

ThermoPro

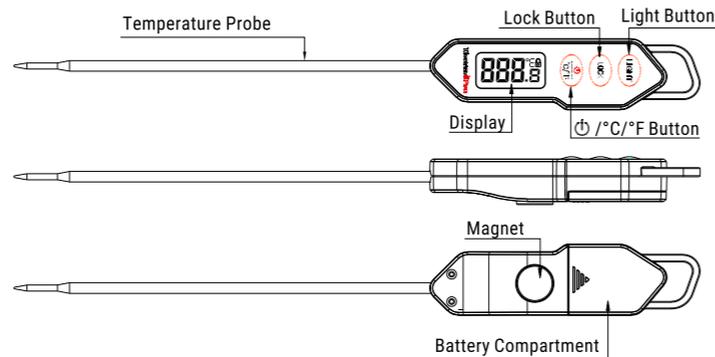


Model No.: TP-01H

Digital Instant Read Thermometer Instruction Manual

V20191231 EN FR

Product



1. Display: Displays the current temperature.
2. °C/°F Button: Press once to turn on the unit. Press to select which temperature unit to display, Hold for 3 seconds to turn off the unit.
3. LOCK Button: Press once to lock the current temperature, 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. Power supply: CR2032 3.0V

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、 LOCK、 LIGHT
3. 10-minutes 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: CR2032 3.0V

-2-

Before first use

PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.

1. Insert or Replace Battery: Insert CR2032 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. 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 LOCK button to lock the current temperature.
7. Press and hold °C/°F button for 3 seconds 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

-3-

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.

Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer declares that this product complies with the basic requirements and applicable 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/>

-4-

Disposal of the electronic appliance



This electronic appliance should not be disposed of with normal household waste. Dispose of the unit at an approved facility or at your local recycling center. Please observe the current rules and regulations when disposing of the appliance. Contact your local council if in doubt.

Disposal of batteries



Please dispose of your batteries properly in containers especially set up as retailers. Batteries do not belong in the household waste. Dispose of batteries at an approved facility or at your recycling center. Contact your local council if in doubt.

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
1:00 PM - 12:00 PM CET(UK)

-5-

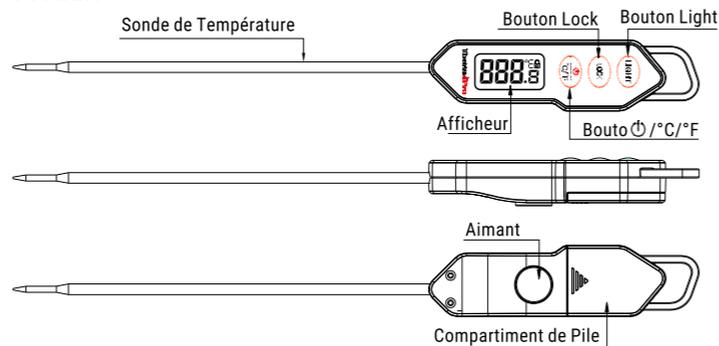
ThermoPro



Modèle N°.: TP-01H

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, 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 de pile: Contient un pile CR2032 pour alimenter l'appareil.

Avant la première utilisation

PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.

1. Insérer ou remplacer le pile CR2032: Insérez un pile en respectant la polarité (+) et (-) indiquée.
2. 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. Après avoir effectué toutes les étapes précédentes, le thermomètre est maintenant prêt à l'emploi.

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 LOCK pour verrouiller la température actuelle
7. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes 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 laisser pas dans un four. Ne le laisser 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.

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/>

Élimination des appareils électroniques



Cet appareil électronique ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers normaux. Éliminer l'unité dans un système d'élimination homologué ou au centre de recyclage local. Observer les règles et réglementations actuelles lors de l'élimination de l'appareil. Contacter le système d'élimination en cas de doute.

Élimination des piles



Éliminer les piles dans les règles de l'art dans des conteneurs spécialement mis en place à cet effet chez les revendeurs. Les piles ne font pas partie des déchets ménagers. Éliminer les piles dans un système d'élimination homologué ou au centre de recyclage local. Contacter le système d'élimination en cas de doute.

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 CLIENT

Téléphone : 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

Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00 PM -12:00 PM CET (France)