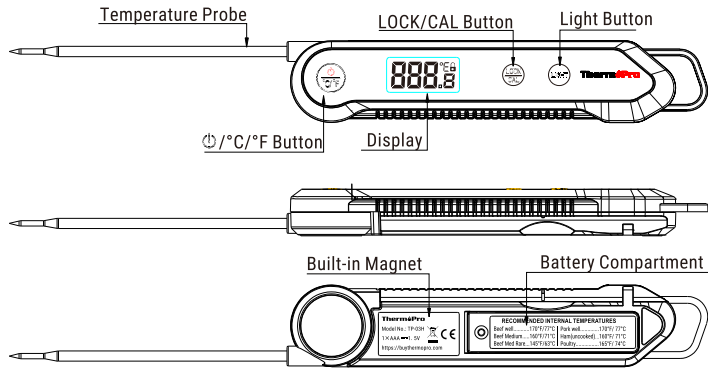




Digital Instant Read Thermometer Instruction Manual

English..... 1

Français..... 8



Product Features & Specification

1. Display: Displays the temperature measured by the probe instantly.
2. Super Fast Temperature Probe: Insert temperature probe into meat to receive internal meat temperature within 4 seconds.
3. Waterproof: Can be washed under running water without fear!
4. Backlight for easy reading temperature.
5. Calibration Feature: allows users to re-calibrate the thermometer.
6. Auto-Off: Turns off automatically if 10 minutes no use.
7. Built-in Magnet for Easy Storage.
8. Food Grade Stainless Steel Probe: Length: 3.9 inch (100 mm)
9. 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.
10. Resolution: 0.1°C/°F.
11. 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).
12. Power Supply: 1 x AAA 1.5V.

Buttons

1. **°C/°F Button**: Press once to turn ON/OFF the unit. Press and hold for 4 seconds to select which temperature unit to display.
2. **LOCK/CAL Button**: Press once to lock the current temperature display. Press it again to unlock the temperature display. Press and hold it for 5 seconds to calibrate the unit.
3. **LIGHT Button**: Press once to turn ON/OFF the backlight.

Before First Use

PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.

1. Make sure the battery is installed in the unit. If not, please insert or replace battery: Insert 1 x AAA battery in correct polarity (+) and (-) as indicated. Please make sure the battery cover is tightened securely.
2. Clean Stainless Tip: Wash tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
3. The thermometer is now ready to use.

To Measure Food Temperature

1. Press **°C/°F** button to turn on the thermometer.
2. Press and hold the **°C/°F** button for 4 seconds to select the temperature unit: °C or °F. Please note that the temperature unit will remain the last selection when you turn on the thermometer next time.
3. Insert the tip of probe into food being cooked. The thermometer will start to measure the internal food temperature.
4. Press the **LIGHT** button to turn on the backlight, It will automatically turn off after 15 seconds.
5. Wait until temperature reading stabilizes on display.
6. Press the **LOCK/CAL** button to lock the current temperature.
7. Press **°C/°F** 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.

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 and hold the **LOCK/CAL** button for 5 seconds to enter Calibration mode. CAL will begin flashing for a few seconds and then the current temperature reading will begin to flash which means the thermometer is in Calibration mode;
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. Hold the **LOCK/CAL** button for 3 seconds to confirm the calibration 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.

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 hold the **LOCK/CAL** button for 5 seconds to enter Calibration mode;
2. When you see temperature reading begins flashing, press and hold the **LIGHT** button for 3 seconds. The temperature reading will stop flashing and the calibration is set to the default setting.

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 use 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.

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 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.

- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity.
- Do not immerse the unit in water.
- Do not remove any screws.
- Do not dispose this unit in a fire. IT MAY EXPLODE.
- Keep unit away from children. The unit or parts of the unit might be a choking hazard.
- **Dispose of the unit legally and recycle when possible.**

*** 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.

FCC Compliance Information to User

Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the users' 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 or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and 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.

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

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

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/>

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

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

Call or Text: 1-877-515-7797(USA & Canada only)

44-80-164-1683(UK)

Email: service@buythermopro.com

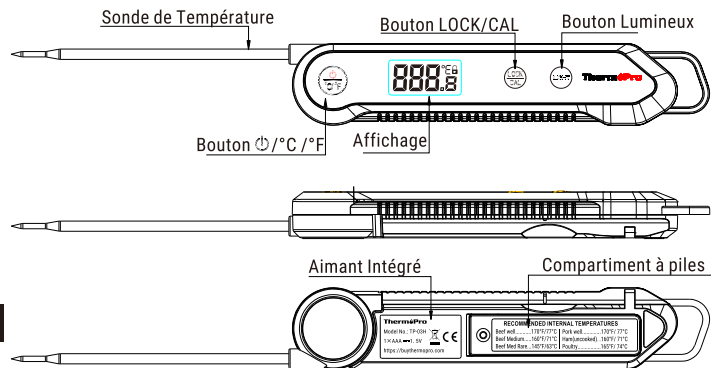
Hours: Weekdays 8:00AM- 8:00PM EST

1:00PM - 12:00PM CET(UK)

ThermoPro
Cook Like a Pro!



