



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 public.

FR

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

20. SERVICE CLIENTS

Sonnerie ou message : 1-877-515-7797(États-Unis et Canada uniquement)
33-975-129-576(France)

Courriel : service@buythermopro.com

Heures : Tous les jours ouvrés de 8:00 AM à 8:00 PM la semaine de
(États - Unis et Canada uniquement)

Tous les jours ouvrés de la semaine de 1:00 PM - 12:00 PM CET(France)

ThermPro



Cook Like A Pro Every Time!

Remote Food Thermometer with Four Probes

English..... 2 Français..... 13

27B/C-V20220104 EN FR

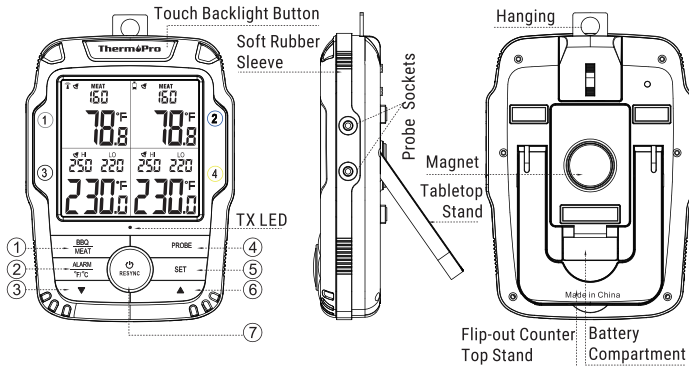
1. Introduction

Congratulations on your purchase of the Professional Remote Food Thermometer, a programmable radio frequency food thermometer. You will now be able to remotely monitor the temperature of cooking food and the temperature inside your grill, oven or smoker from anywhere in your home.

2. Components

- 1 x Receiver
- 1 x Transmitter
- 4 x Detachable, color coated stainless steel probes with steel mesh cable
- 4 x AAA batteries
- 2 x Clips

3. Transmitter Features



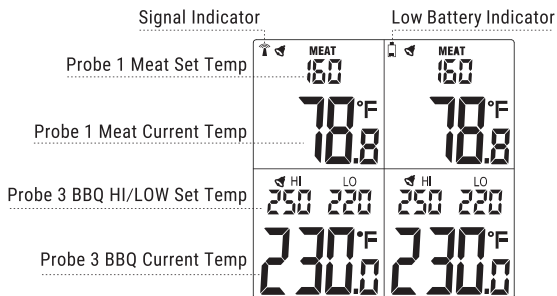
- LCD (Liquid Crystal Display) Screen – Displays all icons and temperature
- Low Battery Indicator (will show on probe #2)
- Remote Range: 500FT(150m)
- IPX4 Waterproof(Protects from splashing water, but do not submerge in water)

- Touch Backlight
- Temperature Alarm
- Four Color Coated Stainless Probes
- Temperature Range of Probe: 14 °F to 572 °F(-10°C to 300 °C)
- Temperature Accuracy: +/-1.8°F(+/-1.0°C)
- All probes can choose between BBQ and MEAT
- Battery Compartment: Holds 2 x AAA batteries, 3.0V
- Tabletop stand, magnet and wall-mounted design

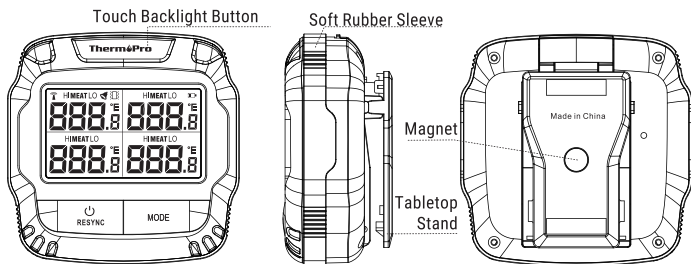
3.1 Buttons

- 1. BBQ/MEAT** – Press once to display HI, LO or MEAT.
- 2. ALARM/°F/°C**– Press once to turn on/off the alarm. Press and hold for 3 seconds to switch between °F and °C.
- 3. ▼**– Press to decrease the temperature setting. Press and hold for 3 seconds to rapidly scroll through digits.
- 4. PROBE**– Press to rotate through the four temperature probes. When a probe is selected, the current temperature on the display will be flashing. To disable/enable the alarm function, press and hold for 3 seconds.
- 5. SET**– Press and hold for 3 seconds to set the temperature (BBQ High, Low temperature or Meat temperature). Press once again to confirm.
- 6. ▲**– Press to increase the temperature setting. Press and hold for 3 seconds to rapidly scroll through digits.
- 7. ⏻/RESYNC**– Press to turn on/off the transmitter. Press and hold for 3 seconds to enter the Synchronization/Pairing process.
- 8. ThermoPro**– Touch to turn on/off the backlight. Backlight will automatically turn off after 15 seconds of inactivity.

