

TempSpike Pro

By ThermoPro



(Additional Probes Sold Separately)

TRULY WIRELESS WIFI MEAT THERMOMETER QUICK START

EN01

FR.....09

980-V20240911 EN FR

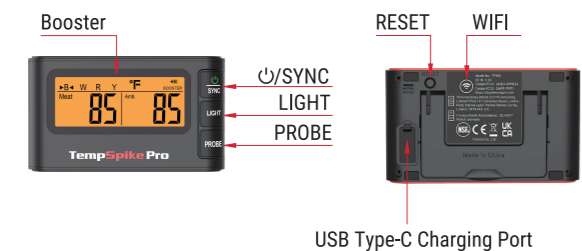
According to the operating system of your smart device, scan the following QR code to download and install.



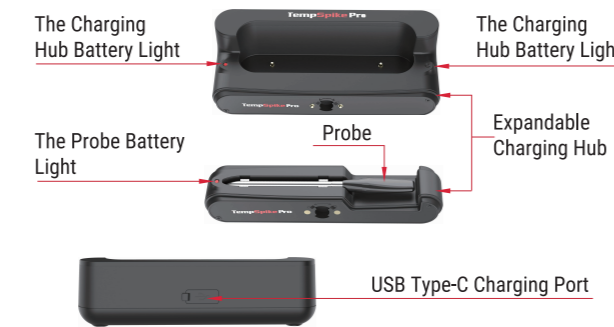
Introduction

Congratulations on your purchase of a Smart, Truly Wireless WiFi Meat Thermometer: TempSpike Pro. You will now be able to remotely monitor the food temperature and how much time is left for the food to be done from your smart device. To ensure the best possible product performance, please read this manual in its entirety and retain it for future reference.

Features



-01-



- Booster:** Used to receive the temperature signal measured by the probe(s) and then transmit it to the cloud via Wi-Fi network or to your smart device directly via Bluetooth.
- Probe:** Insert it into meat and measure the meat's internal and ambient temperatures simultaneously. To ensure you measure the meat temperature properly and avoid damage the electronics circuit inside the probe, always insert the probe deeply enough so only the handle is visible.
- Expandable Charging Hub:** Used to charge the Booster and the probes.
- Buttons:**
 - SYNC:** Serves two functions:
 - Press once to turn/off on the Booster;
 - Press and hold to pair probes and the Booster.
 - LIGHT:** Press once to turn on/off the backlight of screen.
 - PROBE:** Serves two functions:
 - Press once to select different probes shown on the screen.
 - Press and hold to pair the selected probe and the Booster.
 - WiFi:** Connect with your Wi-Fi network (follow the instructions in the APP)
- USB Type-C Charging Port:** There are two charging ports, one is located on the back of the charging hub, which is for charging both

-02-

probes and the Booster. The other one is on the back of the Booser, which is for charging the Booster only.

Components

- 1 or 2 or 4 x Probes (Additional Probes Sold Separately)
- 1 x Booster
- 1 x Charging Hub
- 1 x USB Charging Cable
- 1 x User Manual

How to Expand a New Probe to Charging Hub

You can add and remove a probe as below figure shows:



-03-

Step 4: Pair the probe to the Booster. The Booster and the probe are pre-paired via Bluetooth technology at our manufacturing facility. Turn on the Booster by pressing **SYNC** and remove the probe from the charging hub, both food and ambient temperatures will show on the Booster display screen, which indicates the probe and the Booster are paired and connected properly. **If** for any reason you need to re-pair them, please refer to the FAQ section in the APP where you can find the detailed steps.

Step 5: Add TempSpike Pro device to the APP. Turn on the Booster by pressing **SYNC** and remove the probe(s) from the charging hub. Launch the ThermoPro APP and press " ". A list of ThermoPro devices will appear and select "TempSpike Pro" from the list. Follow the steps in the APP and the device will be added to the ThermoPro APP and connect to ThermoPro cloud. And then your TempSpike Pro is ready for use.

Setup

Follow the simple steps below to set up your TempSpike Pro and help you Cook Like a Pro!

Step 1: Download and install the "ThermoPro" App. Scan the QR code above or search for "ThermoPro" on the Apple Store for iOS devices or on the Google Play Store for Android devices. Download the App and install it on your smart device.

