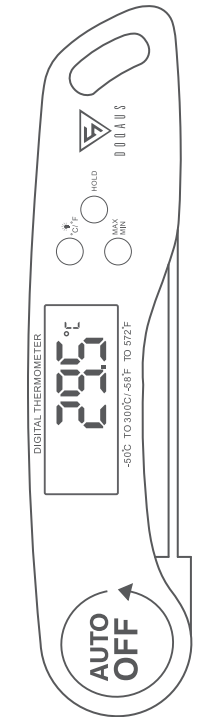


MEAT THERMOMETER CP1

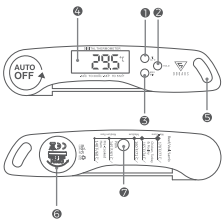


USER MANUAL

Email: support@doqaus.com
Please read the user manual carefully and keep for future reference.

EN

Diagram



1. °C/°F conversion and backlight button
2. Hold button
3. MAX/MIN conversion button
4. 180° rotating display
5. Hanging hole
6. Battery compartment
7. Magnet

Specifications

1. Measurement range: -50°C-300°C (-58°F-572°F).
The screen will display "H1" or "L1" if the temperature is below -50°C (-58°F) or above 300°C (572°F).
2. Response time: 3s.
3. Auto-off function: The thermometer will power off automatically if it's unused for 10 minutes.
4. 180° reversible display: Easy to read at different angles.
5. Resolution: 0.1°C/°F.
6. Temperature accuracy: -20°C(-4°F) to 150°C (302°F): ±1°C(±2°F)
150°C(302°F) to 200°C (392°F): ±2°C (±4°F)
- Except the above measurement range, the accuracy will exceed 2°C (4°F).
7. Battery Type: CR2032

Function and Operation Guide

1. Power ON/OFF: unfold the probe from the housing to turn it on; and fold the probe to turn it off.

01



2. °C/°F Short press to activate the backlight, which will go off in 15 seconds. Long press to convert °C/°F. The next time you use the product, the temperature unit displayed will be the one that is selected last time.
3. HOLD: Short press to freeze the reading. Short press again to resume taking measurements.
4. MAX/MIN: Short press to show the MAX or MIN temperature value for tested object.
5. Before using the product, tear off protective film from the front panel. Unfold the probe to measure the temperature, and the LCD display will show the temperature.
6. Insert the probe tip into the cooking food and the product will measure the temperature of the internal food.
7. Wait until the reading is stable.
8. Replace batteries: use a coin to remove the battery compartment cover. Take out the battery and replace the dead battery.

Considerations

Before use

1. Clean the stainless probe tip: use a soft sponge or cloth to wipe the probe tip, rinse and wipe it up.
2. If the product is not used, do not expose it to extreme temperature, which will damage the electric parts and plastic housing.
3. Do not clean the product via a high-temperature sealed equipment, such as a dishwasher, because it may cause damages.

During use

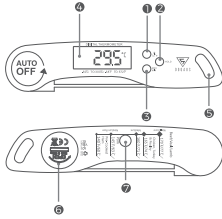
1. When measuring different food and meat, do not cool down the probe tip by rinsing with cold water between the readings.

02

2. The product is designed for handheld, therefore do not use it in an oven.
3. Do not insert the product in food or liquids of extreme temperature (any objects exceeds 300°C (572°F) for more than 1 minute.
4. Always insert the probe into the thickest portion of meat. It's hard to measure on thin portion of meat for the meat is quick to cook through. Avoid touching the bone. If the tip reaches the bone or the thickest fat, or do not reaches far enough, please take a second reading to ensure accuracy.
5. Do not immerse the whole product into water.
6. Do not touch the probe with your bare hands.
7. Do not use soapy water to clean the metal probe.