4. LCD Screen



5. Receiver Features



- LCD (Liquid Crystal Display) Screen – Displays all icons, temperature
- Low Battery Indicator (will show on probe #2)
- Remote Range: 500FT
- IPX4 Waterproof (Protects from splashing water, but do not submerge in water)
- Touch Backlight
- Tabletop stand, magnet design
- Temperature Alarm Mode: beep alarm, vibration alarm, beep & vibration alarm and silent mode

5.1 Button

1. **⏻/RESYNC** – Press to turn on/off the receiver. Press and hold for 3 seconds to enter the Synchronization/Pairing process.
2. **MODE** – Default is beep alarm mode, press once switch to vibration mode, press again switch to beep and vibration mode, and press once again to silent mode.
3. **ThermoPro** – Touch to turn on/off the backlight. Backlight will automatically turn off after 15 seconds of inactivity.

6. Installing Batteries

Open the battery compartment of the receiver and insert two “AAA” batteries with correct polarity. Open the battery compartment of the transmitter and insert two “AAA” batteries with correct polarity.

7. Turn On/Off Unit

Press the **⏻/RESYNC** button on the receiver to turn on/off the receiver;
Press the **⏻/RESYNC** button on the transmitter to turn on/off the transmitter.

8. Operating Instructions

1. Plug the temperature probes into the corresponding probe sockets into the transmitter.
2. The LCD screen will display all icons for 2 seconds and you will hear a “beep”, then you will see the current default temperature on the LCD screen. Probe 1 and 2 will display MEAT 160°F, probe 3 and 4 will display HI 250°F and LO 220°F.
3. If you do not insert the probes into the transmitter, the LCD screen will display “---”.
4. When 4 probes are inserted into the transmitter, it will display the current temperature of each probe.

5. Touch the ThermoPro (backlight button) on the top of the transmitter to turn on/off the backlight.
6. Press the ALARM button on transmitter you will turn on/off all probes' alarm. Press the PROBE button to select the probe then press and hold PROBE button for 3 seconds to turn on/off the corresponding probe's alarm.

9. How to Set Meat Temperature to Your Specific Taste

1. Press the PROBE button to choose between probe 1/2/3/4, you will see the corresponding probe current temperature flashing on the LCD screen.
2. Press the BBQ/MEAT button until you see MEAT on the LCD screen. Press and hold the SET button for 3 seconds, you will see default meat temperature (160°F) begin to flash.
3. Press the ▲ or ▼ buttons to raise or lower the set temperature. Press and hold the ▲ or ▼ buttons to rapidly scroll through digits.
4. Press SET again to confirm. The flashing will stop.

10. How to Set BBQ Temperature

1. Press the PROBE button to choose between probe 1/2/3/4, you will see the corresponding probe current temperature flashing on the LCD screen.
2. Press BBQ/MEAT button until you see BBQ on the LCD screen. Press and hold the SET button for 3 seconds, you will see default HI temperature (250 °F) begin to flash.
3. Press the ▲ or ▼ buttons to set your desired HI BBQ temperature. Press and hold the ▲ or ▼ buttons to rapidly scroll through digits.
4. Press SET again to confirm.
5. The default LO temperature (220°F) will begin to flash; Press the ▲ or ▼ buttons to set your desired LO BBQ temperature. Press and hold the ▲ or ▼ buttons to rapidly scroll through digits.
6. Press SET again to confirm. The flashing will stop.

NOTE: The HI BBQ temperature range is 33 °F – 572 °F and the default setting is 250 °F. The LO BBQ temperature range is 32 °F – 571°F and the default setting is 220 °F.