Step 2: Enable Bluetooth on your smart device under the Settings section. If your smart device already has Bluetooth enabled, you can skip this step.

Step 3: Fully charge the Booster and the probe(s). Put the Booster and the probe(s) into the charging hub. Connect the USB charging cable to any USB charger to charge the Booster/probe(s).

Caution

-04-

- There are sophisticated and delicate electronics within the probes. To avoid extremely high heat which could damage the electronics, please ensure to always insert the probe deeply enough into the meat so only the handle of the probe is visible.
- Do NOT use TempSpike Pro in the microwave.
- The connection range between the probes and the booster usually can go as far as 460 feet or 140 meters in an open area, it can be dramatically reduced to as short as 14 feet (4 meters) when the probes are inserted into the meat and then the metal cooking appliance is closed. Therefore, we strongly suggest placing the booster as close as possible to the probes when it is inserted in the meat, such as resting directly outside the cooking appliance and always pay attention whether the connection between the probes and the booster is lost. When this occurs, please move the booster closer to the probes.
- Always wear glove to remove the probes from the meat when you finish cooking.
- Use a kitchen towel or rag to wipe and clean the probes after each use. You may rinse the probes and use dishwasher to wash it as well.
- After cleaning the probes, always place the probes in the booster for charging

*** WARNING FOR ARTIFICIAL CARDIAC PACEMAKER USERS**
Please be aware that a magnet installed inside the booster 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 booster.

FCC Statement of Compliance

This device complies with Part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions:

- This device may not cause harmful interference, and
- This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

-05-

Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one of more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer declares that this product with the basic requirements and applicable regulations of the Radio Equipment Directive 2014/53/EU, the EMC Directive 2014/30/EU. The complete declaration of conformity can be found at: <https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>.

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.

-06-

Limited One-Year Warranty

TempSpike 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 TempSpike.

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)
49-215-493-19011(DE)
44-808-164-1683(UK)
61-180-057-7492(AU)

Email: service@buythermopro.com
Hours: Weekdays 8:00 AM- 8:00 PM EST

-07-

Specification	
Temperature Range:	
Internal Meat	14°F to 212°F (-10°C to 100°C)
Ambient	14°F to 572°F (-10°C to 300°C)
Tolerance	
Internal Meat	±0.5°F (±0.1°C)
Ambient	±1.8°F (±1.0°C) from 14°F to 212°F (-10°C to 100°C), otherwise ±2%
Sensor Type	Digital Temperature Sensor for internal meat and NTC for ambient
Transmission Range*	
Probe to Booster	460 ft (140 M) with grill/smoker lid open. 14-40 ft (4-12M) with grill/smoker lid closed.
Booster to Smart device	Bluetooth connection: 600 ft (180 M); Wi-Fi connection: unlimited
Battery Life:	
Probe	36hours+ after fully charged
Booster	20hours+ after fully charged
Wireless Technology	Wi-Fi Dual bands (2.4GHz/5GHz) and Bluetooth 5.2
Unit Size:	
Probe	Ø 3/16 Diameter x 4-3/16 Length inches (Ø5.4 D x 106 L mm)
Booster	3-15/16 Length x 2-1/2 Width x 3/4 Height inches (101L x 64 W x 20 H mm)
Power:	
Probe	2.4V (1 x Built-in lithium rechargeable battery)
Booster	3.7V (1 x Built-in lithium rechargeable battery)
*The stated transmission range is based on tests at an ambient temperature of 77°F or 25°C and direct line of sight without any obstructions or electromagnetic interference. Your range can vary depending on the number of obstructions and electromagnetic in your environment.	

-08-

TempSpike Pro

By ThermPro



(Sondes supplémentaires vendues séparément)

THERMOMÈTRE À VIANDE WIFI VÉRITABLEMENT SANS FIL DÉMARRAGE RAPIDE

Selon le système d'exploitation de votre appareil intelligent, scannez le code QR ci-dessous pour télécharger et installer.

iOS



Android



Introduction

Félicitations pour l'achat de votre thermomètre à viande intelligent et véritablement sans fil WiFi: TempSpike Pro. Vous pourrez désormais surveiller à distance la température des aliments et le temps restant pour leur cuisson depuis votre appareil intelligent. Pour garantir les meilleures performances possibles du produit, veuillez lire ce manuel en entier et le conserver pour référence future.