DE

Diagramm



1. °C/°F Umschalt- und Hintergrundbeleuchtungstaste
2. Halten-Taste
3. MAX/MIN Umschalttaste
4. 180° -drehbare Anzeige
5. Aufhängeloch
6. Batteriefach
7. Magnet

Eigenschaften

1. Messbereich: -50°C~300°C (-58°F-572°F).
Auf dem Bildschirm wird "H1" oder "L1" angezeigt, wenn die Temperatur unter -50°C (-58°F) oder über 300°C (572°F) liegt.
2. Reaktionszeit: 3s.

03

3. Automatische Abschaltfunktion: Das Thermometer schaltet sich automatisch aus, wenn es 10 Minuten lang nicht benutzt wird.
4. Drehbare 180°-Anzeige: leicht aus verschiedenen Winkeln zu lesen.
5. Auflösung: 0.1°C/°F .
6. Temperaturgenauigkeit: -20°C(-4°F) bis 150°C (302°F) : ±1°C (±2°F)
150°C(302°F) bis 200°C (392°F): ±2°C (±4 °F)
Beim Erreichen des angezeigten Messbereich kann die Genauigkeit 2°C (4°F) variieren.
7. Batterie Typ: CR2032

Funktions- und Bedienungshinweise

1. Einschalten/Ausschalten: klappen Sie die Sonde aus dem Gehäuse, um sie einzuschalten; klappen Sie die Sonde zusammen, um sie auszuschalten.
2. °C/°F Kurz drücken, um die Hintergrundbeleuchtung zu aktivieren, die nach 15 Sekunden erlischt. Lang drücken, um °C/°F umzuschalten. Wenn Sie das Produkt das nächste Mal verwenden, wird die Temperatureinheit angezeigt, die beim letzten Mal ausgewählt wurde.
3. HOLD: drücken Sie kurz, um den Messwert zu speichern. Drücken Sie erneut kurz, um die Messungen fortzusetzen.
4. MAX/MIN: Kurz drücken, um den MAX-oder MIN-Temperaturwert für das messende Objekt anzuzeigen.
5. Ziehen Sie vor der Verwendung des Produkts die Schutzfolie von der Frontplatte ab. Klappen Sie die Sonde aus, um die Temperatur zu messen, und das LCD-Display zeigt die Temperatur an.
6. Führen Sie die Sondenspitze in das Kochgut ein, das Produkt misst die Temperatur des inneren Kochguts.

04

7. Warten Sie, bis der Messwert stabil ist.
8. Wechseln der Batterien: verwenden Sie eine Münze, um die Abdeckung des Batteriefachs zu entfernen. Nehmen Sie die Batterie heraus und ersetzen Sie die leere Batterie durch neue.

Wichtige Hinweise Vor dem Gebrauch

1. Reinigen der rostfreien Sondenspitze: verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um die Sondenspitze abzuwischen.
2. Setzen Sie das Produkt nicht extremen Temperaturen aus, da sonst die elektrischen Teile und das Kunststoffgehäuse beschädigt werden.
3. Reinigen Sie das Produkt nicht über ein versiegeltes Hochtemperaturgerät, wie z. B. einen Geschirrspüler, da dies zu Schäden führen kann.

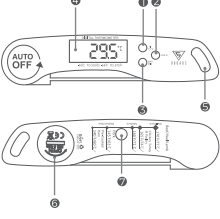
Während des Gebrauchs

1. Wenn Sie verschiedene Lebensmittel und Fleisch messen, kühlen Sie die Sondenspitze nicht durch Abspülen mit kaltem Wasser zwischen den Messungen ab.
2. Das Produkt ist für das Halten in der Hand konzipiert, verwenden Sie es daher nicht in einem Backofen.
3. Stecken Sie das Produkt nicht länger als 1 Minute in Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit extremer Temperatur (Objekte die 300°C (572°F) überschreiten).
4. Stecken Sie die Sonde immer in den dicksten Teil des Fleisches. Es ist schwierig, an dünnen Fleischteilen zu messen, da das Fleisch schnell durchgart. Vermeiden Sie es, den Knochen zu berühren. Wenn die Spitze den Knochen oder das dickste Fett erreicht oder nicht weit genug reicht, nehmen Sie bitte eine zweite Messung vor, um die Genauigkeit sicherzustellen.
5. Tauchen Sie das Produkt nicht komplett ins Wasser.
6. Berühren Sie die Sonde nicht mit bloßen Händen.
7. Verwenden Sie keine Seifenlauge, um die Metallsonde zu reinigen.

