

ThermoPro

Cook Like A Pro Every Time!

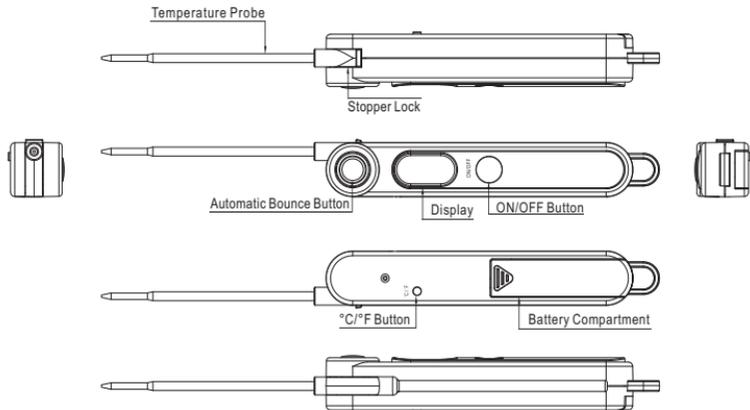
DIGITAL INSTANT READ THERMOMETER INSTRUCTION MANUAL

Model No.: TP-03A



- | | | |
|----|-------------------------|-----------|
| EN | Instruction Manual | Page 2 |
| FR | Manuel D'utilisational | Page 7 |
| DE | Bedienungsanleitung | Seite 13 |
| IT | Istruzioni per l'uso | Pagina 19 |
| ES | Manual de instrucciones | Página 25 |

PRODUCT



MANUAL

1. Automatic Bounce Button: Press the Bounce Button to automatically release the probe.
2. Display: Displays the current temperature.
3. ON/OFF Button: Press once to turn ON/OFF the unit.
4. Stopper Lock: Holds the temperature probe in place when fully extended. Always fully extend so the probe so it locks securely in place.
5. °C/°F Button: Press the °C/°F Button to select which temperature unit to display.
6. Temperature Probe: Insert temperature probe into meat to receive internal meat temperature.
7. Battery Compartment: Holds one 1 AAA battery to power the unit.

SPECIFICATIONS

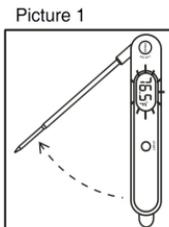
1. Temperature range: $-58^{\circ}\text{F} \sim 572^{\circ}\text{F}$ ($-50^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$). If the temperature is below -58°F (-50°C) or above 572°F (300°C), LL.L or HH.H will show on the display.
2. Two Buttons: ON/OFF and °C/°F.
3. 10-minute auto-off feature.
4. Resolution: $0.1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.
5. Temperature Accuracy: $\pm 0.9^{\circ}\text{F}(\pm 0.5^{\circ}\text{C})$ in range between 32 to 212°F (0 to 100°C).
6. Power supply: 1 X AAA 1.5V.

BEFORE FIRST USE

1. Insert or Replace Battery: Insert one AAA 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. PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.
5. The thermometer is now ready to use.

TO MEASURE FOOD TEMPERATURE

1. Press the bounce button to release the probe (Picture 1).

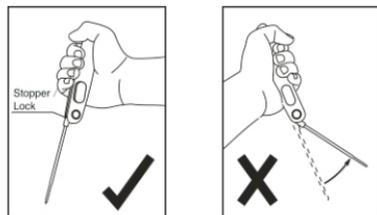


2. Press ON/OFF button to turn on the thermometer.
3. Press the °C/°F button on the back of the unit to select the temperature unit: °C or °F. Please note, the temperature unit will keep the last temperature unit selection

when you power on the thermometer next time.

4. Insert the tip of probe into the food being cooked (Picture 2). The thermometer will start to measure the internal food temperature.

Picture 2



5. Wait until temperature reading stabilizes on display.
6. Press ON/OFF button to turn off the thermometer. This thermometer also comes with auto-off feature: it will automatically turn off if no button is pushed 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 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.

