

ENTRETIEN DE VOTRE THERMOMÈTRE

- Ne touchez pas la portion en acier inoxydable du thermomètre pendant ou après les mesures car elle sera chaude.
- Ne placez pas l'appareil dans le lave-vaisselle et ne le plongez pas dans un liquide. Pour nettoyer le thermomètre, essuyez la pointe de la sonde avec une éponge ou un chiffon chaud et savonneux, puis rincez et séchez.
- Ne le laissez pas exposer à des températures extrêmes, hautes ou basses, car elles endommageraient les pièces électroniques et le plastique.
- Ne laissez pas le thermomètre inséré dans la nourriture pendant sa cuisson.
- Retirez la pile si l'appareil est stocké pendant plus de 4 mois.

GARANTIE UN AN LIMITÉE

ThermoPro garantit que ce produit est exempt de défaut de pièce, de matériaux et de fabrication pendant une durée d'un an à partir de la date d'achat.

Si des réparations ou une maintenance sont nécessaires pendant la période de garantie, contactez le service client par téléphone ou e-mail pour savoir comment emballer et retourner le produit à ThermoPro.

Cette garantie vous donne des droits spécifiques légaux et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pays à un autre.

SERVICE CLIENT

Téléphone : 1-877-515-7797(USA et Canada uniquement)

E-mail : service@buythermopro.com

Horaires : du lundi au vendredi de 8h00 – 20h00 EST

ThermoPro

Model No.: TP-03A

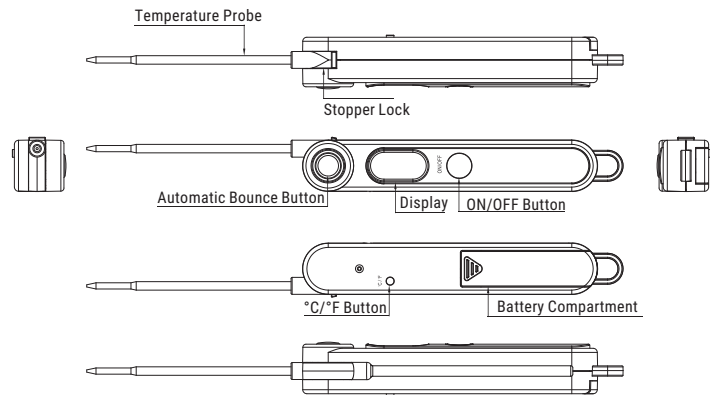


Cook Like A Pro Every Time!

Digital Instant Read Thermometer Instruction Manual

English..... 2 Français..... 7

PRODUCT



MANUAL

- 1. Automatic Bounce Button:** Press the Bounce Button to automatically release the probe.
- 2. Display:** Displays the current temperature.
- 3. ON/OFF Button:** Press once to turn ON/OFF the unit.
- 4. Stopper Lock:** Holds the temperature probe in place when fully extended. Always fully extend so the probe so it locks securely in place.
- 5. °C/°F Button:** Press the °C/°F Button to select which temperature unit to display.
- 6. Temperature Probe:** Insert temperature probe into meat to receive internal meat temperature.
- 7. Battery Compartment:** Holds one 1 AAA battery to power the unit.

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. Two Buttons: ON/OFF and °C/°F.
3. 10-minute auto-off feature.
4. Resolution: 0.1 °C/°F.
5. Temperature Accuracy: $\pm 0.9^{\circ}\text{F} (\pm 0.5^{\circ}\text{C})$ in range between 32 to 212°F (0 to 100°C).
6. Power supply: 1 X AAA 1.5V.

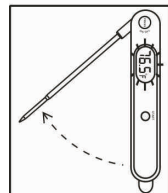
BEFORE FIRST USE

1. Insert or Replace Battery: Insert one AAA battery in 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

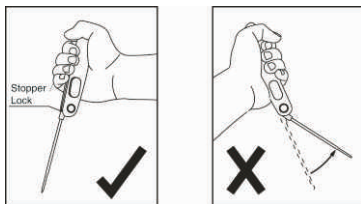
1. Press the bounce button to release the probe (Picture 1).
2. Press ON/OFF button to turn on the thermometer.
3. Press the °C/°F button on the back of the unit to select the temperature unit: °C or °F. Please note, the temperature unit will keep the last temperature unit selection when you power on the thermometer next time.

Picture 1



4. Insert the tip of probe into the food being cooked (Picture 2). The thermometer will start to measure the internal food temperature.

Picture 2



5. Wait until temperature reading stabilizes on display.
6. Press ON/OFF button to turn off the thermometer. This thermometer also comes with auto-off feature: it will automatically turn off if no button is pushed 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 ages 12 or under.

PRESET TEMPERATURE COOKING CHART

PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
FISH BEEF RARE	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - Rare	145°F/63°C
HAM	Egg dishes Ham (Raw) – Note: Precooked Ham (140°F)	160°F/71°C
BEEF MEDIUM	Beef (roasts, steaks & chops) – Medium Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Medium (Pink) Ground Meats (beef, veal, pork)	160°F/71°C
VEAL PORK	Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts) – Well Done Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Well Done	170°F/77°C
BEEF WELL	Beef (roasts, steaks & chops) – Well	170°F/77°C
POULTRY	Poultry (chicken, turkey) – Whole Duck & Goose	165°F/74°C

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.

