ThermoPro

Model No.: TP-19H

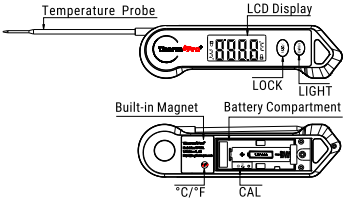
DIGITAL INSTANT READ THERMOMETER INSTRUCTION MANUAL

English..... 2 Français..... 12

20190923 EN FR

EN

1 PRODUCT



1. LCD Display: Displays the current temperature
2. LOCK: Press once to lock the current temperature for 5 seconds, press again to unlock
3. LIGHT: Press once to turn ON/OFF the backlight
4. °C/°F: Hold for 3 seconds to switch between °C and °F
5. CAL: Press and hold it for 5 seconds to calibrate the unit. Press again to confirm the calibration
6. Battery Compartment: Use 1 x AAA battery to power the unit
7. Temperature Probe: Insert the probe into food to get the internal meat temperature
8. Super-Fast Temperature Probe: High precision sensor, you can get a temp readout within 3-4 seconds
9. Waterproof: IP65
10. Auto-rotating display.
11. Motion-sensing sleep and wake modes

12. Built-in magnets
13. Temperature chart

EN

2 SPECIFICATIONS

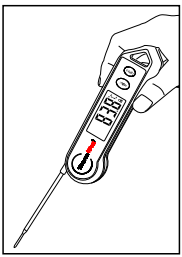
1. Temperature range: -58°F ~ 572°F (-50 °C ~ 300 °C). If the temperature is below -58°F (-50 °C) or above 572 °F (300 °C), LLL or HHH will show on the screen
2. Three Buttons: LOCK, LIGHT, °C/°F
3. 90 seconds Auto-off feature
4. Resolution: 0.1 °C/°F
5. Temperature Accuracy: ±0.9°F (±0.5°C) in range between 14 to 212°F (-10 to 100°C)
6. Battery: 1 x AAA 1.5V included

3 BEFORE FIRST USE

1. Insert 1* AAA battery with correct polarity (+) and (-) as indicated.
2. Wash probe tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
3. Wash under running water without fear!
4. PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.
5. The thermometer is now ready to use.

4 TO MEASURE FOOD TEMPERATURE

1. Pull the probe away from the body of the thermometer to turn on the thermometer, and fold in the probe to turn off the thermometer.
2. Press and hold °C/°F button for 3 seconds to switch between °C and °F. Please note that the temperature unit selected will remain when you turn on the thermometer next time.
3. Insert the tip of the probe into food being cooked as shown in the picture below. The thermometer will start to measure the internal food temperature.



4. Wait until temperature reading stabilizes on the display.
5. Temperature reading can be displayed with a 360° global viewing angle.
6. Press the LOCK button to hold the temperature for 5 seconds.
7. Wash the thermometer under running water after use.
8. Thermometer will automatically turn

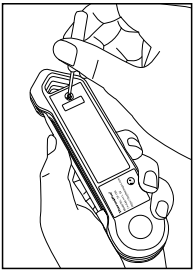
off if the probe is not folded in and no button has been pressed in 90 seconds.
9. If the thermometer is sleeping with the probe not folded in and then picked up or moved, the thermometer will automatically power on.

5 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, unscrew and take off the battery cover.



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. Press and hold the CAL button for 5 seconds to enter the Calibration mode. CAL will display for 3 seconds and current temperature will display on the screen.
8. Press the CAL button once to confirm the calibration mode 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.

6 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 press the "CAL" button 5 seconds to enter Calibration mode;
2. Press the lock button to undo the calibration and it will reset to the default setting.

7 HELPFUL HINTS

- When measuring different foods or meat, it may be desirable to cool the probe first by rinsing the tip with cold water.
- It is recommended that you wipe the probe tip clean between readings. This is especially important when taking temperature readings from different foods or meat.
- The thermometer is designed for temporary, hand held use. DO NOT use in an oven. DO NOT leave it in extremely hot foods or liquid

(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 under age 12.

8 CARE OF YOUR THERMOMETER

- Do not touch the stainless portion of the thermometer during or right after measuring temperatures since it will be very 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 keep the thermometer inserted in food during cooking.
- Remove batteries if store for more than four months.

9 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/

10 DISPOSAL

Meaning of the “Dustbin” Symbol

- Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.
- Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.
- This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
- This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

- Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

CAUTION: Batteries/ rechargeable batteries must not be disposed of with household waste!

- The batteries must be removed from the appliance.
- Take spent batteries to the appropriate collection point or to a dealer.
- Your town or local authority can provide information about public collection points.

This symbol can be found on batteries/ rechargeable batteries which contain hazardous.

- Pb = contains lead
- Cd = contains cadmium
- Hg = contains mercury
- Li = contains lithium

11 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.

REGISTER your product after purchase and RECEIVE EXTENDED 3 YEARS Warranty on our website: https://itronicsmall.com/pages/warranty-registration

Should any repair or service under this warranty be required, please contact 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.

