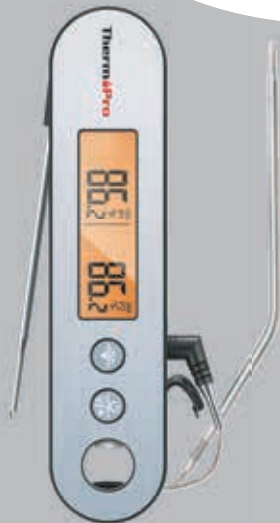


ThermPro

Cook Like a Pro!



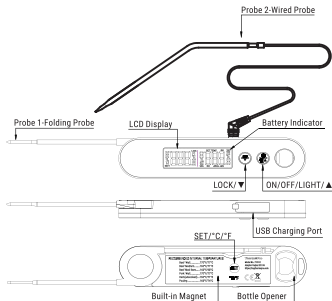
DUAL PROBE MEAT THERMOMETER INSTRUCTION MANUAL

English..... 1

Français.....10

610-V20230512 EN FR

1. Product



1. LCD Display
2. LOCK/▼
3. ON/OFF/LIGHT/▲
4. SET/°F/°C
5. Probe 1-Folding Probe
6. Probe 2-Wired Probe
7. USB Charging Port
8. Bottle Opener
9. Battery Indicator
10. Built-in Magnet

2. Key Definitions

1. LCD Display: Displays the two probes current temperature.
2. **LOCK / ▼** : Press once to lock the Probe 1's current temperature for 5 seconds, press again to unlock. When using Probe 2, the wired probe, press the ▼ button to decrease your target temperature.

Press and hold the button to rapidly scroll through digits.

3. **ON/OFF/LIGHT/▲** : Press once to turn on the thermometer. Press again to turn on the backlight and press again to turn off the backlight. Press and hold the button for 2 seconds to turn off the thermometer. When using Probe 2, the wired probe, press the ▲ button to increase your target temperature. Press and hold the button to rapidly scroll through digits.
4. **SET/°F/°C** : Press once to set the Probe 2 target temperature. Press and hold the °F/°C button for 3 seconds to switch between °C and °F.
5. Probe 1-Folding Probe: Insert the folding probe into food to get the internal meat temperature.
6. Probe 2-Wired Probe: Insert the wired probe into food to get the internal meat temperature.
7. USB Charging Port.
8. Bottle Opener.
9. Battery Indicator: Displays the remaining battery life of the thermometer.
10. Built-in Magnet.

3. 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. Resolution: 0.1°C/°F
3. Temperature Accuracy: ±0.9°F from 32°F to 212°F (±0.5°C from 0°C to 100°C), otherwise ±3.0°F (±1.7°C)
4. 10 Minute Auto-off Feature
5. Battery: Built-in Lithium Rechargeable Battery
6. 180°Auto-Rotating Display
7. Waterproof: IPX5
8. Built-in Magnet
9. Backlight

4. How to Use Folding Probe to Monitor 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 the °F/°C button for 3 seconds to switch between °C and °F. Please note, that the temperature unit selected will be saved.
3. Insert the tip of the probe into the 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. Temperature reading is displayed with a 180° viewing angle.
5. Press the **LOCK** button to hold the temperature for 5 seconds.
6. Thermometer will automatically turn off if the probe is not folded in and no button has been pressed within 10 minutes.

5. How to Use the Wired Probe to Monitor Temperature

1. Plug the temperature wired probe into the corresponding socket on the side of the thermometer.
2. Ensure the probe cable is free of knots. Make sure the sensor plug on the end of the cord is plugged into the sockets firmly and completely. (Note: If the probe is not plugged in properly or is crimped, the display will show "HHH".)
3. Press the SET button, the display temperature will begin to flash.
4. Press the ▲ or ▼ buttons to adjust

the target temperature. Press and hold the button to rapidly scroll through digits. Press the **SET** button once to confirm the target temperature.

5. Insert the tip of the probe into the thickest part of the meat, but not near bone or gristle.
6. Place food into the cooking appliance, before closing the appliance door or lid, make sure there is enough slack in the steel mesh cable to prevent the probe from being pulled out of the food when the door or lid is closed. The thermometer must be positioned outside of the appliance on a stable surface and must be firmly connected to the temperature probes.
7. When the internal temperature of your food reaches the target temperature, an alarm will sound. Press any button to stop the alarm.
8. Before removing the food from the appliance, disconnect the steel mesh cables from the thermometer. Do not touch hot probe or wire with bare hands during or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.

6. How to Use the USB Charger

Uncover the USB charging port and insert the 5V TYPE-C charging cable. On the display, the battery level indicator

should indicate charging. Once fully charged, the battery level should display 4 bars.

Notes:

- ① Can charge while the thermometer is off.
- ② Takes 1.5 hours to achieve a full charge battery.
- ③ When the battery is critically low, the battery level indicator will be blank, please charge immediately.