Manuel D'instruction du Thermomètre Numérique à Lecture Instantanée



Caractéristiques et Spécifications du Produit

1. Affichage: Affiche Instantanément la Température Mesurée par la Sonde.
2. Sonde de Température Ultra Rapide: Insérez la Sonde de Température dans la Viande pour Recevoir la Température Interne de la Viande dans les 4 Secondes.
3. Imperméable: Peut être Lavé Sous l'eau Courante Sans Crainte!
4. Rétroéclairage pour une Lecture Facile de la Température.
5. Fonction d'étalonnage: Permet aux Utilisateurs de Recalibrer le Thermomètre.
6. Auto-Off: S'éteint Automatiquement si 10 minutes sans Utilisation.
7. Aimant intégré pour un Rangement facile
8. Sonde en Acier Inoxydable de Qualité Alimentaire: Longueur: 3,9 pouces (100 mm)
9. Plage de Température: -58°F~572°F (-50°C~300°C). si la Température est Inférieure à -58°F (-50°C) ou Supérieure à 572°F (300°C), LL. L ou HH.H Apparaîtra sur l'écran.
10. Résolution: 0,1°C/°F.
11. Précision de la Température: $\pm 0,9^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$) dans la Plage entre 32 et 212°F (0 to 100°C)
12. Alimentation: 1 x AAA 1.5V.

Boutons

1. Bouton °C/°F : Appuyez une Foix pour Allumer/éteindre l'appareil. Appuyez et Maintenez Pendant 4 Secondes pour Sélectionner l'unité de Température à Afficher.
2. Bouton **LOCK/CAL**: Appuyez une Foix pour Verrouiller l'affichage de la Température actuelle. Appuyez à Nouveau pour Déverrouiller l'affichage de la Température. Maintenez-le Enfoncé Pendant 5 Secondes pour étalonner l'appareil.
3. Bouton d'éclairage: appuyez une fois pour allumer/éteindre le rétroéclairage.

Avant la Première Utilisation

VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

1. Assurez-vous que la batterie est installée dans l'unité, sinon, veuillez insérer ou remplacer la batterie: Insérez une pile 1 x AAA en respectant la polarité (+) et (-) comme indiqué. Veuillez vous assurer que le couvercle des piles est bien serré.
2. Nettoyez la Pointe en Acier Inoxydable: Lavez la Pointe avec une éponge ou un Chiffon Savonneux Tiède, puis Rincez et Séchez.
3. Le thermomètre est maintenant prêt à être utilisé.

Pour Mesurer la Température des Aliments

1. Appuyez sur le bouton °C/°F pour allumer le thermomètre.
2. Appuyez sur le bouton °C/°F et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes pour sélectionner l'unité de température: °C ou °F. Veuillez noter que l'unité de température restera la dernière sélection lorsque vous allumerez 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 des aliments.
4. Appuyez sur le bouton **LIGHT** pour activer le rétroéclairage. Il s'éteindra automatiquement après 15 secondes.
5. Attendez que la lecture de la température se stabilise à l'écran.

- Appuyez sur le bouton **LOCK/CAL** pour verrouiller la température actuelle.
- Appuyez sur le bouton $\text{O}/^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ pour éteindre le thermomètre. Ce thermomètre est également livré avec une fonction d'arrêt automatique: il s'éteindra automatiquement si aucun bouton n'est enfoncé dans les 10 minutes.

Étalonnage

Le thermomètre est livré avec une fonction d'étalonnage. Dans la plupart des cas, le thermomètre a été étalonné avec précision dans notre usine de fabrication et vous n'avez généralement PAS besoin d'étalonner le thermomètre. Cependant, après une longue période d'utilisation et vous pensez que la lecture de température affichée par le thermomètre n'est pas précise, vous pouvez suivre la procédure ci-dessous pour recalibrer le thermomètre:

- Utilisez de l'eau distillée ou purifiée pour faire des glaçons dans votre réfrigérateur;
- Procurez-vous une bouteille isotherme. Si vous n'en avez pas, utilisez un bécher ou une tasse ordinaire;
- Remplissez la bouteille de glaçons (pas moins de 70% du volume), puis complétez avec de l'eau distillée ou purifiée froide (pas plus de 30% du volume);
- Remuez le mélange et laissez-le reposer pendant 10 minutes pour permettre à la glace et à l'eau d'atteindre son équilibre de température;
- Allumez le thermomètre et maintenez le bouton **LOCK/CAL** pendant 5 secondes pour accéder au mode Calibration. CAL commencera à clignoter pendant quelques secondes, puis la lecture de la température actuelle commencera à clignoter, ce qui signifie que le thermomètre est en mode d'étalonnage;
- Immergez la sonde dans le mélange glace/eau et assurez-vous de ne pas toucher les côtés du récipient. Attendez que la lecture de la température atteigne sa valeur la plus basse, qui devrait être d'environ 32°F ou 0°C. Si la température du mélange glace/eau n'est pas comprise entre 28°F et 36°F (ou -2°C et +2°C), l'étalonnage ne peut pas être poursuivi: vous devrez suivre les étapes ci-dessus pour faire le mélange glace/eau;

- Maintenez le bouton **LOCK/CAL** pendant 3 secondes pour confirmer l'étalonnage et quitter le mode d'étalonnage.