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 servicing under this warranty be required, contact Customer Service by phone or email for instructions on how to pack and ship the product 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)

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00 AM- 8:00 PM EST

ThermoPro

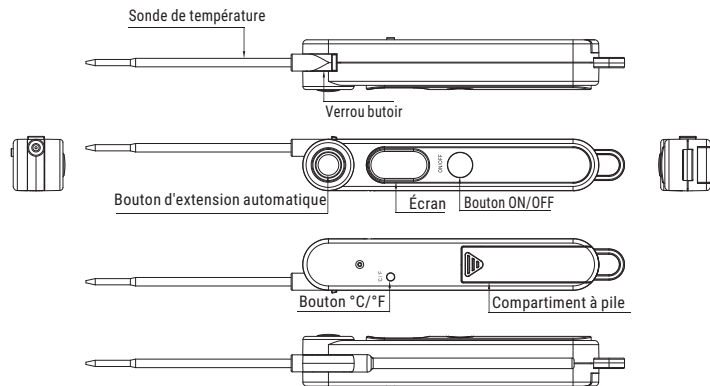
Model N°.: TP-03A



Cuisiner Comme Un Chef En Tout Temps!

Thermomètre Numérique À Mesure Instantanée Manuel
D'utilisation

PRODUIT



- Bouton d'extension automatique :** Appuyer sur le bouton d'extension automatique pour allonger automatiquement la sonde.
- Écran :** Affiche la température actuelle.
- Bouton ON/OFF :** Appuyer une fois pour allumer/éteindre l'appareil.
- Verrou butoir :** Garde la sonde de température en place lorsqu'elle est entièrement allongée. Toujours allonger au maximum afin que la sonde soit correctement verrouillée.
- Bouton °C/°F :** Appuyer sur le bouton °C/°F pour sélectionner l'unité de température affichée.
- Sonde de température :** Insérer la sonde de température dans la viande pour obtenir les températures internes.
- Compartiment à pile :** Contient une pile AAA pour alimenter l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

- Amplitude de température: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C). Si la température est située à -58°F (-50°C) ou au-dessus de 572°F (300°C), LL.L ou HH.H sera affiché à l'écran.
- Deux boutons: ON/OFF et °C/°F.
- Extinction automatique après 10 minutes.
- Résolution: 0,1 °C/°F.
- Précision de la température : ±0,9°F (±0,5°C) entre 32 et 212°F (0 et 100°C).
- Alimentation: 1 X AAA 1,5 V.

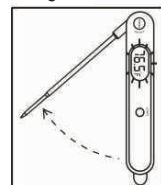
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Insérez une pile AAA en suivant la polarité (+) et (-) indiquée.
- Nettoyez la pointe en acier inoxydable : nettoyez l'extrémité avec une éponge ou un chiffon chaud et savonneux, puis rincez et séchez.
- Ne pas plonger la coque de l'appareil dans l'eau.
- VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS.
- Le thermomètre est désormais prêt.

POUR MESURER LES TEMPÉRATURE ALIMENTAIRE

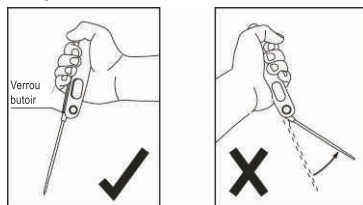
- Appuyez sur le bouton d'extension pour allonger la sonde (Image 1).
- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer le thermomètre.
- Appuyez sur le bouton °C/°F à l'arrière de l'appareil pour sélectionner l'unité de mesure: °C ou °F. Veuillez noter que le thermomètre conservera la dernière unité de température utilisée pour la fois suivante.

Image 1



- Insérez la pointe de la sonde dans les aliments en cours de cuisson (Image 2).
Le thermomètre commencera à mesurer la température interne de la nourriture.

Image 2



- Attendez que la mesure de température se stabilise sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre le thermomètre. Ce thermomètre est également équipé d'une fonction d'extinction automatique : il s'éteindra automatiquement si aucun bouton n'est pressé pendant 10 minutes.

CONSEILS UTILES

- Lorsque vous mesurez différents aliments et viandes, il est recommandé de refroidir la sonde en rinçant l'extrémité avec de l'eau froide entre les lectures.
- Il est recommandé que vous nettoyez l'extrémité de la sonde entre les mesures. Ceci est particulièrement important lorsque vous effectuez des mesures entre différentes sortes d'aliments et de viandes.
- Le thermomètre est conçu pour une utilisation manuelle et temporaire. Ne le laissez pas dans un four. Ne le laissez pas inséré dans des aliments ou des liquides extrêmement chauds (dépassant 572°F ou 300°C) pendant plus d'une minute.
- Effectuez toujours vos mesures dans les parties les plus épaisses de la viande. Les portions de viandes fines sont difficiles à mesurer car elles ont tendance à cuire plus rapidement. Évitez de toucher les os. Si l'extrémité touche un os

ou une zone grasse, ou si l'extrémité n'est pas insérée assez profondément, effectuez une deuxième mesure pour en assurer la précision.

- L'utilisation de l'appareil n'est pas prévue pour des personnes âgées de 12 ans ou moins.

TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE CUISSON PRÉDÉFINIES

NOM DES TYPES PRÉDÉFINIS	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE
POISSON	Poisson	145°F/63°C
BOEUF ROSE	Boeuf (rôti, steaks et brochettes) - rosé	145°F/63°C
JAMBON	Plat à base d'oeufs Jambon (cru) – Note : Précuit Jambon (140°F)	160°F/71°C
BOEUF A POINT	Boeuf (rôti, steaks et brochettes) – A point (rôti, steaks, brochettes, saucisses) – A point (rosé) Viandes hachées (bœuf, veau, porc)	160°F/71°C
VEAU PORC	Veau (Steaks, rôti, parties tendres ou non) – Bien Cuit Porc (rôti, steaks, brochettes, saucisses) – Bien Cuit	170°F/77°C
BOEUF BIEN CUIT	Boeuf (Rôti, steaks et brochettes) – Bien Cuit	170°F/77°C
VOLAILLES	Volailles (Poulet, Dinde) – Entier Canard et Oie	165°F/74°C