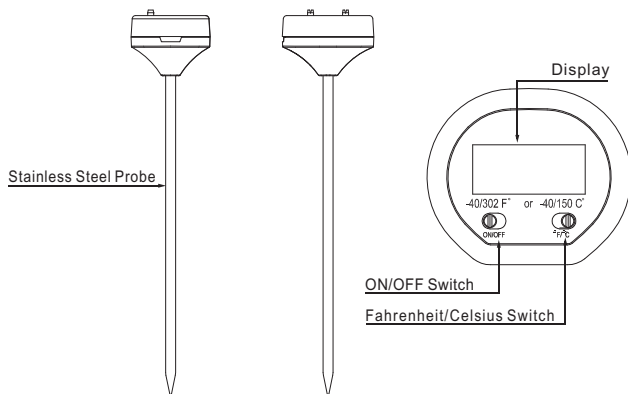


Key Definition



Manual

- 1. Stainless Steel Probe:** Insert probe into meat to receive internal meat temperature.
- 2. ON/OFF Switch:** Powers the unit on or off, depending on the position of the switch.
- 3. Fahrenheit/Celsius Switch:** Depending on the position of the switch, meat temperature will be displayed in Celsius or Fahrenheit.
- 4. Display:** Shows internal meat temperature.

This food thermometer quickly measures the temperature of a food in about 10 to 15 seconds. It is not designed to remain in the food while it is cooking, but should be used near the end of the estimated cooking time to check for final cooking temperatures. To prevent overcooking, check the temperature before the food is expected to finish cooking.

USE AND CARE

Before using, wash or wipe clean the stainless steel probe in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly to remove any residue which may remain from the crafting process. Not recommended for Dishwasher cleaning after use. Do not leave thermometer in food while cooking.

INSTRUCTIONS FOR USE:

Insert probe of thermometer into thickest part of meat. Ensure the tip is not touching bone, gristle, cooking pan or is inserted in the cavity, Because the center of a food is usually cooler than the outer surface, place the tip in the center of the thickest part of the food.

Battery No:L1154F

USDA RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURES

TYPE OF MEAT	Degrees °C/°F
Ground Meat & Meat Mixtures	
Turkey, Chicken (including patties)	74/165
Veal, Beef, Lamb, Pork (including patties)	71/160
Fresh Beef	
Medium Rare	63/145
Medium	71/160
Well Done	76/170
Fresh Veal	
Medium Rare	63/145
Medium	71/160
Well Done	76/170

Fresh Lamb	
Medium Rare	63/145
Medium	71/160
Well Done	76/170

TYPE OF MEAT	Degrees °C/°F
Fresh Pork	71/160
Poultry*	
Chicken & Turkey, whole	74/165
Roasts and Breasts	74/165
Thighs and Wings	74/165
Duck and Goose	74/165
Stuffing (cooked alone or in bird)	74/165
Ham	
Fresh (raw)	71/160
Pre-Cooked (to reheat)	60/140
Eggs and Egg Dishes	
Eggs	Cook until yolk & White are firm
Egg dishes	71/160
Leftover & Casseroles	74/165

*For reasons of personal preference, consumers may choose to cook poultry at higher temperatures. The USDA® does not recommend rare 140 degrees F as a safe eating temperature. The temperatures on the chart are recommended for consumer cooking, but are not intended for processing, institutional, or food service preparation. Food service professionals should consult their state or local food code.

LIMITED 90 DAYS WARRANTY

ThermoPro warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of 90 days, 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.

CUSTOMER SERVICE

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

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 9:00 AM- 5:00 PM EST

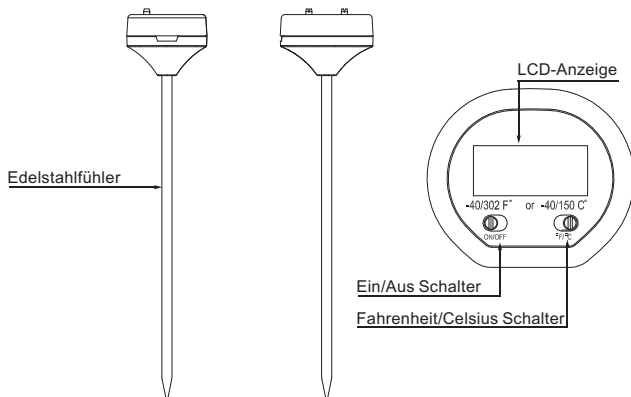
This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

ThermPro

Digitales Instant Read Thermometer

Modell Nr. TP-01

TASTE DEFINITION



BENUTZERHANDBUCH

- 1. Edelstahlfühler:** Stecken die Messspitze in Fleisch, damit die Innentemperatur zu messen.
- 2. Ein/Aus Schalter:** Schaltet das Gerät ein oder aus.
- 3. Fahrenheit/Celsius Wahlschalter:** Abhängig von der Stellung des Schalters wird Fleischtemperatur in Grad Celsius oder Fahrenheit.
- 4. LCD-Anzeige:** Zeigt interne Fleischtemperatur.

