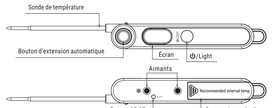
ThermoPro
Cook Like a Pro!



Thermomètre numérique à mesure instantanée manuel d'utilisation

1. Produit



1. **D'extension automatique**: Appuyer sur le bouton d'extension automatique pour allonger automatiquement la sonde.
2. **Écran**: Écran de rétro-éclairage afficher la température actuelle.
3. **⏻/Light**: Appuyez une fois pour allumer l'appareil et afficher l'écran de rétroéclairage, appuyez à nouveau pour éteindre l'écran de rétroéclairage, maintenez la touche enfoncée pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil.
4. **Verrou butoir**: Garde la sonde de température en place lorsqu'elle est entièrement allongée.
5. **Aimant**: Peut facilement se fixer à n'importe quelle surface métallique.
6. **°C/°F**: Appuyer sur le bouton °C/°F pour sélectionner l'unité de température affichée.
7. **Sonde de température**: Insérer la sonde de température dans la viande pour obtenir les température internes.
8. **Compartiment à pile**: Contient une pile AAA pour alimenter l'appareil.

2. Spécifications

1. 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.
2. Deux boutons: **⏻/LIGHT** et **°C/°F**.
3. Extinction automatique après 10 minutes.
4. Résolution: 0,1 °C/°F.
5. Précision de la température : ±0,9°F (±0,5°C) entre 32 et 212°F (0 et 100°C).
6. Alimentation: 1 x AAA 1,5 V.

3. Avant La Première Utilisation

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

4. Pour Mesurer Les Température Alimentaire

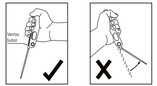
1. Appuyez sur le bouton d'extension pour allonger la sonde (Image 1).
2. Appuyez sur le bouton **⏻/LIGHT** pour allumer le thermomètre.
3. Appuyez sur le bouton **°C/°F** à l'arrière de l'appareil pour sélectionner l'unité de mesure: °C ou °F. Veuillez noter que le thermomètre conservera la dernière unité de température utilisée pour la fois suivante.
4. Insérez la pointe de la sonde dans les aliments en cours de cuisson (Image 2).

Image 1



Le thermomètre commencera à mesurer la température interne de la nourriture.

Image 2



5. Attendez que la mesure de température se stabilise sur l'écran.
6. Appuyez sur le bouton **⏻/LIGHT** 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.

5. 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 nettoyiez 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 graisse, 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.

6. Tableau Des Températures De Cuisson Prédéfinies

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

7. 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.

*** AVERTISSEMENT POUR LES UTILISATEURS DE STIMULATEUR CARDIAQUE ARTIFICIEL**

Veuillez noter qu'un aimant installé à l'intérieur de l'appareil peut avoir un impact sur la fonctionnalité de votre stimulateur cardiaque artificiel. Si vous avez un stimulateur cardiaque, nous vous recommandons de toujours rester à 1 pied ou 0,3 mètre de l'appareil.

8. Déclaration de conformité

Par la présente, le fabricant déclare que ce produit est conforme aux exigences de base et aux réglementations applicables de la directive EMC 2014/30/EU. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse: https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/

9. Élimination

Signification du symbole "Elimination"

- Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.
- Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévue à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.
- Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.
- Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.
- Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

ATTENTION: Ne jetez pas les piles/piles rechargeables avec les déchets ménagers !

- Enlevez les piles de l'appareil.
- Rapportez les piles usagées au point de collecte approprié ou à votre détaillant.
- La ville ou l'autorité locale du lieu de vote domicile peut vous donner des informations sur les points de collecte publics.

Vous pouvez trouver ce symbole sur les piles/piles rechargeables qui contiennent des substances nocives:

- Pb = contient du plomb
- Cd = contient du cadmium
- Hg = contient du mercure
- Li = contient du lithium

10. 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.

11. Service à la clientèle

Sonnerie ou message: 1-877-515-7797(États-Unis et Canada uniquement)
33-975-129-576(France)

E-mail: service@buythermopro.com

Horaires: Tous les jours ouvrés de la semaine de 8h00 à 20h00 EST(États-Unis et Canada uniquement)
Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00PM -12:00PM CET (France)