PRESET TEMPERATURE COOKING CHART

PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
FISH BEEF RARE	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - Rare	145°F/63°C
HAM	Egg dishes Ham (Raw) – Note: Precooked Ham (140°F)	160°F/71°C
BEEF MEDIUM	Beef (roasts, steaks & chops) – Medium Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Medium (Pink) Ground Meats (beef, veal, pork)	160°F/71°C
VEAL PORK	Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts) – Well Done Pork (roasts, steaks, chops, sausages) – Well Done	170°F/77°C
BEEF WELL	Beef (roasts, steaks & chops) – Well	170°F/77°C
POULTRY	Poultry (chicken, turkey) – Whole Duck & Goose	165°F/74°C

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.

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- 6:00 PM EST

ThermoPro

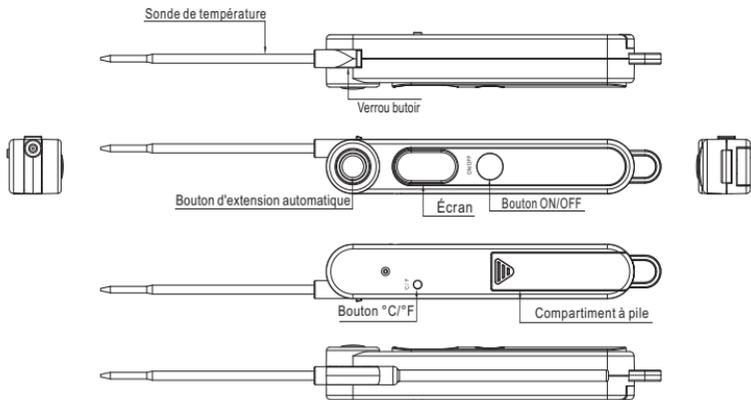
Cuisiner comme un chef en tout temps!

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À MESURE
INSTANTANÉE MANUEL D'UTILISATION



Model N°.: TP-03A

PRODUIT



1. Bouton d'extension automatique : Appuyer sur le bouton d'extension automatique pour allonger automatiquement la sonde.
2. Écran : Affiche la température actuelle.
3. Bouton ON/OFF : Appuyer une fois pour allumer/éteindre l'appareil.
4. Verrou butoir : Garde la sonde de température en place lorsqu'elle est entièrement allongée. Toujours allonger au maximum afin que la sonde soit correctement verrouillée.
5. Bouton °C/°F : Appuyer sur le bouton °C/°F pour sélectionner l'unité de température affichée.
6. Sonde de température : Insérer la sonde de température dans la viande pour obtenir les température internes.
7. Compartiment à pile : Contient une pile AAA pour alimenter l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

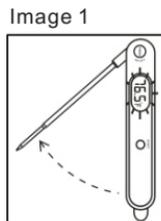
1. Amplitude de température: $-58^{\circ}\text{F} \sim 572^{\circ}\text{F}$ ($-50^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$). Si la température est située à -58°F (-50°C) ou au-dessus de 572°F (300°C), LL.L ou HH.H sera affiché à l'écran.
2. Deux boutons: ON/OFF et °C/°F.
3. Extinction automatique après 10 minutes.
4. Résolution: $0,1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.
5. Précision de la température : $\pm 0,9^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$) entre 32 et 212°F (0 et 100°C).
6. Alimentation: 1 X AAA 1,5 V.

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.

POUR MESURER LES TEMPÉRATURE ALIMENTAIRE

1. Appuyez sur le bouton d'extension pour allonger la sonde (Image 1).

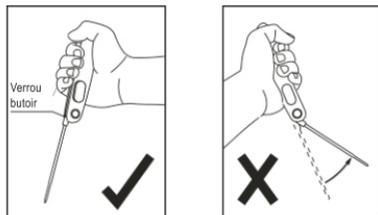


2. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer le thermomètre.
3. Appuyez sur le bouton °C/°F à l'arrière de l'appareil pour sélectionner l'unité

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). 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 ON/OFF 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.