Mit diesem superpraktischen digitalen Haushalts-Thermometer messen Sie in etwa 10 bis 15 Sekunden immer zuverlässig und präzise die Temperatur von Speisen und Getränken. Lassen Sie nicht die Thermometer in Lebensmitteln beim Kochen. Um Überkochen zu vermeiden, überprüfen Sie die Temperatur, bevor das Essen voraussichtlich Kochen zu beenden wird.

VERWENDUNG UND PFLEGE

Vor der Verwendung, waschen oder abwischen die Metallene Fühlerspitze mit heißem Seifenwasser, damit alle mögliche Rückstände zu entfernen. Nicht empfohlen mit Spülmaschine das Gerät zu reinigen. Lassen Sie nicht die Thermometer in Lebensmitteln beim Kochen.

GEBRAUCHSANWEISUNG:

Stecken die Metallene Fühlerspitze des Thermometers in dicksten Teil des Fleisches. Achten Sie darauf, die Spitze weder Knochen, Knorpel, und Kochtopf berühren noch den Hohlraum einsetzen. Da das Zentrum des Essen ist in der Regel kühler als die Außenfläche, stellen Sie sicher dass, Positionieren Sie die Spitze des Temperaturfühlers wieder mittig dort, wo das Fleischstück am dicksten ist.

Batterietyp: L1154F

USDA EMPFOHLENE INNENTEMPERATUREN

TYP FLIESCH	Grad °C/°F
Hackfleisch & Fleischmischungen	
Pute, Huhn (einschließlich Pasteten)	74/165
Kalb, Rind, Lamm, Schwein (einschließlich Pasteten)	71/160
Frisches Rindfleisch	
Medium Rare	63/145
Medium	71/160
Well Done	76/170
Frisches Rindfleisch Veal	
Medium Rare	63/145

Medium	71/160
Well Done	76/170
Frisches Lamm	
Medium Rare	63/145
Medium	71/160
Well Done	76/170

TYP FLIESCH	Grad °C/°F
Frisches Schweinefleisch	71/160
Geflügel *	
Huhn & Türkei im ganzen	74/165
Braten und Brüste	74/165
Schenkel und Flügel	74/165
Ente und Gans	74/165
Stuffing (allein oder in Vogel gekocht)	74/165
Schinken	
Fresh (raw)	71/160
Vorgekochte (zum Aufwärmen)	60/140
Eier und Gericht auf Eierbasis	
Eier	Kochen, bis Eigelb & Eiweiß fest sind
Gericht auf Eierbasis	71/160
Leftovers & Kasserollen	74/165

* Aus Gründen der persönlichen Vorliebe kann der Verbraucher wählen, bei höheren Temperaturen das Geflügel zu kochen. Die USDA® empfiehlt nicht Rare 140°F als die sichere Essen Temperatur. Die Temperaturen auf dem Diagramm sind für die Verbraucher koch empfohlen, aber nicht für die Verarbeitung, institutionellen oder Essen Bedienung Zubereitung bestimmt. Nahrungsmittelservice Fachleute sollten ihren staatlichen oder lokale Speisen Code konsultieren.

90 TAGE BESCHRÄNKTE GARANTIE

ThermoPro garantiert für einen Zeitraum von 90 Tagen ab dem Kaufdatum, dass dieses Produkt frei von Mängeln in Teilen, Material und Verarbeitung ist.

Sollten Reparaturen oder Wartungen im Rahmen dieser Garantie erforderlich sein, kontaktieren Sie für Anleitungen zum Verpacken und Versenden des Produkts an ThermoPro den Kundenservice per Telefon oder E-Mail.