05

FR

Diagramme



1. °C/°F conversion et rétro-éclairage bouton
2. Bouton d'arrêt
3. Bouton de conversion MAX/MIN
4. Affichage rotatif à 180°
5. Trou de suspension
6. Compartiment de la batterie
7. Aimant

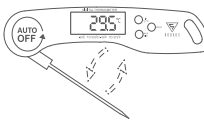
Spécification

1. Plage de mesure: -50°C-300°C (-58°F-572°F).
L'écran affichera "H1" ou "L1" si la température est inférieure à -50°C (-58°F) ou plus 300°C (572°F).
2. Temps de réponse: 3s.
3. Fonction d'arrêt automatique: le produit s'éteint automatiquement s'il n'est pas utilisé dans les 10 minutes.
4. 180 ° réversible affichage: facile à lire à différents angles.
5. Résolution : 0,1°C/°F.
6. Précision de la température : -20°C(-4°F) à 150°C (302°F) : ±1°C (±2°F)
150°C(302°F) à 200°C (392°F): ±2°C (±4°F)
Attendez-vous à la plage de mesure ci-dessus, la précision sera supérieure à 2°C (4°F).
7. Type de batterie: CR2032

Guides des Fonctions et des Opérations

1. Power ON/OFF: dépliez la sonde du boîtier pour l'allumer; et pliez la sonde pour l'éteindre.

07



2. °C/°F Appuyez brièvement pour activer le rétroéclairage, qui s'éteindra en 15 secondes. Appuyez longuement pour convertir °C/°F. La prochaine fois que vous utiliserez le produit, l'unité de température affichée sera celle qui a été sélectionnée la dernière fois.
3. TENIR: appuyez brièvement pour geler la lecture. Appuyez brièvement à nouveau pour reprendre la prise de mesures.
4. MAX/MIN: appuyez brièvement pour afficher la valeur de température MAX ou MIN pour l'objet testé.
5. Avant d'utiliser le produit, déchirez le film protecteur du panneau avant. Déployez la sonde pour mesurer la température, et l'écran LCD affichera la température.
6. Insérez la pointe de la sonde dans l'aliment à cuire et le produit mesurera la température interne de l'aliment.
7. Attendez que la lecture soit stable.
8. Remplacer les piles : Utilisez une pièce de monnaie pour retirer le couvercle du compartiment des piles. Retirez la batterie et remettez la batterie morte.

Considération Avant de l'utiliser

1. Nettoyez la pointe de la sonde en acier inoxydable: utilisez une éponge ou un chiffon doux pour essuyer la pointe de la sonde, rincez-la et essuyez-la.
2. Si le produit n'est pas utilisé, ne l'exposez pas à des températures extrêmes, qui endommageraient les pièces électriques et le boîtier en plastique.
3. Ne nettoyez pas le produit avec un appareil scellé à haute température, tel qu'un lave-vaisselle, car il pourrait causer des dommages.

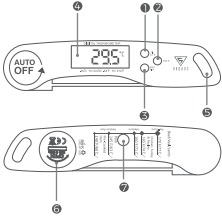
08

Lors de l'utilisation

1. Lorsque vous mesurez différents aliments et viandes, ne refroidissez pas la pointe de la sonde en la rinçant à l'eau froide entre les lectures.
2. Le produit est conçu pour être tenu à la main, ne l'utilisez donc pas dans un four.
3. N'insérez pas le produit dans les aliments ou les liquides de température extrême (tous les objets dépassent 300°C (572°F) pendant plus de 1 minute.
4. Insérez toujours la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Il est difficile de mesurer sur une portion mince de viande car la viande cuit rapidement. Évitez de toucher l'os. Si la pointe atteint l'os ou la graisse la plus épaisse, ou n'atteint pas assez loin, veuillez effectuer une deuxième lecture pour assurer l'exactitude.
5. Ne pas immerger tout le produit dans l'eau.
6. Ne touchez pas la sonde à mains nues.
7. N'utilisez pas d'eau savonneuse pour nettoyer la sonde métallique.