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 nettoyez 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 grasse, 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.

TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE CUISSON PRÉDÉFINIES

NOM DES TYPES PRÉDÉFINIS	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE
POISSON BŒUF ROSE	Poisson Bœuf (rôtis, steaks et brochettes) - rosé	145°F/63°C
JAMBON	Plat à base d'œufs Jambon (cru) – Note : Précuit Jambon (140°F)	160°F/71°C
BŒUF A POINT	Bœuf (rôtis, steaks et brochettes) – A point Porc (rôtis, steaks, brochettes, saucisses) – A point (rosé) Viandes hachées (bœuf, 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
BŒUF BIEN CUIT	Bœuf (Rôtis, steaks et brochettes) – Bien Cuit	170°F/77°C
VOLAILLES	Volailles (Poulet, Dinde) – Entier Canard et Oie	165°F/74°C

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.

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.

SERVICE CLIENT

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

E-mail : service@buythermopro.com

Horaires : du lundi au vendredi de 8h00 – 18h00 EST

DE

ThermoPro

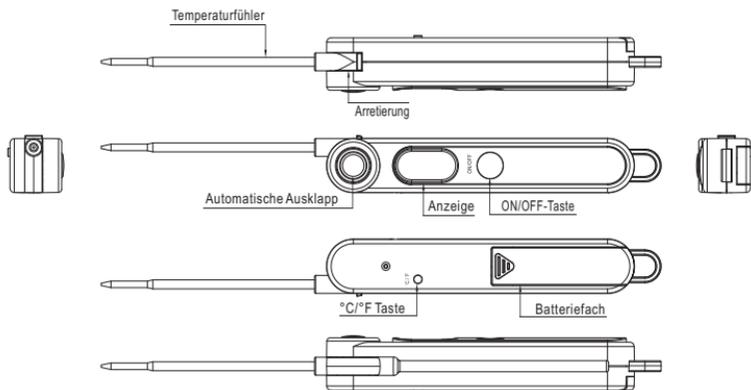
Kochen wie ein Chef jederzeit!

DIGITAL INSTANT LESE THERMOMETER
BEDIENUNGSANLEITUNG



Modell-Nr.: TP-03A

PRODUKT



1. Automatische Ausklapp-Taste: Drücken Sie die Ausklapp-Taste, um die Sonde automatisch auszuklappen.
2. Anzeige: Zeigt die aktuelle Temperatur an.
3. ON/OFF-Taste: Einmal drücken, um das Gerät ein-/auszuschalten.
4. Arretierung: Hält den Temperaturfühler an Ort und Stelle, wenn er voll ausgeklappt ist. Die Sonde immer vollständig ausfahren, so dass sie sicher einrastet.
5. °C/°F Taste: Drücken Sie die °C/°F Taste, um die angezeigte Temperatureinheit auszuwählen.
6. Temperaturfühler: Stecken Sie den Temperaturfühler in das Fleisch, um die innere Fleischtemperatur zu erhalten.
7. Batteriefach: 1 AAA-Batterie, um das Gerät zu betreiben.

SPEZIFIKATIONEN

1. Temperaturbereich: -50°C ~ 300°C (-58°F ~ 572°F). Wenn die Temperatur unter -50°C (-58°F) oder über 300°C (572°F) ist, wird LL.L oder HH.H auf dem Display angezeigt.

2. Zwei Tasten: ON/OFF und °C/°F.
3. Automatische Abschaltung nach 10 Minuten.
4. Auflösung: 0,1 °C/°F.
5. Temperaturgenauigkeit: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 0,9^{\circ}\text{F}$) im Bereich zwischen 0 bis 100°C (32 bis 212°F).
6. Stromversorgung: 1 X AAA 1.5V.

