

ThermoPro
Cook Like a Pro!



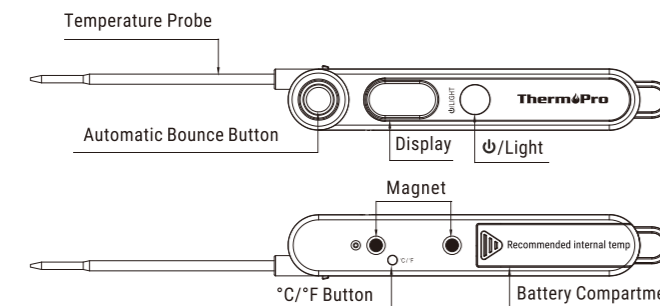
**Digital Instant Read Thermometer
Instruction Manual**

EN..... 01

FR..... 08

03B-V20240126 EN FR

1. Product



- Automatic Bounce:** Press the bounce button to automatically release the probe.
- Display:** Backlight screen display the current temperature.
- °C/°F/LIGHT:** Press once to turn ON the unit and backlight screen display, press once again to turn the backlight screen off, press and hold for 2 seconds to turn the unit off.
- Stopper Lock:** Holds the temperature probe in place when fully extended.
- Magnet:** Can easily attach to any metal surface.
- °C/°F:** Press the °C/°F Button to select which temperature unit to display.
- Temperature Probe:** Insert temperature probe into meat to receive internal meat temperature.
- Battery Compartment:** Holds 1 x AAA battery to power the unit.

2. Specifications

- 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.

- Two Buttons: °C/LIGHT and °C/°F.
- 10-Minute Auto-Off Feature.
- Resolution: 0.1 °C/°F.
- Temperature Accuracy: ±0.9°F(±0.5°C) in range between 32 to 212°F (0 to 100°C).
- Power Supply: 1 x AAA 1.5V.

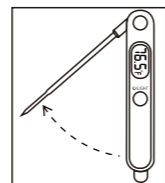
3. Before First Use

- Insert or Replace Battery: Insert 1 x AAA battery in correct polarity (+) and (-) as indicated.
- Clean stainless tip: wash tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
- Do not immerse product body in water.
- PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.
- The thermometer is now ready to use.

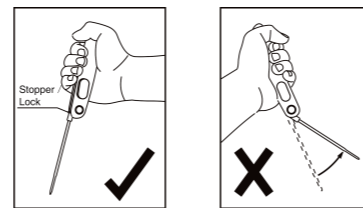
4. To Measure Food Temperature

- Press the bounce button to release the probe (Picture 1).
- Press °C/LIGHT button to turn on the thermometer.
- 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.
- Insert the tip of probe into the food being cooked (Picture 2). The thermometer will start to measure the internal food temperature.

Picture 1



Picture 2



- Wait until temperature reading stabilizes on display.
- Press °C/LIGHT 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.

5. 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.

6. Preset Temperature Cooking Chart

PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
FISH BEEF MED RARE	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - Medium 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

7. 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.

*** WARNING FOR ARTIFICIAL CARDIAC PACEMAKER USERS**

Please be aware that a magnet installed inside the device may impact the functionality of your artificial cardiac pacemaker. If you have a pacemaker, we recommend always staying up to 1 foot or 0.3 meter away from the device.

8. 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://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

9. 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

10. 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.

11. Customer Service

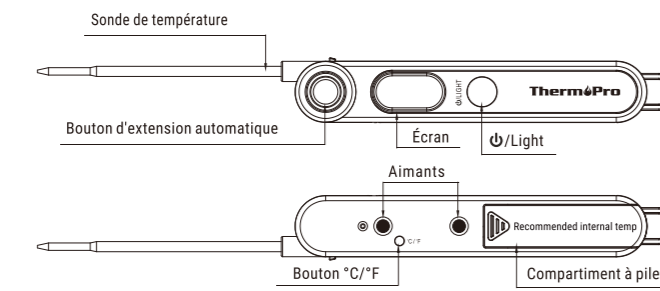
Call or Text: 1-877-515-7797(USA & Canada only)
44-80-164-1683(UK)
Email: service@buythermopro.com
Hours: Weekdays 8:00AM- 8:00PM EST
1:00PM - 12:00PM CET(UK)

ThermoPro
Cook Like a Pro!