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, handheld use. Do NOT LEAVE IN an oven. Do NOT leave it in extremely hot foods or liquid (anything over 572°F) for more than 1 minute.
- ❑ If the unit displays LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for the probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still being displayed,

it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.

- Do not immerse the probe in the water while cleaning.
- Do not allow the probe or probe wire to come into contact the flames.
- If the temperature displayed seems to read too high or the temperature seems to increase too quickly, check to make sure the probe tip is not poking through the food. Reposition the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fatty areas.
- Clean the stainless temperature probe with hot water and soap and rinse clean. Do not submerge the probe and cable in water. The probe/cable connection is not waterproof.
- To prevent damage to the thermometer, it should not be placed on a hot surface.
- Not intended for use by persons under age 12.

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

9. 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.

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)

44-808-164-1683(UK)

Email: service@buythermopro.com

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

EST(USA & Canada only)

Weekdays 1:00PM - 12:00PM

CET(UK)

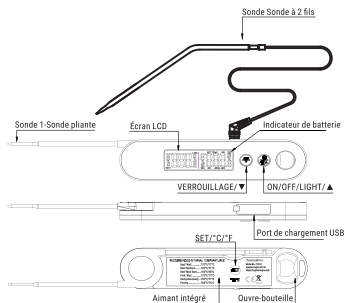
ThermPro

Cook Like a Pro!



**Manuel d'instructions du thermomètre
à double sonde pour les viandes**

1. Produit



1. Écran LCD
2. VERROUILLAGE/▼
3. ON/OFF/LIGHT/▲
4. SET/°F/°C
5. Sonde 1-Sonde pliante
6. Sonde Sonde à 2 fils
7. Port de chargement USB
8. Ouvre-bouteille
9. Indicateur de batterie
10. Aimant intégré

2. Définitions clés

1. Affichage LCD : Affiche la température actuelle des deux sondes.
2. **VERROUILLAGE/▼** : Appuyez une fois pour verrouiller la sonde Vs température actuelle pour 5 secondes, appuyez nouveau pour déverrouiller. Lorsque vous utilisez la sonde 2, la

sonde filaire, appuyez sur le bouton ▼ pour diminuer votre température cible. Appuyez sur le bouton et maintenez-le pour faire défiler rapidement les chiffres.

3. **ON/OFF/LIGHT/▲** : Appuyez une fois pour allumer le thermomètre. Appuyez à nouveau pour activer le rétroéclairage et appuyez à nouveau pour le désactiver. Appuyez sur le bouton et maintenez-le pendant 2 secondes pour éteindre le thermomètre. Lorsque vous utilisez la sonde 2, la sonde filaire, appuyez sur le bouton ▲ pour augmenter votre température cible . Appuyez sur le bouton et maintenez-le pour faire défiler rapidement les chiffres.
4. **SET/°F/°C** : Appuyez une fois pour régler la température cible de la sonde 2. Appuyez sur le bouton °F/°C et maintenez-le pendant 3 secondes pour basculer entre °C et °F.
5. Sonde 1-Sonde pliante : Insérez la sonde pliante dans les aliments pour obtenir la température interne de la viande.
6. Sonde Sonde à 2 fils: Insérez la sonde filaire dans les aliments pour obtenir la température interne de la viande.
7. Port de chargement USB.
8. Ouvre-bouteille.

- Indicateur de batterie : Affiche la durée de vie restante de la batterie du thermomètre.
- Aimant intégré.

3. Spécifications

- Etendue de température: $-58^{\circ}\text{F} \sim 57^{\circ}\text{F}$ ($-50^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$). Si la température est inférieure à -58°F (-50°C) ou supérieure à 572°F (300°C), LLL ou HHH s'affichera à l'écran
- Résolution: $0,1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$
- Précision de la température: $\pm 0,9^{\circ}\text{F}$ de 32°F à 212°F ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ de 0°C à 100°C), sinon $\pm 3,0^{\circ}\text{F}$ ($\pm 1,7^{\circ}\text{C}$)
- Fonction d'arrêt automatique de 10 minutes
- Batterie: Batterie rechargeable au lithium intégrée
- Affichage à rotation automatique de 180°
- Résistant à l'eau: IPX5
- Aimant intégré
- Rétroéclairage

4. Comment utiliser la sonde pliante pour surveiller la température

- Retirez la sonde du corps du thermomètre pour allumer le thermomètre et repliez la sonde pour éteindre le thermomètre.

- Appuyez sur le bouton **°F/°C** et maintenez-le pendant 3 secondes pour basculer entre $^{\circ}\text{C}$ et $^{\circ}\text{F}$. Veuillez noter que l'unité de température sélectionnée sera enregistrée.
- Insérez la pointe de la sonde dans l'aliment en cours de cuisson comme indiqué sur l'image ci-dessous. Le thermomètre commencera à mesurer la température interne des aliments.