7. To set Probe 2,3, 4's temperature, select the probe and repeat the rest of the steps above.
8. The thermometer will save the current settings after the unit is turned off.
9. After you are finished setting the temperature, you can begin to monitor the MEAT and BBQ temperatures. Insert each probe into the meat or place in the BBQ/SMOKER/OVEN with the BBQ Clips. The receiver will receive an updated temperature every 12 seconds.
10. Once the temperature of the MEAT/BBQ reaches the set temperature, both the transmitter and receiver will sound an alarm, the LCD backlight will turn on, and the corresponding probe on the display will flash. Press any button to stop the alarm.

11. NOTE: Details about HI and LO Alarm ALARM

1. The alarm will not be activated if the current temperature is below the LO setting or above the HI setting. For example, current temperature is 30°C, the HI setting is 90°C, the LO setting is 60°C, the alarm will not be activated. Once the current temperature goes above 60°C, and then drops below 60°C, the LO temperature alarm will be activated. Once the current temperature goes above 90°C, the HI temperature alarm will be activated.
2. The alarm settings will be saved after the unit is turned off.

12. Auto Off Feature

The receiver will turn off automatically if it hasn't received a temperature signal from the transmitter for more than 30 minutes, an alarm will sound for one minute before it automatically turns off.

The transmitter will automatically turn off if the temperature of the 4 probes

stays below 40 °C for 2 hours.

The unit will save the current settings after the unit is turned off.

13. Synchronize/Pair Transmitter and Receiver



The transmitter and receiver were already paired at our manufacturing facility. Usually you do NOT need to re-synchronize or re-pair the units. You just plug in the probes, insert batteries, turn on the receiver and the transmitter and wait for a few seconds, you will see the temperatures shown on both receiver and transmitter and the units are ready for use.

Option 1:

However, in some unusual cases, the transmitter and receiver are no longer paired, then you may need to re-synchronize them by following the below steps:

1. Insert two AAA batteries into the receiver, the signal icon on the display will flash.
2. Insert two AAA batteries into the transmitter, insert the stainless-steel probes into the corresponding probe sockets in the transmitter. The LCD screen will show the current temperatures of each probe.
3. Wait for a few seconds, the transmitter will send the signal to the receiver and once you see the current temperatures on the receiver, the thermometer is ready for use.

Option 2:

1. Press and hold the /RESYNC button on receiver for three seconds to enter the synchronization mode. Then press and hold the /RESYNC button on transmitter for three seconds.
2. Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, it means the synchronization/pairing is complete. Your thermometer is now ready for use.

Note: The synchronization between the transmitter and the receiver won't be lost even if you replace the batteries.

14. Helpful Hints

- If the receiver and / or the transmitter do not show the temperature wait for the probe to reach room temperature. Push the probe jacks harder into the transmitter and twist them back and forth so they make good contact. If the problem persists, it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.
- Within the warranty period, contact us and we will send you a replacement probe with no charge.
- 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. Re-position the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

15. Cautions:

1. Always wear a heat resistant glove to touch the stainless-steel probe sensors or wires during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
2. Keep the stainless-steel probe sensors and wires away from children.
3. Clean the stainless-steel probes and dry thoroughly after each use.
4. Do not expose the plugs of the stainless-steel probes or the probe sockets of the transmitter to water or any liquid. This will result in a bad connection and faulty readings.
5. Wipe the transmitter and receiver with damp cloth.
6. Do not expose the receiver or transmitter to direct heat.
7. Do not use stainless steel probes in a microwave oven.
8. The Probe Thermometer registers temperatures as low as 14 °F (-10 °C) and a shigh as 572 °F (300 °C). Do not use the stainless probe sensor above 572 °F. doing so will deteriorate the wire.
9. Not Intended for use by persons aged 12 and under.

16. Cleaning

- Always wear heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- Keep the stainless steel probe sensor and wire away from children.
- Wash the metal probe tip with hot soapy water and dry thoroughly. Do not immerse the probe in water while cleaning.
- Wipe the transmitter and receiver with damp cloth. Do not immerse either in water.

17. 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.

18. Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer declares that this product complies 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://itronicsmall.com/eu-declaration-of-conformity/>

19. 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.