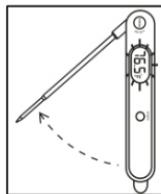
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Legen Sie eine AAA Batterie in korrekter Polarität, (+) und (-), ein.
2. Rostfreie Spitze reinigen: Spitze mit warmem, seifigem Schwamm oder Tuch waschen, dann spülen und trocknen.
3. Produktkörper nicht in Wasser eintauchen.
4. BITTE LESEN UND ALLE ANWEISUNGEN BEFOLGEN.
5. Das Thermometer ist nun einsatzbereit.

UM DIE TEMPERATUR DES ESSENS ZU MESSEN

1. Drücken Sie die Taste, um die Sonde auszuklappen (Bild 1).

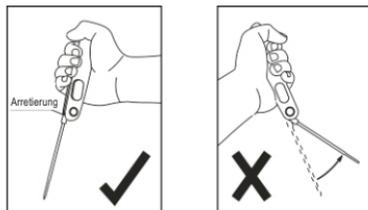
Bild 1



2. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Thermometer einzuschalten.
3. Drücken Sie die °C/°F-Taste auf der Rückseite des Gerätes, um die Temperatureinheit zu wählen: °C oder °F. Bitte beachten Sie, dass die letzte Temperatureinheit beibehalten wird, wenn Sie das Thermometer beim nächsten Mal einschalten.

4. Legen Sie die Spitze der Sonde in das kochende Essen (Bild 2). Das Thermometer beginnt, die innere Nahrungsmitteltemperatur zu messen.

Bild 2



5. Warten Sie, bis sich die Temperaturanzeige auf dem Display stabilisiert.
6. Drücken Sie die ON/OFF Taste, um das Thermometer einzuschalten. Das Thermometer hat auch eine automatische Abschaltfunktion: Es schaltet sich automatisch aus, wenn innerhalb von 10 Minuten keine Taste gedrückt wird.

NÜTZLICHE HINWEISE

- Beim Messen von mehreren oder unterschiedlichen Lebensmitteln und Fleisch kann es wünschenswert sein, die Sonde durch Spülen der Spitze mit kaltem Wasser zwischen den Ablesungen zu kühlen.
- Es wird empfohlen, dass Sie die Sondenspitze zwischen den Messungen sauber wischen. Dies ist besonders wichtig wenn man Messwerte von verschiedenen Lebensmitteln und Fleisch nimmt.
- Das Thermometer ist für den vorübergehenden, handgehaltenen Einsatz konzipiert. Nicht in einem Ofen lassen. Nicht länger als 1 Minute in extrem heißen Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten (alles über 300°C (572°F)) eingesetzt lassen.
- Nehmen Sie Ihre Messung immer in der dicksten zur Verfügung stehenden Portion Fleisch. Dünne Fleischteile sind schwierig zu messen, weil sie dazu neigen, schneller gar zu sein. Vermeiden Sie die Berührung von Knochen. Wenn die Spitze den Knochen oder schwere Fettbereiche des Fleisches berührt, oder wenn die Spitze nicht tief genug ist, machen Sie eine zweite Messung, um die

Genauigkeit zu gewährleisten.

- Nicht für die Nutzung durch Personen im Alter von 12 Jahren oder darunter bestimmt.

TEMPERATURTABELLE

Anzeige-Begriff für die Einstellung	Typ Lebensmittel	Empfohlene Innentemperatur
FISH BEEF RARE	Fisch, Rindfleisch,blutig	145°F/63°C
HAM	Roher Schinken, Gerichte auf Eierbasis	160°F/71°C
BEEF MEDIUM	Rindfleisch,halbgar, Schweinefleisch,halbgar, Hackfleisch	160°F/71°C
VEAL PORK	Kalb- und Schweinefleisch, gut durchgegart	170°F/77°C
BEEF WELL	Rindfleisch,gut durchgegart	170°F/77°C
POULTRY	Geflügel im Ganzen	165°F/74°C

PFLEGE IHRES THERMOMETERS

- Den rostfreien Teil des Thermometers während oder direkt nach der Messung von Temperaturen nicht berühren, da er heiß ist.
- Das Gerät nicht in einen Geschirrspüler stellen und nicht in Flüssigkeiten tauchen. Zum Reinigen wischen Sie die Sondenspitze mit einem leicht seifigen, feuchten Tuch oder Schwamm und trocken sie dann.
- Nicht extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aussetzen, da dies elektronische und Kunststoff-Teile beschädigen kann.
- Lassen Sie das Thermometer während des Kochens nicht in Lebensmitteln eingesetzt.
- Entfernen Sie die Batterie, wenn es mehr als vier Monate gelagert wird.