Noter:

Le mode de calibrage ne durera que 15 secondes. Si vous ne parvenez pas à terminer l'étalonnage dans les 15 secondes, le thermomètre quittera automatiquement le mode d'étalonnage.

Annuler l'étalonnage

Si vous souhaitez annuler l'étalonnage et revenir au paramètre d'étalonnage par défaut, veuillez suivre les étapes ci-dessous:

- Allumez le thermomètre et maintenez le bouton **LOCK/CAL** pendant 5 secondes pour entrer en mode d'étalonnage;
- Lorsque la lecture de la température commence à clignoter, appuyez sur le bouton Light et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. La lecture de la température s'arrête de clignoter et l'étalonnage est réglé sur le réglage par défaut.

Astuces Utiles

- Lors de la mesure d'aliments et de viandes multiples ou différents, il peut être souhaitable de refroidir la sonde en rinçant l'embout à l'eau froide entre les lectures.
- Il est recommandé d'essuyer l'extrémité de la sonde entre les mesures. Ceci est particulièrement important lors de la lecture de différents aliments et viandes.
- Le thermomètre est conçu pour une utilisation manuelle temporaire. Ne pas utiliser dans un four. Ne laissez pas inséré dans des aliments ou des liquides extrêmement chauds (quoi que ce soit à plus de 572°F) pendant plus d'une minute.
- Prenez toujours votre lecture dans la portion de viande la plus épaisse disponible. Les portions minces de viande sont difficiles à mesurer car elles ont tendance à cuire rapidement. Évitez de toucher les os. Si la pointe touche

l'os ou la zone grasseuse de la viande, ou si la pointe n'est pas assez profonde, effectuez une deuxième lecture pour vous assurer de l'exactitude.

- Non destiné à être utilisé par des personnes âgées de 12 ans ou moins.

Entretien de Votre Thermomètre

- Ne touchez pas la partie en acier inoxydable du thermomètre pendant ou juste après la mesure des températures car elle sera chaude.
- Ne pas laisser exposé à des températures extrêmement élevées ou basses car cela endommagerait les pièces électroniques et les plastiques.
- Ne laissez pas le thermomètre inséré dans les aliments pendant la cuisson.
- Retirez la batterie si elle est stockée pendant plus de quatre mois.
- Ne soumettez pas l'appareil à une force excessive, aux chocs, à la poussière, à la température ou à l'humidité.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne retirez aucune vis.
- Ne jetez pas cet appareil au feu. CELA PEUT EXPLOSER.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'unité ou des pièces de l'unité peuvent présenter un risque d'étouffement.
- Éliminez l'appareil légalement et recyclez-le si possible.

* 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.

Informations de Conformité FCC à l'utilisateur

Attention : En cas de changements ou de modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable, celle-ci peut invoquer la responsabilité de l'utilisateur opérant sur l'équipement.

Remarque : Cet équipement a été testé et se trouve dans les limites de la Classe B des appareils numériques, en accord avec la partie 15 de la Réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour apporter une protection raisonnable contre les interférences dangereuses dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut créer des ondes radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en accord avec les instructions, peut causer des interférences dangereuses aux communications radios.

Cependant, il n'y a pas de garantie que ces interférences n'aient pas lieu dans une installation donnée. Si cet équipement cause des interférences dangereuses aux radios ou à la réception de la télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'installation, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou resituer l'antenne de réception.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le receveur.
- Connecter l'équipement sur un circuit différent de celui du receveur.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour une aide.

Cet appareil est en accord avec la partie 15 des Règles FCC. L'opération est sujette aux deux conditions suivantes:

- (1) Cet appareil ne provoque pas d'interférences dangereuses, et
- (2) L'appareil doit accepter n'importe quelle interférence reçue, don't une interférence pouvant causer une opération non voulue.

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/>

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 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 !

- 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

Garantie Limitée d'un An

ThermoPro garantit que ce produit est exempt de défauts de pièces, de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, à compter de la date d'achat.

Si des réparations ou un entretien dans le cadre de cette garantie sont nécessaires, contactez le service clientèle par téléphone ou par e-mail pour obtenir des instructions sur la manière d'emballer et d'expédier le produit à ThermoPro.

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

Clients de Service

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)