EN

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



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

20. Customer Service

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

44-808-164-1683(UK)

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00 AM- 8:00 PM EST(USA & Canada only)

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

ThermPro



Cuisez comme un pro à tous les coups !
Thermomètre alimentaire à distance avec

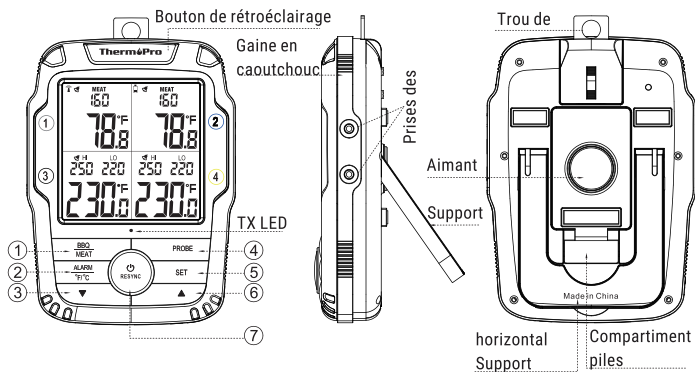
1. Introduction

Félicitations pour votre achat de ce thermomètre alimentaire à distance thermomètre à fréquence radio programme. Vous pourrez désormais contrôler la température de la nourriture et à l'intérieur d'un grill, d'un four ou d'un fournoir depuis n'importe où chez vous.

FR 2. Composants

- 1x récepteur
- 1x transmetteur
- 4x sondes colorées en acier inoxydable détachables avec câble en acier maillé 4 piles AAA
- 2x clips

3. Fonctionnalités du transmetteur



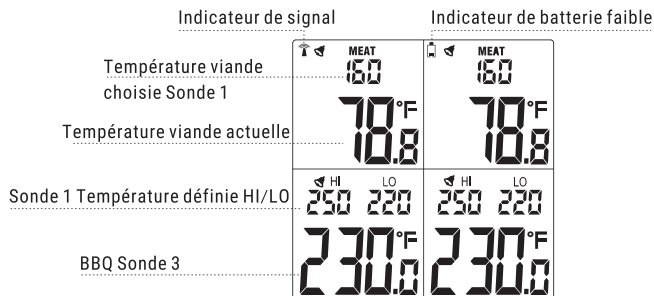
- Écran LCD – Affiche les icônes et la température Indicateur faible batterie (affiché avec la sonde 2)
- Portée : 150 m
- Étanche IPX4 (protège des gouttes d'eau, mais pas d'une immersion)

- Rétroéclairage tactile
- Alarme de température
- Quatre sondes colorées
- Plage de température de la sonde : -10 °C à 300 °C (14 °F à 572 °F)
- Précision de la température : +/-1 °C (+/-1,8 °F)
- Toutes les sondes peuvent choisir entre BBQ et MEAT
- Compartiment piles : Contient 2 piles AAA, 3 V Support horizontal, design avec aimant ou pour une fixation murale

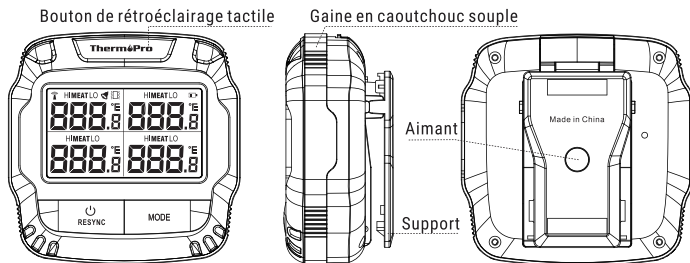
3.1 Boutons

- 1. BBQ/MEAT** – Appuyez une fois pour afficher HI, LO ou MEAT.
- 2. ALARM/°F/°C** – Appuyez une fois pour allumer/éteindre l'alarme. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour passer entre °C et °F.
- 3. ▼** – Appuyez pour diminuer la température. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour faire défiler la température rapidement.
- 4. PROBE** – Appuyez pour passer entre chacune des quatre sondes. Lorsqu'une sonde est sélectionnée, la température actuelle clignotera sur l'écran. Pour activer/désactiver l'alarme, laissez appuyé pendant 3 secondes.
- 5. SET** – Laissez appuyé pendant 3 secondes pour configurer la température (température élevée barbecue, température basse et température de la viande). Appuyez encore pour confirmer.
- 6. ▲** – Appuyez pour augmenter la température. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour faire défiler la température rapidement.
- 7. ⏻/RESYNC** – Appuyez pour allumer/éteindre le transmetteur. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour passer en mode de synchronisation.
- 8. ThermoPro** – Appuyez pour allumer/éteindre le rétroéclairage. Le rétroéclairage s'éteindra automatiquement après 15 secondes d'inactivité.