EIN JAHR BESCHRÄNKTE GARANTIE

ThermoPro garantiert für einen Zeitraum von einem Jahr 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.

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

KUNDENSERVICE

Telefon: 1-877-515-7797 (Nur USA & Kanada)

E-Mail: service@buythermopro.com

Servicezeiten: Mo. bis Fr. 8:00-18:00 EST

ThermoPro

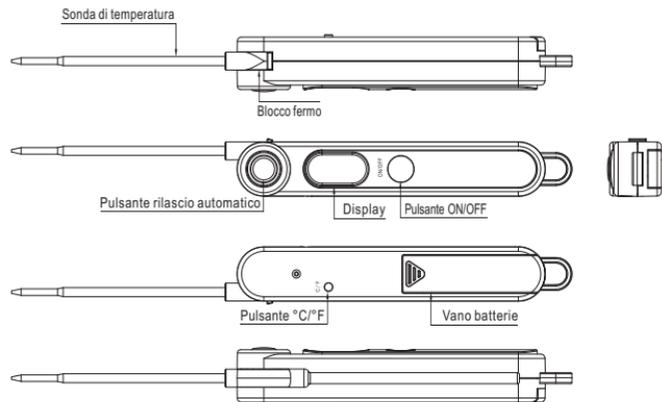
Cucinare come uno chef in qualsiasi momento!

TERMOMETRO DIGITALE Istantaneo
MANUALE D'USO



Modello N.: TP-03A

PRODOTTO



1. Pulsante rilascio automatico: premere il pulsante di rilascio per rilasciare automaticamente la sonda.
2. Display: visualizza la temperatura attuale
3. Pulsante ON/OFF: Premere una volta per ACCENDERE/SPEGNERE l'apparecchio.
4. Blocco fermo: Tiene la sonda di temperatura in posizione quando completamente estesa. Estenderla completamente così la sonda si blocca saldamente nella sua sede.
5. Pulsante °C/°F: Premere il pulsante °C/°F per selezionare l'unità di temperatura che verrà visualizzata.
6. Sonda di temperatura: inserire la sonda di temperatura nella carne per misurare la temperatura interna della carne.
7. Vano batterie: contiene una batteria 1 AAA per alimentare l'apparecchio.

SPECIFICHE

1. Intervallo di temperatura: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°C). Se la temperatura

è inferiore a -58°F (-50°C) o superiore a 572°F (300°C), LL.L o HH.H verranno visualizzati sul display.

2. Due pulsanti: ON/OFF e °C/°F.
3. Funzione di spegnimento automatico dopo 10 minuti.
4. Risoluzione: 0.1 °C/°F.
5. Precisione temperatura: ±0.9°F (±0.5°C) nell'intervallo compreso tra i 32 e i 212°F (da 0 a 100°C).
6. Alimentazione: 1 X AAA 1.5V.

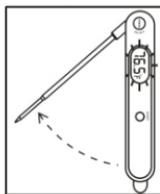
PRIMA DELL'USO

1. Inserire una batteria AAA prestando attenzione alla corretta polarità (+) e (-) come indicato.
2. Pulizia della punta in acciaio: lavare la punta con una spugna insaponata o un panno con acqua calda, quindi risciacquare e asciugare.
3. Non immergere il corpo del prodotto in acqua.
4. LEGGERE E SEGUIRE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI.
5. Il termometro è ora pronto per l'uso.

