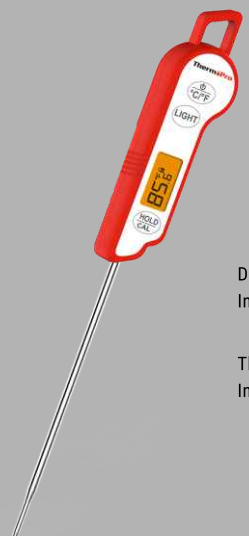
ThermoPro



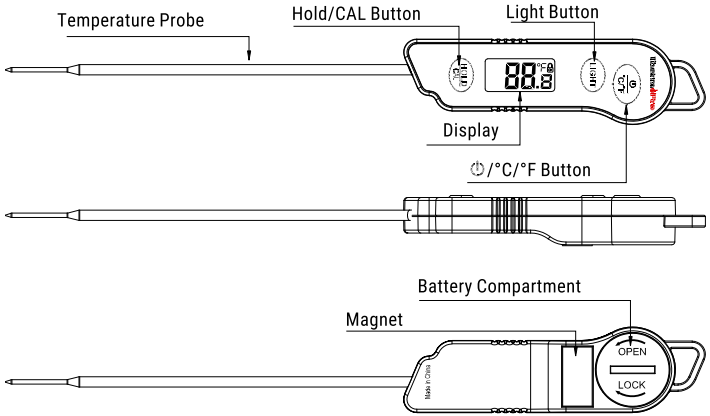
Digital Instant Read Thermometer
Instruction Manual..... 2

Thermomètre À Lecture Numérique
Instantanée Manuel D'utilisation..... 7

TP-15

20181212 EN FR

EN



Product Features and Specification

1. Display: Displays the temperature measured by the probe instantly.
2. Super Fast Temperature Probe: Insert temperature probe into meat to receive internal meat temperature within 3 seconds.
3. Waterproof: Wash under running water without fear!
4. Backlight: Read temperature in dark conditions.
5. Calibration Feature: Users can re-calibrate the thermometer.
6. Auto-Off: Turns off automatically after 10 minutes of no use.
7. Built-in Magnet: Built in magnet on the back of thermometer for storage after use.
8. Food Grade Stainless Steel Probe: Length: 5.36 inch (136 mm).
9. 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.
10. Resolution: 0.1 °C/°F
11. Temperature Accuracy: ±0.9°F (±0.5°C) in range between 32 to 212°F (0 to 100°C.)
12. Battery: One Button Cell CR2032 3.0V (included).

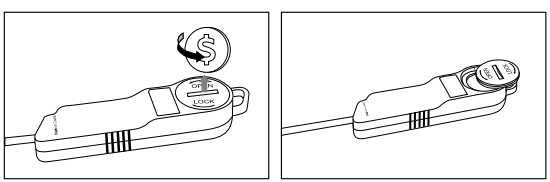
Buttons

1. ⏻/°C/°F Button: Press once to turn ON/OFF the unit. Press and hold for 3 seconds to select which temperature unit to display.
2. Hold/CAL Button: Press once to lock the current temperature on the display. Press again to unlock the temperature on the display. Press and hold for 5 seconds to calibrate the unit.
3. Light Button: Press once to turn ON/OFF the backlight.

Before first use

1. Make sure the battery is installed in the unit. If not, please insert or replace battery: Insert one CR2032 battery with correct polarity (+) and (-) as indicated. (see below Figure). Please make sure the battery cover is tightened securely.
2. Clean stainless tip: wash tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
3. PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.
4. The thermometer is now ready to use.

How to Replace Battery



To measure food temperature

1. Press ⏻/°C/°F button to turn on the thermometer.
2. Press and hold the ⏻/°C/°F button for 3 seconds to select the temperature unit: °C or °F. Please note that the temperature unit you select will be saved and displayed the next time you turn on the thermometer.
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, backlight will automatically turn off after 15 seconds.
5. Wait until temperature reading stabilizes on display.
6. Press the HOLD button to lock the current temperature.

EN

7. Press ⏻ /°C/°F button to turn off the thermometer. This thermometer also comes with auto-off feature: it will automatically turn off if no button has been pressed for 10 minutes.

Calibration

The thermometer comes with a calibration feature. In most cases, the thermometer was calibrated precisely at our manufacturing facility, and generally you do NOT need to calibrate the thermometer. However, after a long period of use AND you believe that the temperature reading displayed by the thermometer is not accurate, you may follow the process below to re-calibrate the thermometer:

1. Use distilled or purified water to make ice cubes in your refrigerator;
2. Get a thermal insulated bottle. If you don't have one, use a beaker or a regular cup;
3. Fill the bottle with ice cubes (no less than 70% of the volume), then top off with cold distilled or purified water (no greater than 30% of the volume);
4. Stir the mixture and let it sit for 10 minutes to allow the ice and water to reach its temperature equilibration;
5. Turn on the thermometer and hold the HOLD/CAL button for 5 seconds to enter Calibration mode. CAL will begin flashing for a few seconds and then the current temperature reading will begin to flash which means the thermometer is in Calibration mode;
6. Immerse the probe in the ice/water mixture and make sure not to touch the sides of the container. Wait till the temperature reading drops to its lowest value, which should be around 32°F or 0°C. If the temperature of the ice/water mixture is not within 28°F to 36°F (or -2°C to +2°C), the calibration can't be continued: you will need to follow the above steps to re-make the ice/water mixture;
7. Hold the Hold/CAL button for 3 seconds to confirm the calibration and exit the Calibration mode.