KUNDENSERVICE

Telefon: 1-877-515-7797 (nur in US&CA verfügbar)

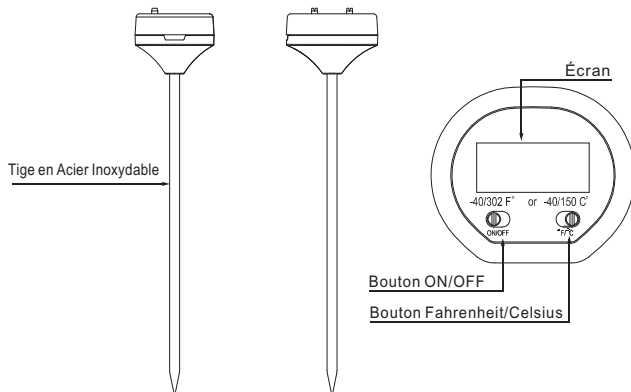
E-Mail: service@buythermopro.com

Öffnungszeiten: Wochentags 09:00 - 17:00 Uhr EST

Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte und eventuell haben Sie zudem andere Rechte, die von Staat zu Staat variieren.

Thermomètre Digital à Lecture Instantanée Modèle No. TP-01

Présentation



Manuel

- 1. Tige en Acier Inoxydable:** Insérez la tige dans la viande pour connaître la température interne de la viande.
- 2. Bouton ON/OFF:** Allume ou éteint l'appareil, selon la position du bouton.
- 3. Bouton Fahrenheit/Celsius:** Selon la position du bouton, la température de la viande peut être affichée en degrés Celsius ou Fahrenheit.
- 4. Affichage:** Indique la température interne de la viande.

Ce thermomètre alimentaire mesure rapidement la température de la nourriture en 1 à 1(secondes). Il n'a pas été conçu pour rester dans la nourriture pendant la cuisson, mais peut être utilisé vers la fin du temps de cuisson estimée pour vérifier les températures finales de la cuisson. Pour éviter une cuisson excessive, il faut vérifier la température avant la fin de la cuisson.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant utilisation, lavez ou essuyez la tige en acier inoxydable dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez avec soin, pour ôter tout résidu provenant du processus de fabrication. Le lavage en machine n'est pas recommandé. Ne pas laisser le thermomètre dans la nourriture pendant la cuisson.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION:

Insérez la tige du thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande. Vérifiez que le bout ne touche pas un os, un tendon, la poêle ou est inséré dans un trou, parce que le centre de la viande est souvent plus froid que la partie externe, placez le bout au centre de la partie la plus épaisse de la viande.

Batterie No: L1154F

TEMPÉRATURES INTERNES RECOMMANDÉES PAR L'USDA

TYPE DE VIANDE	DEGRÉS °C/°F
Viandes brutes et mélanges	
Dinde, Poulet (don't galettes)	74/165
Veau, Boeuf, Agneau, Porc (don't galettes)	71/160
Boeuf Frais	
Rosé	63/145
Apoint	71/160
Cuit	76/170
Veau Frais	
Rosé	63/145

Apoint	71/160
Cuit	76/170
Agneau Frais	
Rosé	63/145
Apoint	71/160
Cuit	76/170

TYPE DE VIANDE	DEGRÉS °C/°F
PORC FRAIS	71/160
Volaille*	
Poulet et Dinde, entier	74/165
Blanc et Filet	74/165
Cuisses et Ailes	74/165
Oie et Canard	74/165
Farce (Cuite seule ou dans la Viande)	74/165
Jambon	
Frais(cru)	71/160
Précuit(à réchauffer)	60/140
Œufs et Plats a base d'oeufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le blanc et le jaune soient fermes
Plats à base d'oeufs	71/160
Restes et Cocotte	74/165

Selon leurs goûts, les consommateurs peuvent choisir de cuire la volaille à des températures plus élevées. LA USDA® ne recommande pas la cuisson à 140 degrés F pour des raisons de sécurité. Les températures du tableau sont recommandées pour la consommation domestique, mais ne s'appliquent pas à la fabrication, la restauration collective ou institutionnelle. Les professionnels de la restauration doivent consulter leurs référents en matière de sécurité alimentaire.

GARANTIE LIMITÉE A 90 JOURS

ThermoPro garantit ce produit de tout défaut dans ses composants, matériaux et fabrication pendant une période de 90 jours, à partir de la date d'achat. Si une réparation ou un service sous garantie est nécessaire, veuillez contacter le service client par téléphone ou courriel pour des instructions sur la manière d'emballer et d'envoyer le colis à ThermoPro.

SERVICE CLIENT

Téléphone : 1-877-515-7797 (US & CA seulement)

Email : service@buythermopro.com

Heures d'ouverture : Lundi au Vendredi de 9:00 à 17:00 heure locale.

Cette garantie vous donne droit à des dispositions légales et certains droits supplémentaires selon l'État où vous êtes domicilié.