COME MISURARE LA TEMPERATURA DEL CIBO

1. Premere il pulsante di rilascio per rilasciare la sonda (Immagine 1).

Immagine 1

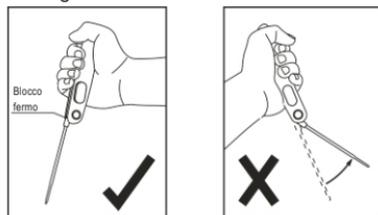


2. Premere il pulsante ON/OFF per accendere il termometro.
3. Premere il pulsante °C/°F sulla parte posteriore dell'apparecchio per selezionare

l'unità di temperatura: °C o °F. Si prega di notare: quando si accende il termometro la volta successiva, verrà mantenuta l'ultima unità di temperatura selezionata.

4. Inserire la punta della sonda nel cibo in fase di cottura (Immagine 2). Il termometro inizierà a misurare la temperatura interna del cibo.

Immagine 2



5. Attendere che la lettura della temperatura si stabilizzi sul display.

6. Premere il pulsante ON/OFF per spegnere il termometro. Il termometro ha anche la funzione di spegnimento automatico: si spegne automaticamente dopo 10 minuti se non viene premuto nessun pulsante nel frattempo.

SUGGERIMENTI UTILI

- Quando viene misurata la temperatura di più tipi di alimenti o carni, si consiglia di raffreddare la sonda risciacquando la punta con acqua fredda tra le letture.
- Si consiglia di pulire la punta della sonda tra le letture. Questo è particolarmente importante quando si misura la temperatura di diversi tipi di alimenti e carni.
- Il termometro è stato progettato per misurazioni istantanee. Non lasciarlo nel forno. Non lasciarlo inserito nei cibi molto caldi o liquidi (sopra i 572°F) per più di 1 minuto.
- Leggere la temperatura inserendolo nella zona dove la carne è più spessa. Le porzioni sottili di carne sono difficili da misurare perché tendono a cuocere rapidamente. Evitare di toccare l'osso. Se la punta tocca l'osso o la parte grassa della carne, oppure se la punta non è stata inserita abbastanza profondamente, effettuare una seconda lettura per garantire l'accuratezza.
- Vietato l'uso da parte di persone al di sotto dei 12 anni.

TEMPERATURE DI COTTURA PREIMPOSTATE

TIPO DI ALIMENTO (icone) PREIMPOSTATO	TIPO	TEMPERATURE INTERNE RACCOMANDATE
PESCE MANZO RARE	Pesce Manzo (arrosti, bistecche e nodini) - Al Sangue	145°F/63°C
PROSCIUTTO	Uova Prosciutto (crudo) Nota: Prosciutto precotto (140°F)	160°F/71°C
MANZO MEDIUM	(arrosti, bistecche, nodini) – Media cottura Suino (arrosti, bistecche, costolette, salsicce) – Media cottura (rosato) Macinato di manzo, vitello, suino	160°F/71°C
VITELLO SUINO	Vitello (bracirole, arrostiti, pezzi battuti e non) Ben Cotto Suino (arrostito, bistecche, costolette, salsicce)– Ben Cotto	170°F/77°C
MANZO WELL	Manzo (arrosti, bistecche e nodini) - Ben Cotto	170°F/77°C
POLLO	Pollame (pollo, tacchino) – Intero Anatra e Oca	165°F/74°C

MANUTENZIONE

- Non toccare la parte in acciaio del termometro durante o subito dopo la misurazione della temperatura in quanto potrebbe essere calda.
- Non inserire l'apparecchio nella lavastoviglie e non immergerlo in alcun liquido. Per pulirlo, pulire la punta della sonda con un panno inumidito con acqua e sapone e asciugare.
- Non lasciarlo esposto a temperature troppo alte o basse poiché questo può causare danni alle parti elettroniche e alle materie plastiche.
- Non lasciare il termometro inserito nel cibo durante la cottura.
- Rimuovere la batteria se non si ha intenzione di utilizzarlo per più di quattro mesi.

GARANZIA LIMITATA DI UN ANNO

ThermoPro garantisce che questo prodotto è privo di difetti di componenti, materiali e manodopera per un periodo di un anno, dalla data di acquisto.