Note:

The Calibration mode will only last for 15 seconds. If you're unable to finish the calibration within 15 seconds, the thermometer will automatically exit Calibration mode.

Undo-Calibration

If you want to undo the calibration and go back to the default calibration setting, please follow the below steps:

1. Turn on the thermometer and hold the hold/CAL button for 5 seconds to enter Calibration mode;
2. When you see temperature reading begins flashing, press and hold the Light button for 3 seconds. The temperature reading will stop flashing and the calibration is set to the default setting.

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 use 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.

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 leave exposed to extreme high or low temperatures as 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.
- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity.
- Do not immerse the unit in water.
- Do not remove any screws.
- Do not dispose this unit in a fire. IT MAY EXPLODE.
- Keep unit away from children. The unit or parts of the unit might be a choking hazard.
- Dispose of the unit legally and recycle when possible.

Declaration of Conformity

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

EN

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.

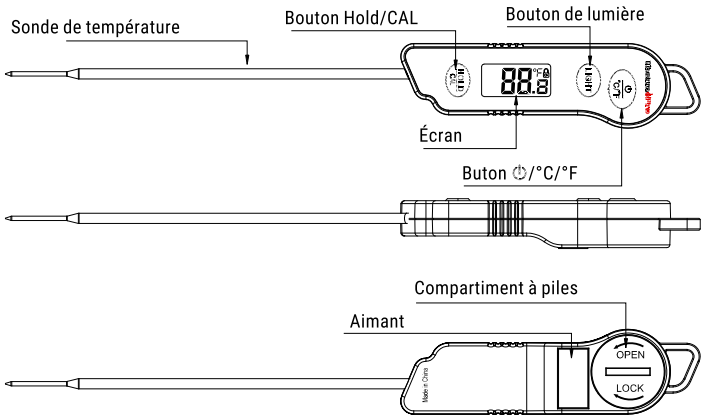
Customer service

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

Email: service@buythermopro.com

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

Our website: www.buythermopro.com



FR

Fonctionnalités et spécifications du produit

1. Écran : affiche instantanément la température mesurée par la sonde.
2. Sonde de température ultra rapide : insérez la sonde de température dans la viande pour obtenir la température interne de la viande en moins de 3 secondes.
3. Imperméable : vous pouvez le nettoyez dans l'eau sans aucun problème !
4. Rétroéclairage : pour lire la température dans l'obscurité.
5. Fonction de calibrage : les utilisateurs peuvent recalibrer le thermomètre.
6. Extinction automatique : s'éteint automatiquement après 10 minutes sans utilisation.
7. Aimant intégré : équipé d'un aimant à l'arrière pour un stockage facile après utilisation.
8. Sonde en acier inoxydable de qualité alimentaire : longueur 136 mm.
9. Amplitude de température : -50 °C ~ 300 °C (-58 °F ~ 572°F). Si la température est située au-dessous de -50 °C (-58 °F) ou au-dessus de 300 °C (572 °F), LL. L ou HH.H sera affiché à l'écran.
10. Résolution : 0,1 °C/°F.
11. Précision de la température : ±0,5°C (±0,9°F) entre 0 et 100°C (32 et 212°F).
12. Pile : une pile bouton CR2032 3 V (incluse).

Boutons

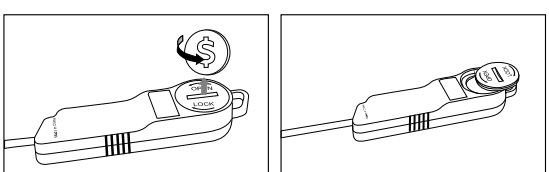
FR

1. Bouton ⏻/°C/°F: appuyez une fois pour allumer/éteindre l'unité. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour sélectionner quelle unité de mesure afficher.
2. Bouton Hold/CAL : Appuyez une fois pour bloquer la température actuelle sur l'écran. Pressez à nouveau pour la débloquer et laissez appuyé pendant 5 secondes pour calibrer l'unité.
3. Bouton de lumière : appuyez une fois pour allumer/éteindre le rétroéclairaget.