Caractéristiques



-10-



- Amplificateur:** utilisé pour recevoir le signal de température mesuré par la(s) sonde(s) et le transmettre ensuite vers le cloud via un réseau Wi-Fi ou directement à votre appareil intelligent via Bluetooth.
- Sonde:** insérez-la dans la viande pour mesurer simultanément la température interne et la température ambiante de la viande. Pour garantir une mesure correcte de la température de la viande et éviter d'endommager le circuit électronique à l'intérieur de la sonde, insérez toujours la sonde suffisamment profondément pour que seul le manche soit visible.
- Station de charge extensible: utilisée pour charger l'amplificateur et les sondes via un chargeur USB standard.
- Boutons:** Remplit deux fonctions:
 - Appuyez une fois pour allumer/éteindre l'amplificateur;
 - Appuyez et maintenez pour associer les sondes et l'amplificateur.**LIGHT:** Appuyez une fois pour activer/désactiver la rétroéclairage de l'écran.
SONDE: Remplit deux fonctions: a. Appuyez une fois pour sélectionner les différentes sondes affichées à l'écran. b. Appuyez et maintenez pour associer la sonde sélectionnée et l'amplificateur.
 : Connectez-vous à votre réseau Wi-Fi (suivez les instructions dans l'application).

-11-

5. **Port de charge USB Type-C:** il y a deux ports de charge, l'un est situé à l'arrière de la station de charge, destiné à charger à la fois les sondes et l'amplificateur. L'autre est à l'arrière de l'amplificateur, et sert uniquement à charger l'amplificateur.

Composants

- 1 ou 2 ou 4 x sondes (sondes supplémentaires vendues séparément)
- 1 x Amplificateur
- 1 x Station de charge
- 1 x Câble de charge USB
- 1 x Manuel de l'utilisateur

Comment ajouter une nouvelle sonde à la station de charge

Vous pouvez ajouter et retirer une sonde comme le montre la figure ci-dessous:



-12-

Étape 3: Chargez complètement l'amplificateur et la (les) sonde(s). Placez l'amplificateur et la (les) sonde(s) dans la station de charge. Connectez le câble de charge USB à un chargeur USB pour charger l'amplificateur/la (les) sonde(s).

Étape 4: Associez la sonde à l'amplificateur. L'amplificateur et la sonde sont pré-associés via la technologie Bluetooth dans notre usine de fabrication. Allumez l'amplificateur en appuyant sur et retirez la sonde de la station de charge. Les températures des aliments et ambiantes s'afficheront à l'écran de l'amplificateur, ce qui indique que la sonde et l'amplificateur sont correctement associés et connectés.

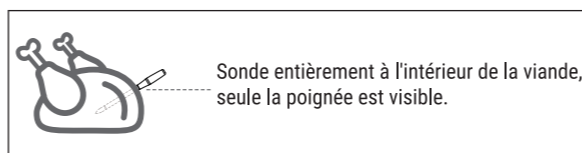
Si pour une raison quelconque vous devez les réassocier, veuillez consulter la section FAQ dans l'application où vous trouverez les étapes détaillées.

Étape 5: Ajoutez l'appareil TempSpike Pro à l'application

- Allumez l'amplificateur en appuyant sur et retirez la(s) sonde(s) de la station de charge.
- Lancez l'application ThermoPro et appuyez sur . Une liste des appareils ThermoPro apparaîtra ; sélectionnez "TempSpike Pro" dans la liste. Suivez les étapes dans l'application et l'appareil sera ajouté à l'application ThermoPro et se connectera au cloud ThermoPro. Votre TempSpike Pro sera alors prêt à l'emploi.

Étape 6: Commencez à cuisiner

- Insérez la sonde dans la viande suffisamment profondément pour que seule la poignée de la sonde soit visible.



- Réglez la température de cuisson souhaitée ou sélectionnez le type de viande et la cuisson désirée dans l'application ThermoPro, et/ou définissez les températures ambiantes maximales/minimales que vous préférez pour chaque sonde.