Se sono necessarie eventuali riparazioni o manutenzioni durante il periodo di garanzia, contattare il Servizio Clienti per telefono o e-mail per ricevere istruzioni su come imballare e spedire il prodotto a ThermoPro.

Questa garanzia conferisce all'utente diritti legali specifici e altri diritti che variano da stato a stato.

SERVIZIO CLIENTI

Telefono: 1-877-515-7797 (solo USA e Canada)

Email: service@buythermopro.com

Orari: Giorni feriali 8:00 AM- 6:00 PM EST

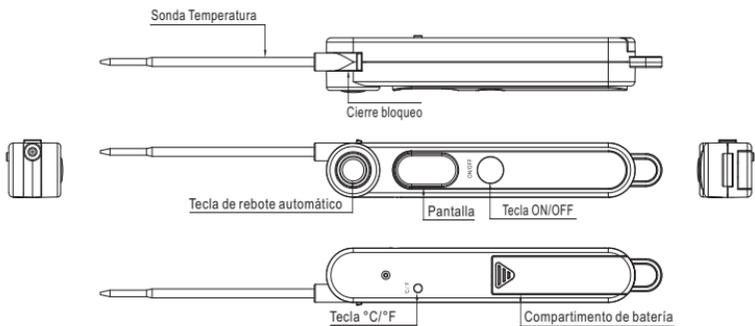
ThermoPro

¡Cada vez se cocina como un cocinero profesional!
TERMÓMETRO DIGITAL DE LECTURA INSTANTÁNEA
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Modelo N°.: TP-03A

Producto



1. Tecla de rebote automático: Presione el botón de salto para liberar automáticamente la sonda.
2. Pantalla: Muestra la temperatura actual.
3. Tecla ON/OFF: Pulse ON/OFF para encender o apagar la unidad.
4. Cierre bloqueo: Sostiene la sonda de temperatura en el lugar cuando está completamente extendido. Extiéndalo totalmente para que la sonda encaje firmemente en su lugar.
5. Tecla °C/°F: Pulse la tecla °C/°F para seleccionar la unidad de temperatura a mostrar.
6. Sonda Temperatura: Inserte la sonda de temperatura en la carne para recibir su temperatura interna.
7. Compartimento de batería: Contiene una pila AAA para encender la unidad.

Especificaciones

1. Rango de temperatura: $-58^{\circ}\text{F} \sim 572^{\circ}\text{F}$ ($-50^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$). Si la temperatura está por debajo de -58°F (-50°C) o por encima de 572°F (300°C), LL, L o HH, H se mostrará en la pantalla.

2. Dos teclas: ON/OFF y °C/°F.
3. 10 minutos de apagado automático.
4. Resolución: $0.1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.
5. Exactitud en temperatura: $\pm 0.9^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0.5^{\circ}\text{C}$) rango entre 32 a 212°F (0 a 100°C).
6. Fuente de alimentación: 1 X AAA 1.5V.

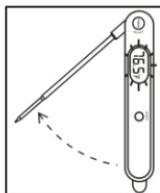
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Insertar una pila/batería AAA con la polaridad correcta (+) y (-) como se indica.
2. Limpiar la punta de acero inoxidable: punta de lavado con esponja jabonosa tibia o paño, luego enjuague y seque.
3. No sumerja el producto en el agua.
4. POR FAVOR: LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
5. El termómetro ahora ya está listo para ser utilizado.

PARA MEDIR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

1. Presione el botón de rebote para lanzar la sonda (imagen 1).

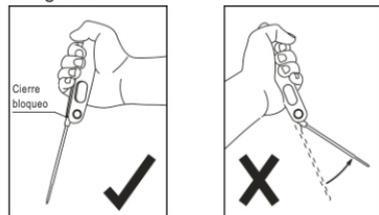
imagen 1



2. Presione la tecla ON/OFF para encender el termómetro.
3. Presione la tecla °C/°F en la parte posterior de la unidad para seleccionar la unidad de temperatura: °C o °F. Tenga en cuenta que la unidad de temperatura mantendrá la última selección de temperatura grabada al encender el termómetro la próxima vez.

