viande. Les portions minces de viande sont difficiles à mesurer vu leur tendance à cuire rapidement. Évitez de toucher les os. Si l'extrémité touche un os ou une partie grasseuse de la viande, ou si l'extrémité n'est pas suffisamment profonde, faites une deuxième lecture pour s'assurer de la précision de température.
- Non destiné à être utilisé par des personnes de moins de 12 ans.

Prendre soin de votre thermomètre

- Ne touchez pas la partie en acier inoxydable du thermomètre pendant ou juste après la mesure des températures car elle sera chaude.
- Ne placez pas l'unité dans le lave-vaisselle et ne l'immergez dans aucun liquide. Pour le nettoyer, essuyez la pointe de la sonde avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez-la.
- Ne pas exposer le thermomètre à des températures extrêmement élevées ou basses car cela endommagerait les composants électroniques et les plastiques.
- Ne laissez pas le thermomètre dans les aliments pendant leur cuisson.
- Retirez la batterie si l'unité est stockée pendant plus de quatre mois.

Spécifications

1. Plage de température : -50°C ~ 300°C (-58°F ~ 572°F). Si la température est inférieure à -50°C (-58°F) ou supérieure à 300°C (572°F), LL.L ou HH.H s'affichera à l'écran
2. Trois boutons :  / °C / °F, HOLD, LIGHT
3. Fonction d'arrêt automatique après 10 minutes
4. Résolution : 0.1 °C / °F
5. Précision de température : ± 0,5°C (± 0,9°F) dans une plage de 0 à 100 °C (32 à 212 °F)
6. Alimentation : 2 X LR44 3.0V

FR

Garantie limitée d'un an

ThermoPro garantit que ce produit est exempt de tous défauts de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'achat.

Si des réparations ou un service sont requis durant la période de la garantie, veuillez contacter le service clientèle par téléphone ou par courriel pour obtenir des instructions sur la façon de renvoyer le produit à ThermoPro.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également en avoir d'autres qui varient d'un état à un autre.

Service à la Clientèle

Téléphone : 1-877-515-7797 (USA 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)