-13-

3) Une fois que la température actuelle atteint la température cible, une alarme retentira depuis l'application et l'amplificateur.

⚠ Avertissement

- La sonde contient des composants électroniques sophistiqués et délicats. Pour éviter une chaleur extrêmement élevée qui pourrait endommager l'électronique, veillez à toujours insérer la sonde suffisamment profondément dans la viande pour que l'entaille soit entièrement recouverte par la viande.

- N'utilisez PAS TempSpike Pro au micro-ondes.

- La portée de la connexion entre la sonde et l'amplificateur peut généralement atteindre 140 mètres dans une zone ouverte, mais elle peut être considérablement réduite à 4 mètres lorsque la sonde est insérée dans la viande et que l'appareil de cuisson en métal est fermé. Par conséquent, nous suggérons fortement de placer l'amplificateur aussi près que possible de la sonde lorsqu'elle est insérée dans la viande, par exemple directement à l'extérieur de l'appareil de cuisson, et de toujours faire attention si la lumière de l'indicateur de connexion clignote en rouge, ce qui indique que la connexion entre la sonde et l'amplificateur est perdue. Si cela se produit, rapprochez l'amplificateur de la sonde jusqu'à ce que l'indicateur de connexion clignote à nouveau en vert.

- Portez toujours un gant pour retirer la sonde de la viande lorsque vous finissez la cuisson.

- Utilisez un torchon ou un chiffon pour essuyer et nettoyer les sondes après chaque utilisation. Vous pouvez rincer les sondes et utiliser le lave-vaisselle pour les laver également.
- Après avoir nettoyé la sonde, placez-la toujours dans l'amplificateur pour la charger et la ranger.

* 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.

-14-

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 sur les équipements radio 2014/53/UE, de la directive CEM 2014/30/UE. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante:

<https://buythermopro.com/eu-declaration-of-conformity/>.

Disposition de l'appareil électronique



Cet appareil électronique ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Disposez de l'appareil dans un établissement agréé ou dans votre centre de recyclage local. Veuillez respecter les règles et réglementations en vigueur lorsque vous disposez de l'appareil. En cas de doute, contactez votre mairie.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre.

Garantie limitée d'un an

TempSpike 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.

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 TempSpike.

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.

-15-

Service clientèle

Téléphone: 1-877-515-7797(USA & Canada)
49-215-493-19011(DE)
44-808-164-1683(UK)
61-180-057-7492(AU)

Courriel: service@buythermopro.com
Lundi à vendredi: 8:00am-8:00pm (EST)

-16-

Spécifications	
Plage de température:	
Température interne	14°F à 212°F (-10°C à 100°C)
Température ambiante	14°F à 572°F (-10°C à 300°C)
Tolérance de température	
Température interne	±0.5°F (±0.1°C)
Température ambiante	±1,8°F (±1,0°C) de 14 à 212°F (-10 à 100°C), sinon ±2%
Portée de transmission*	
Sonde à amplificateur	460 ft (140 M) avec le couvercle du grill ou du fumoir ouvert. 14-40 ft (4-12M) avec le couvercle du grill ou du fumoir fermé
Amplificateur à appareil intelligent	Connexion Bluetooth: 600 ft (180 M); Connexion Wi-Fi: illimitée
Autonomie de la batterie	
Sonde	Plus de 36 heures après une charge complète
Amplificateur	Plus de 20 heures après une charge complète
Dimensions de l'appareil:	
Sonde	Ø 3/16 pouce de diamètre x 4-3/16 pouces de longueur (Ø5,4 D x 106 L mm)
Amplificateur	3-15/16 pouces de longueur x 2-1/2 pouces de largeur x 3/4 pouce de hauteur (101 L x 64 l x 20 H mm)
Puissance:	
Sonde	2,4V (1 x batterie lithium rechargeable intégrée)
Amplificateur	3,7V (1 x batterie lithium rechargeable intégrée)
*La portée de transmission indiquée est basée sur des tests à une température ambiante de 77°F ou 25°C et en ligne de vue directe sans obstructions ni interférences électromagnétiques. Votre portée peut varier en fonction du nombre d'obstructions et des interférences électromagnétiques dans votre environnement.	

-17-