IT

Diagramma



1. Conversione tra °C / ° F e pulsante retroilluminazione
2. Pulsante hold
3. Pulsante conversione MAX/MIN
4. Display rotabile a 180°
5. Foro per gancio
6. Comparto batteria
7. Calamita

09

Specifiche

1. Range di temperatura misurabile: -50°C-300°C (-58°F-572°F).
Lo schermo mostrerà "H1" o "L1" se la temperatura è al di sotto di -50°C (-58°F) o al di sopra di 300°C (572°F).
2. Tempo di risposta: 3s.
3. Funzione di auto-spegnimento: il dispositivo si spegnerà automaticamente se non utilizzato per 10 minuti.
4. Display rotabile a 180°: facile da leggere da diverse angolazioni.
5. Risoluzione: 0,1°C/°F.
6. Accuratezza di temperatura : Da -20°C (-4°F) a 150 °C (302°F) : ±1°C (±2°F)
Da 150°C (302°F) a 200°C (392°F): ±2°C (±4 °F)
Al di fuori del range di cui sopra, la risoluzione sarà maggiore di 2°C (4°F).
7. Tipo di batteria: CR2032

Funzioni e Guida all'Uso

1. Accensione/Spegnimento: estrarre la punta di misurazione dallo scomparto per accendere; ripregarla per spegnere.



2. °C/°F Premere brevemente per attivare la retroilluminazione, che si spegnerà in 15 secondi. Premere a lungo per convertire da °C a °F. La volta seguente in cui il prodotto verrà utilizzato, l'unità di misura mostrata sarà quella selezionata l'ultima volta.
3. HOLD: premere brevemente per bloccare la misurazione. Premere di nuovo brevemente per continuare a misurare.
4. MAX/MIN: premere brevemente per mostrare il valore di temperatura massima o minima per l'oggetto analizzato.
5. Prima di utilizzare il prodotto, rimuovere il film protettivo dal

10

- pannello frontale. Dispiegare la punta di misurazione per misurare la temperatura, e il display LCD mostrerà la temperatura.
6. Inserisci la punta per la misurazione nel cibo e il prodotto misurerà la temperatura interna della pietanza.
7. Attendere fino a che la lettura diventa stabile.
8. Sostituire le batterie: utilizzare una moneta per rimuovere il coperchio del vano batteria. Rimuovere la batteria esausta e rimpiazzarla.

Considerazioni Prima dell'utilizzo

1. Pulire la punta di misurazione in metallo: utilizzare una spugna morbida o un panno per pulire la punta, sciacquare e asciugare con un panno.
2. Se il prodotto non viene utilizzato, non esporlo a temperature estreme, che danneggerebbero le parti elettriche e la copertura in plastica.
3. Non pulire il prodotto con apparecchiature ad alta temperatura, come lavastoviglie, perché potrebbero causare danni.

Durante l'utilizzo

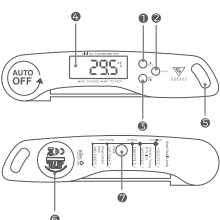
1. Quando si misurano diversi cibi e carni, non raffreddare la punta metallica sciacquiandola con acqua fredda tra le letture.
2. Il prodotto è progettato per essere utilizzato in mano, non utilizzarlo in un forno.
3. Non inserire il prodotto in cibi o liquidi a temperature estreme (oltre 300 °C/572°F) per più di 1 minuto.
4. Inserire sempre la punta nella parte più spessa della carne. È difficile misurare su porzioni sottili del pezzo di carne, per le quali la cottura avviene velocemente. Evita di toccare l'osso. Se la punta raggiunge l'osso o la parte di grasso più spesso, o non penetra più in profondità, effettuare una seconda misurazione per assicurarne l'accuratezza.
5. Non immergere il prodotto intero in acqua.