Avant la première utilisation

1. Assurez-vous que la pile soit bien installée dans l'unité. Si ce n'est pas le cas, veuillez insérer ou remplacer la batterie. Insérez une pile CR2032 en suivant la polarité (+) et (-) indiquée (voir l'image ci-dessous) Assurez-vous que le cache du compartiment à pile soit bien fermé.
2. Nettoyez la pointe en acier inoxydable : nettoyez l'extrémité avec une éponge ou un chiffon chaud et savonneux, puis rincez et séchez.
3. VEUILLEZ LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS.
4. Le thermomètre est désormais prêt.

Comment remplacer la pile



Pour mesurer la température alimentaire

1. Appuyez sur le bouton ⏻ /°C/°F pour allumer le thermomètre.
2. Laissez appuyé sur le bouton ⏻ /°C/°F pendant 3 secondes pour passer entre °C et °F. Veuillez noter que le thermomètre conservera la dernière unité de température utilisée pour la prochaine utilisation.
2. I nsérez la pointe de la sonde dans les aliments en cours de cuisson. Le thermomètre commencera à mesurer la température interne de la nourriture.

3. Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer le rétroéclairage, il s'éteindra automatiquement au bout de 15 secondes.
4. Attendez que la mesure de température se stabilise sur l'écran.
5. Appuyez sur le bouton HOLD pour verrouiller la température actuelle.
6. Appuyez sur le bouton ⏻/°C/°F 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.

FR

Calibrage

Le thermomètre est équipé d'une fonction de calibrage. Dans la plupart des cas, le thermomètre a été calibré de manière précise dans notre usine et vous ne devez généralement PAS le calibrer. Cependant, après une longue période d'utilisation, il est possible que vous pensiez que les lectures du thermomètre ne soient plus précises. Dans ce cas, suivez la procédure ci-dessous pour le recalibrer :

1. Utilisez de l'eau distillée ou purifiée pour faire des glaçons dans votre congélateur ;
2. Prenez une bouteille thermique isolée. Si vous n'en avez pas, utilisez un gobelet ou une tasse ordinaire ;
3. Remplissez la bouteille de glaçons (pas moins de 70 % du volume), puis remplissez le reste avec de l'eau distillée ou purifiée froide (pas plus de 30 % du volume) ;
4. Mélangez le tout et attendez environ 10 minutes pour que l'eau et la glace atteignent son équilibre thermique ;
5. Allumez le thermomètre et appuyez sur le bouton Hold/CAL pendant 5 secondes pour entrer en mode de calibrage. CAL commencera à clignoter pendant quelques secondes, puis la température actuelle commencera à clignoter, ce qui veut dire que le thermomètre est en mode de calibrage ;
6. Immergez la sonde dans le mélange eau/glace et assurez-vous de ne pas toucher les côtés du conteneur. Attendez que la lecture de la température descende au plus bas, ce qui devrait être aux alentours de 0°C. Si la température du mélange eau/glace n'est pas entre -2°C et +2°C (28°F et 36°F), il est impossible de continuer le calibrage et vous devrez recommencer les étapes ci-dessus pour refaire le mélange eau/glace ;
7. Laissez appuyé sur le bouton Hold/CAL pendant 3 secondes pour confirmer le calibrage et sortir du mode de calibrage.

Remarque :

Le mode de calibrage ne dure que 15 secondes. Si vous n'êtes pas en mesure de terminer le calibrage dans ce délai, le thermomètre quittera automatiquement le mode.

Annuler le calibrage

Si vous souhaitez annuler le calibrage pour revenir aux paramètres par défaut, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

FR

1. Allumez le thermomètre et appuyez sur le bouton Hold/CAL pendant 5 secondes pour entrer en mode de calibrage ;
2. Lorsque la lecture de la température commence à clignoter, laissez appuyé sur le bouton Light pendant 3 secondes. La température arrêtera de clignoter et le calibrage sera retourné aux paramètres par défaut.

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.
- Il est recommandé de nettoyer 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 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.

Entretien de votre thermomètre

- Ne touchez pas la portion en acier inoxydable du thermomètre pendant ou après les mesures car elle sera chaude.
- 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 les piles si l'appareil est stocké pendant plus de 4 mois.
- Ne soumettez pas l'unité à des forces excessives, à des coups, de la poussière ou à des températures et de l'humidité élevées.
- N'immergez pas l'unité dans l'eau.

- Ne retirez aucune vis.
- Ne jetez pas cette unité dans le feu, elle risquerait d'exploser.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'unité ou certaines pièces peuvent présenter des risques d'étouffement.
- Jetez l'unité de manière légale et recyclez-la si possible.

FR

Rebus

Vous pouvez aider à protéger l'environnement ! Faites attention à bien respecter les règlementations locales en apportant vos appareils électriques ne fonctionnant plus aux centre de rebus appropriés.

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 CEM 2014/30/UE. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse: https://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/

Garantie limitée d'un an

ThermoPro garantie 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.

Customer service

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

E-mail : service@buythermopro.com

Horaires : Tous les jours ouvrés de 8:00 AM à 8:00 PM la semaine de (États - Unis et Canada uniquement)

Notre site : www.buythermopro.com