- Attendez que la température se stabilise à l'écran. La lecture de la température est affichée avec angle de vision de 180° .
- Appuyez sur le bouton **LOCK** pour maintenir la température pendant 5 secondes.
- Le thermomètre s'éteindra automatiquement si la sonde n'est pas repliée et qu'aucun bouton n'a pas été appuyé durant les 10 minutes qui suivent.

5. Comment utiliser la sonde filaire pour surveiller la température

1. Branchez la sonde de température filaire dans la prise correspondante sur le côté du thermomètre.
2. Assurez-vous que le câble de la sonde est exempt de nœuds. Assurez-vous que le capteur à l'extrémité du cordon est branché fermement et complètement dans les prises. (Remarque : si la sonde n'est pas correctement branchée ou est ondulée, l'écran affichera HHH.)
3. Appuyez sur le bouton SET, la température affichée commencera à clignoter.
4. Appuyez sur les boutons ▲ or ▼ pour régler la température ciblée. Appuyez sur le bouton et maintenez-le pour faire défiler rapidement les chiffres. Appuyez une fois sur le bouton SET pour confirmer la température ciblée.
5. Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, mais pas près des os ou des cartilages.
6. Placez les aliments dans un appareil de cuisson, avant de fermer la porte ou le couvercle de l'appareil, assurez-vous qu'il y a suffisamment de mou dans le câble en treillis d'acier pour éviter que la sonde soit retirée des aliments lorsque la porte ou le couvercle est fermé. Le

thermomètre doit être placé à l'extérieur de l'appareil sur une surface stable et doit être solidement connecté aux sondes de température.

7. Lorsque la température interne de vos aliments atteint la température cible, une alarme retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.
8. Avant de retirer les aliments de l'appareil, débranchez les câbles en treillis d'acier du thermomètre. Ne touchez pas la sonde chaude ou le fil à mains nues pendant ou juste après la cuisson. Portez toujours un gant résistant à la chaleur.

6. Comment utiliser le chargeur USB

Découvrez le port de charge USB et insérez le câble de charge 5V TYPE-C. Sur l'écran, l'indicateur de niveau de batterie doit indiquer la charge. Une fois complètement chargée, le niveau de la batterie devrait afficher 4 barres.

Remarques:

- ① Peut se charger lorsque le thermomètre est éteint.
- ② Il faut une heure et demie pour obtenir une batterie complètement chargée.
- ③ Lorsque la batterie est très faible,

l'indicateur de niveau de batterie sera vide, veuillez charger immédiatement.

7. Conseils utiles

- Lorsque vous mesurez différents aliments ou viandes, il peut être souhaitable de refroidir d'abord la sonde en rinçant la pointe avec l'eau froide.
- Il est recommandé d'essuyer la pointe de la sonde entre les lectures. Ceci est particulièrement important lors de la prise de température de différents aliments ou viandes.
- Le thermomètre est conçu pour une utilisation temporaire et portable. NE PAS LAISSER DANS un four. Ne le laissez PAS dans des aliments ou des
- liquides extrêmement chauds (à plus de 572°F) pendant plus d'une minute. Si l'unité affiche LLL ou HHH au lieu de la température de la sonde, attendez que la sonde atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH s'affiche toujours, il est probable que le fil de la sonde interne ait été court-circuité à cause de l'humidité ou de dommages causés par la chaleur.
- Ne plongez pas la sonde dans l'eau pendant le nettoyage.
- Ne laissez pas la sonde ou le fil de la

sonde entrer en contact avec les flammes.

- Si la température affichée semble être trop élevée ou si la température semble augmenter trop rapidement, vérifiez que la pointe de la sonde ne traverse pas les aliments. Repositionnez la pointe de la sonde au centre de la partie la plus épaisse des aliments. Évitez de toucher les os ou les zones grasses lourdes.
- Nettoyez la sonde de température en acier inoxydable avec de l'eau chaude et du savon et rincez-la. Ne plongez pas la sonde et le câble dans l'eau. La connexion sonde/câble n'est pas résistante à l'eau.
- Pour éviter d'endommager le thermomètre, il ne doit pas être placé sur une surface chaude.
- N'est pas destiné à être utilisé par des personnes de moins de 12 ans.

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 est disponible sur : <https://buythermopro.com/eu-declaration-of>

9. Mise au rebut de l'appareil électronique



Cet appareil électronique ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales. Jetez l'appareil dans une installation agréée ou dans votre centre de recyclage local. Veuillez respecter les règles et réglementations en vigueur lors de la mise au rebut de l'appareil. Contactez votre mairie en cas de doute.

11. Client de Service

Sonnerie ou message : 33-975-129-576
(FR)

E-mail: service@buythermopro.com

Heures: Tous les jours ouvrés de la semaine de 8:00AM- 8:00PM EST (États-Unis et Canada uniquement)
Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00PM - 12:00 PM CET (France)

10. Garantie Limitée d'Un An

ThermoPro garantit que ce produit est exempt de défauts de pièces, matériaux et 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 client 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