11

6. Non toccare la punta a mani nude.
7. Non utilizzare acqua insaponata per pulire la punta metallica.

ES

Diagrama



1. Conversión de °C/°F y botón de retroiluminación
2. Botón de bloqueo
3. Botón indicador de temperatura MAX/MIN
4. Pantalla giratoria de 180°
5. Orificio para colgar el termómetro
6. Compartimiento para la batería
7. Imán

Especificaciones

1. Rango de medición: -50 °C a 300°C (-58°F a 572°F).
La pantalla mostrará "H1" o "L1" si la temperatura está por debajo de -50°C (-58°F) o por encima de 300°C (572°F).
2. Tiempo de respuesta: 3s.
3. Función de apagado automático: El termómetro se apagará automáticamente si no se utiliza durante 10 minutos.
4. Pantalla reversible de 180°: Fácil de leer en diferentes ángulos.
5. Resolución: 0,1°C/°F.
6. Precisión de temperatura: -20°C(-4°F) a 150 °C (302°F): ±1 °C (±2°F)
150°C (302 °F) a 200 °C (392°F): ±2 °C (±4°F)
Esperar el rango de medición anterior, la precisión superará los 2 °C (4 °F).

12

7. Tipo de batería: CR2032

Guía de Funciones y Funcionamiento

1. Encendido/Apagado: despliegue la sonda de la carcasa para encenderla; y regrese la sonda a la posición inicial para apagarla.



2. °C/°F Pulse brevemente para activar la luz de fondo, que se apagará en 15 segundos. Mantenga pulsado el botón °C/°F para intercambiar entre ambas unidades. La próxima vez que utilice el producto, la unidad de temperatura mostrada será la que se seleccione la última vez.
3. HOLD: Pulse brevemente para bloquear la temperatura mostrada. Pulse brevemente de nuevo para reanudar la toma de medidas.
4. MAX/MIN: Presione brevemente para mostrar el valor de temperatura MAX o MIN para el alimento cocinado.
5. Antes de usar el producto, quite la película protectora del panel frontal y despliegue la sonda para medir la temperatura. La pantalla LCD mostrará la temperatura.
6. Inserte la punta de la sonda en el alimento y el termómetro medirá su temperatura interna.
7. Espere hasta que la lectura sea estable.
8. Reemplazar las baterías: utilice una moneda para quitar la tapa del compartimento de la batería. Saque la batería y reemplace la batería agotada.

13

2. Si el producto no se utiliza, no lo exponga a temperaturas extremas, esto dañará las piezas eléctricas y la carcasa de plástico.

Durante el uso

1. Al medir diferentes alimentos y carne, no enfrie la punta de la sonda enjuagando con agua fría entre las lecturas.
2. El producto está diseñado para sujetarse, por lo tanto, no lo utilice en un horno.
3. No inserte el producto en alimentos o líquidos de temperatura extrema (cualquier objeto supere los 300°C (572°F) durante más de 1 minuto.
4. Inserte siempre la sonda en la porción más gruesa de la carne. La medición en una porción delgada de la carne es imprecisa por su rápido cocinado. Evite tocar el hueso. Si la punta alcanza el hueso o la grasa más gruesa, o no alcanza lo suficiente, por favor tome una segunda lectura para asegurar la precisión.
5. No sumerja todo el producto en agua.
6. No toque la sonda con las manos desnudas.
7. No utilice agua jabonosa para limpiar la sonda metálica.



CAN ICES-3(B) / NMB-3(B)
MADE IN CHINA
Model: CP1
Manufacturer: Dongguan Baiel Electronic Technology Co., LTD
Room 402, Building 2, No.3 Yinsong Road, Qingxi,Dongguan,Guangdong ,CN

14