4. Inserte la punta de la sonda en el alimento que está cocinando (imagen 2). El termómetro comenzará a medir la temperatura interna.

imagen 2



5. Espere hasta que el lector de temperatura se estabilice en la pantalla.
6. Presione la tecla ON/OFF para apagar el termómetro. Este termómetro viene también con una función de apagado automático: se apagará automáticamente si no se pulsa ningún botón en 10 minutos.

CONSEJOS ÚTILES

- Cuando vaya a medir diferentes alimentos y carnes, es recomendable enfriar la punta de la sonda con agua fría entre las lecturas.
- Se recomienda que usted limpie la punta de la sonda limpia entre lecturas. Esto es especialmente importante cuando se toman lecturas forma diferentes alimentos y carnes.
- El termómetro está diseñado un uso específico y temporal. No lo deje en el horno. No lo deje insertado en alimentos extremadamente calientes o líquidos (algo más de 572° F) durante más de 1 minuto.
- Siempre tome su lectura en la parte más gruesa de la carne o del alimento en cuestión. Las porciones finas de carne son difíciles de medir ya que tienden a cocinarse más rápidamente. Evite tocar el hueso. Si la punta toca el hueso, o un área gruesa de grasa de carne, o si la punta no está lo suficientemente profunda, tomar una segunda lectura para asegurar la exactitud.
- No debe ser utilizado por personas de 12 años de edad o menos.

TABLA DE TEMPERATURAS PRESTABLECIDAS PARA LA COCCIÓN

T Í TULOS PRESTABLECIDOS	TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA RECOMENDADA
PESCADO RES SELLADA	Pescado Res (asados, filetes & chuletas) - sellado	145°F/63°C
JAMÓN	Platos de huevos Jamón (Crudo) - Nota: Pre cocido Jamón (140°F)	160°F/71°C
CARNE DE RES TÉRMINO MEDIO	Carne de res (asados, filetes & chuletas) - Término medio Cerdo (asados, filetes, chuletas, salchichas) - Término medio (Rosa) Carnes molidas (res, ternera, cerdo)	160°F/71°C
TERNERA CERDO	Ternera (filetes, asados, cortes macerados o sin macerar) - bien cocido Cerdo (asados, filetes, chuletas, salchichas) - Bien cocido	170°F/77°C
RES BIEN COCIDA	Res (asados, filetes & chuletas) - Bien cocida	170°F/77°C
AVES	Aves (pollo, pavo) - Completo Pato y ganso	165°F/74°C

MANTENIMIENTO DE SU TERMÓMETRO

- No toque la parte de acero inoxidable del termómetro durante o tras la medición de la temperatura ya que estará muy caliente.
- No coloque el aparato en el lavavajillas ni lo sumerja en ningún líquido. Para limpiarlo, limpie la punta con una esponja o paño húmedo y jabón y luego séquelo.
- No lo deje expuesto a temperaturas extremas tanto altas como bajas, ya que esto puede dañar plásticos y a los componentes electrónicos.
- No deje el termómetro insertado en la comida durante la cocción.
- Retire la batería si no va a ser usado en los siguientes cuatro meses.

GARANTÍA DE UN AÑO

ThermoPro garantiza que este producto estará libre de defectos en piezas, materiales y mano de obra durante un período de un año, desde la fecha de compra.

Debe ser solicitada cualquier reparación o servicio bajo esta garantía. Para ello, póngase en contacto con servicio al cliente por teléfono o correo electrónico para obtener instrucciones sobre cómo embalar y enviar el producto a ThermoPro.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían dependiendo el estado (EEUU) o país en el que usted resida.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Teléfono: 1-877-515-7797(solo para USA y Canadá)

Email: service@buythermopro.com

Horario: De lunes a viernes de 8:00 AM- 6:00 PM EST