Thermomètre numérique à mesure instantanée manuel d'utilisation

1. Produit



- D'extension automatique:** Appuyer sur le bouton d'extension automatique pour allonger automatiquement la sonde.
- Écran:** Écran de rétro-éclairage afficher la température actuelle.
- Light:** Appuyez une fois pour allumer l'appareil et afficher l'écran de rétroéclairage, appuyez à nouveau pour éteindre l'écran de rétroéclairage, maintenez la touche enfoncée pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil.
- Verrou butoir:** Garde la sonde de température en place lorsqu'elle est entièrement allongée.
- Aimant:** Peut facilement se fixer à n'importe quelle surface métallique.
- °C/°F:** Appuyer sur le bouton °C/°F pour sélectionner l'unité de température affichée.
- Sonde de température:** Insérer la sonde de température dans la viande pour obtenir les températures internes.
- Compartiment à pile:** Contient une pile AAA pour alimenter l'appareil.

2. Spécifications

- Amplitude de température: -58°F ~ 572°F (-50°C ~ 300°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.

- Deux boutons: **Light** et **°C/°F**.
- Extinction automatique après 10 minutes.
- Résolution: 0,1 °C/°F.
- Précision de la température: ±0,9°F (±0,5°C) entre 32 et 212°F (0 et 100°C).
- Alimentation: 1 x AAA 1,5 V.

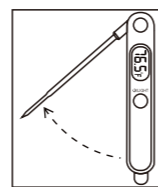
3. Avant La Première Utilisation

- Insérez une pile AAA en suivant la polarité (+) et (-) indiquée.
- Nettoyez la pointe en acier inoxydable: nettoyez l'extrémité avec une éponge ou un chiffon chaud et savonneux, puis rincez et séchez.
- Ne pas plonger la coque de l'appareil dans l'eau.
- VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS.
- Le thermomètre est désormais prêt.

4. Pour Mesurer Les Température Alimentaire

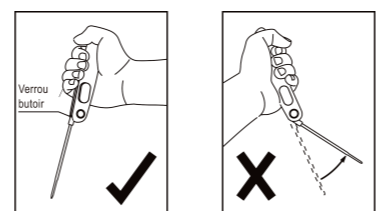
- Appuyez sur le bouton d'extension pour allonger la sonde (Image 1).
- Appuyez sur le bouton **Light** pour allumer le thermomètre.
- Appuyez sur le bouton **°C/°F** à l'arrière de l'appareil pour sélectionner l'unité de mesure: °C ou °F. Veuillez noter que le thermomètre conservera la dernière unité de température utilisée pour la fois suivante.
- Insérez la pointe de la sonde dans les aliments en cours de cuisson (Image 2).

Image 1



Le thermomètre commencera à mesurer la température interne de la nourriture.

Image 2



- Attendez que la mesure de température se stabilise sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton **Light** 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.

5. 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.

6. Tableau Des Températures De Cuisson Prédéfinies

NOM DES TYPES PRÉDÉFINIS	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE
POISSON BOEUF À POINT	Poisson Boeuf (rôti, steaks et brochettes) - Mi-saignant	145°F/63°C
JAMBON	Plat à base d'œufs Jambon (cru) - Note: Précuit Jambon (140°F)	160°F/71°C
BOEUF À POINT	Bœuf (rôti, steaks et brochettes) - À point Porc (rôti, steaks, brochettes, saucisses) - À point (rosé) Viandes hachées (boeuf, veau, porc)	160°F/71°C
VEAU PORC	Veau (Steaks, rôti, parties tendres ou non) - Bien Cuit Porc (rôti, steaks, brochettes, saucisses) - Bien Cuit	170°F/77°C
BOEUF BIEN CUIT	Boeuf (Rôti, steaks et brochettes) - Bien Cuit	170°F/77°C
VOLAILLES	Volailles (Poulet, Dinde) - Entier Canard et Oie	165°F/74°C

7. 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.

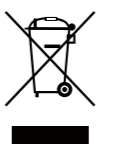
* AVERTISSEMENT POUR LES UTILISATEURS DE STIMULATEUR CARDIAQUE ARTIFICIEL

Veillez noter qu'un aimant installé à l'intérieur de l'appareil peut avoir un impact sur la fonctionnalité de votre stimulateur cardiaque artificiel. Si vous avez un stimulateur cardiaque, nous vous recommandons de toujours rester à 1 pied ou 0,3 mètre de l'appareil.

8. Déclaration de conformité

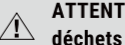
Par la présente, le fabricant déclare que ce produit est conforme aux exigences de base et aux réglementations applicables de la directive EMC 2014/30/EU. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>

9. Élimination



Signification du symbole "Élimination"

- 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 prévues 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!

- 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

10. 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.

11. Service à la clientèle

Sonnerie ou message: 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 1:00PM -12:00PM CET (France)