12 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(USA & Canada only)
Weekdays 1:00 PM - 12:00 PM CET(UK)

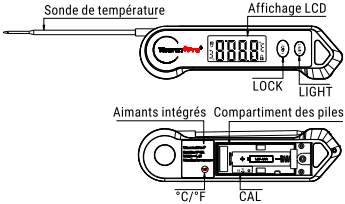
ThermoPro

Model No.: TP-19H

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À LECTURE INSTANTANÉE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

1 PRODUIT



FR

1. LCD DISPLAY: Affiche la température actuelle.
2. LOCK: Appuyez une fois pour verrouiller la température actuelle pendant 5 secondes et rappuyez pour la déverrouiller.
3. LIGHT: Appuyez une fois pour allumer/éteindre le rétroéclairag.
4. °C/°F: Laissez appuyé pendant 3 secondes pour passer entre °C et °F.
5. CAL: Appuyez et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour calibrer l'appareil. Appuyez à nouveau pour confirmer l'étalonnage.
6. Compartiment des piles: 1 pile AAA pour alimenterl'appareil.
7. Sonde de température:Insérez la sonde dans la nourriture pour déterminer la température interne de laviande.
8. Sonde thermocouple ultra rapide: Capteur de précision pour obtenir une lecture en 3-4 secondes.

9. Étanche: IP65.
10. Affichage à auto-rotatif.
11. Mode d'activation et de veille avec détection des mouvements.
12. Aimants intégrés.
13. Tableau de température.

FR

2 CARACTÉRISTIQUES

1. Amplitude de température: -50°C~300°C(-58°F~572°F) Sila Température est située au-dessous de -50°C(-58°F) ou au-dessus de 300°C (572°F),LLL ou HHH sera affiché à l'écran.
2. Trois boutons: LOCK/LIGHT/°C/°F.
3. Fonction d'extinction automatique après 90 secondes.
4. Résolution:0,1°C/°F.
5. Précision de la température: ±0,5°C (±0,9°F) entre -10 et 100°C(14 et 212°F).
6. Pile:1 pile AAA 1,5V incluse.

3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

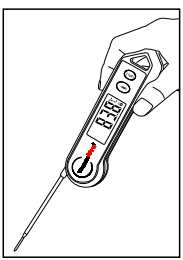
1. Insérez une pile AAA en suivant la polarité (+) et (-) indiquée.
2. Nettoyez l'extrémité avec une éponge ou un chiffon chaud et savonneux, puis rincez et séchez.
3. Vous pouvez nettoyer l'appareil sous l'eau courante sans crainte !

4. VEUILLEZ LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS.
5. Le thermomètre est désormais prêt.

FR

4 POUR MESURER LES TEMPÉRATURE ALIMENTAIRE

1. Déployez la sonde pour allumer le thermomètre et repliez-la pour l'éteindre.
2. Laissez appuyé sur le bouton °C/°F pendant 3 secondes pour passer entre °C et °F. Veuillez noter que l'unité de température sélectionnée sera conservée lorsque vous allumez le thermomètre la prochaine fois.
3. Insérez la pointe de la sonde dans les aliments en cours de cuisson. Le thermomètre commencera à mesurer la température interne de la nourriture.



4. Attendez que la mesure de température se stabilise sur l'écran.
5. Les lectures de température peuvent être affichées avec un de vue à 360°.

6. Appuyez sur le bouton LOCK pour conserver la température pendant 5 secondes.
7. Nettoyez le thermomètre sous l'eau courante après son utilisation.
8. Le thermomètre s'éteindra automatiquement si la sonde n'est pas repliée et qu'aucun bouton n'a été pressé pendant 90 secondes.
9. Lorsque le thermomètre est en veille et que la sonde n'est pas repliée, il se rallumera automatiquement s'il est déplacé.

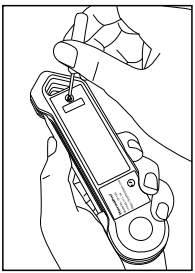
FR

5 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, dévissez le couvercle des piles et retirez-le ;



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 ;

FR

7. Laissez appuyé sur le bouton CAL pendant 5 secondes pour entrer en mode de calibrage. CAL sera affiché pendant 3 secondes et la température actuelle s'affichera à l'écran.
8. Appuyez une fois sur le bouton CAL 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.

6 ANNULER LE CALIBRAGE

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

1. Allumez le thermomètre et appuyez sur le bouton CAL pendant 5 secondes pour entrer en mode de calibrage ;
2. Appuyez sur le bouton LOCK pour annuler le calibrage et il retournera aux paramètres par défaut.

7 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.

8 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 les piles si l'appareil est stocké pendant plus de 4 mois.

9 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/

10 ÉLIMINATION

Signification du symbole "Elimination"

- Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.
- Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévue à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.
- Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.
- Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.
- Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

ATTENTION: Ne jetez pas les piles/piles rechargeables avec les déchets ménagers !

FR

- Enlevez les piles de l'appareil.
- Rapportez les piles usagées au point de collecte approprié ou à votre détaillant.
- La ville ou l'autorité locale du lieu de votre domicile peut vous donner des informations sur les points de collecte publics.

Vous pouvez trouver ce symbole sur les piles/piles rechargeables qui contiennent des substances nocives:

- Pb = contient du plomb
- Cd = contient du cadmium
- Hg = contient du mercure
- Li = contient du lithium

11 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.

ENREGISTREZ votre produit après l'achat et recevez une PROLONGATION DE GARANTIE DE 3 ANS sur notre site : https://itronicsmall.com/pages/warranty-registration

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.

FR

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.

12 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(États-Unis et Canada uniquement)
Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00 PM -12:00 PM CET(France)