4. Écran LCD



5. Fonctionnalités du récepteur



- Écran LCD – Affiche les icônes et la température Indicateur faible batterie (affiché avec la sonde 2)
- Portée : 150 m
- Étanche IPX4 (protège des gouttes d'eau, mais pas d'une immersion)
- Rétroéclairage tactile
- Support, aimant
- Mode d'alarme de température : bip, vibration, bip et vibration, et silencieux

5.1 Bouton

1. **⏻/RESYNC** : Appuyez pour allumer/éteindre le récepteur. Laissez appuyé pendant 3 secondes pour entrer en mode de synchronisation.
2. **MODE** - Par défaut, l'alarme est en mode bip. Appuyez une fois pour passer en mode vibration, appuyez à nouveau pour activer le mode son et vibration, et encore une fois pour mettre en mode silencieux.
3. **ThermoPro** : Appuyez pour allumer/éteindre le rétroéclairage. Le rétroéclairage s'éteindra automatiquement après 15 secondes d'inactivité.

6. Installation des piles

Ouvrez le compartiment des piles du récepteur et insérez 2 piles AA en respectant la polarité. Ouvrez le compartiment des piles du transmetteur et insérez 2 piles AA en respectant la polarité.

7. Allumer/éteindre l'unité

Appuyez sur le bouton **⏻/RESYNC** du récepteur pour l'allumer/éteindre. Appuyez sur le bouton **⏻/RESYNC** du transmetteur pour l'allumer/éteindre.

8. Instructions d'utilisation

1. Branchez les sondes de température aux emplacements prévus à cet effet sur le transmetteur.
2. L'écran LCD affichera tous les icônes pendant 2 secondes et vous entendrez un bip, avant de voir la température par défaut actuelle sur l'écran. Les sondes 1 et 2 afficheront MEAT 71 °C, les sondes 3 et 4 afficheront HI 121 °C et LO 104 °C.
3. Si vous n'insérez pas les sondes dans le transmetteur, l'écran LCD affichera ---.
4. Lorsque les quatre sondes sont insérées, le transmetteur affichera la température actuelle de chaque sonde.
5. Appuyez sur le bouton ThermoPro (bouton de rétroéclairage) en haut du transmetteur pour allumer/éteindre le rétroéclairage.
6. Appuyez sur le bouton ALARM du transmetteur pour activer/désactiver

l'alarme de toutes les sondes.

Appuyez sur le bouton PROBE pour sélectionner la sonde et laissez appuyé sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer/désactiver l'alarme correspondante.

9. Définir la température de la viande à votre goût

1. Appuyez sur le bouton PROBE pour choisir entre la sonde 1, 2, 3 ou 4 - la température actuelle de la sonde sélectionnée clignotera sur l'écran.
2. Appuyez sur le bouton MEAT/BBQ jusqu'à ce que MEAT apparaisse sur l'écran. Laissez appuyé sur le bouton SET pendant 3 secondes, vous verrez la température de la viande par défaut (71 °C) qui commencera à clignoter.
3. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour augmenter ou diminuer la température. Laissez appuyé sur les boutons ▲ or ▼ pour que les chiffres défilent plus rapidement.
4. Appuyez de nouveau sur SET pour confirmer. Le clignotement s'arrêtera.

10. Configuration de la température du barbecue

1. Appuyez sur le bouton PROBE pour choisir entre la sonde 1, 2, 3 ou 4 - la température actuelle de la sonde sélectionnée clignotera sur l'écran.
 2. Appuyez sur le bouton MEAT/BBQ jusqu'à ce que BBQ apparaisse sur l'écran. Laissez appuyé sur le bouton SET pendant 3 secondes, vous verrez la température HI par défaut (121 °C) qui commencera à clignoter.
 3. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour définir la température HI pour votre barbecue. Laissez appuyé sur les boutons ▲ or ▼ pour que les chiffres défilent plus rapidement.
- REMARQUE :** La plage de température haute (HI) du barbecue est 0,5 °C – 300 °C (33 °F – 572 °F) et le paramètre par défaut est 121 °C (250 °F). La plage de température basse (L) du barbecue est 0 °C – 299 °C (32 °F – 572 °F) et le paramètre par défaut est 104 °C (220 °F).
4. Appuyez de nouveau sur SET pour confirmer.
 5. La température LO par défaut (140 °C) commencera à clignoter. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour définir la température LO pour votre barbecue.

Laissez appuyé sur les boutons ▲ or ▼ pour que les chiffres défilent plus rapidement.

6. Appuyez de nouveau sur SET pour confirmer. Le clignotement s'arrêtera.
7. Pour configurer la température de la sonde 2, 3 ou 4, sélectionnez la sonde et répétez les étapes ci-dessous.
8. Le thermomètre enregistrera les paramètres actuels après que l'unité soit éteinte.
9. Après avoir fini de configurer la température, vous pouvez commencer à contrôler la température de la viande et du barbecue. Insérez chaque sonde dans la viande ou placez-les dans le barbecue/fumoir/four à l'aide des clips. Le récepteur recevra une température à jour toutes les 12 secondes.
10. Une fois la température ciblée atteinte, l'alarme du transmetteur et de l'émetteur retentira, le rétroéclairage de l'écran s'allumera et la sonde correspondante clignotera à l'écran. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

11. REMARQUE : Détails concernant l'alarme HI et LO

1. L'alarme ne s'activera pas si la température actuelle se situe en-dessous du paramètre LO ou au-dessus du paramètre HI. Par exemple, l'alarme ne sera pas activée si la température actuelle est 30 °C, la température HI est 90 °C et la température LO est 60 °C. Lorsque la température dépasse 60 °C, puis redescend en-dessous, alors l'alarme LO sera activée. Lorsque la température dépasse 90 °C, l'alarme HI sera activée.
2. Les paramètres d'alarme seront enregistrés après que l'unité soit éteinte.

12. Fonctionnalité d'extinction automatique

Le récepteur s'éteindra automatiquement s'il ne reçoit aucun signal de température du transmetteur pendant plus de 30 minutes - une alarme retentira pendant une minute avant l'extinction automatique.

Le transmetteur s'éteindra automatiquement si la température des quatre sondes reste en-dessous de 40 °C pendant 2 heures.

L'unité enregistrera les paramètres actuels après que l'unité soit éteinte.

13. Synchronisation du transmetteur et du récepteur

Le transmetteur et le récepteur ont déjà été synchronisés dans notre usine de production. De manière générale, vous n'avez pas à resynchroniser les unités. Il vous suffit simplement de brancher les sondes, d'insérer les piles, d'allumer le récepteur et le transmetteur, de patienter pendant quelques secondes, et vous verrez les températures affichées sur les deux appareils, qui seront prêts à l'utilisation.

Option 1 :

Cependant, dans certains cas très rares, la synchronisation entre le récepteur et le transmetteur est perdue, et vous aurez alors besoin de les synchroniser en suivant les étapes suivantes :

1. Insérez deux piles AAA dans le récepteur, l'icône de signal sur l'écran clignotera.
2. Insérez deux piles AAA dans le transmetteur, branchez les sondes en acier inoxydable dans les emplacements prévus à cet effet. L'écran LCD affichera les températures actuelles de chaque sonde.
3. Attendez quelques secondes, le transmetteur enverra le signal au récepteur et le thermomètre sera prêt à l'utilisation dès que les températures actuelles seront définies.

Option 2 :

1. Laissez appuyez sur le bouton Φ /RESYNC sur le récepteur pendant 3 secondes pour entrer en mode de synchronisation. Laissez ensuite appuyé sur le bouton Φ /RESYNC sur le transmetteur pendant 3 secondes.
2. Attendez quelques instants pour que la température s'affiche sur l'écran du récepteur, ce qui indique que la synchronisation est terminée. Votre thermomètre est prêt à l'utilisation.

Remarque : La synchronisation entre le transmetteur et le récepteur ne sera pas perdue si vous devez changer les piles.

14. Conseils utiles

- Si le récepteur/transmetteur n'affiche aucune température, attendez que la sonde atteigne la température ambiante. Bougez les prises de la sonde du transmetteur jusqu'à obtenir le contact. Si le problème persiste, il est possible que le câble de la sonde soit grillé, soit à cause de l'humidité ou de la chaleur.
- Pendant la période de garantie, contactez-nous et nous vous enverrons gratuitement une nouvelle sonde.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si elle augmente trop rapidement, assurez-vous que l'extrémité de la sonde ne sorte pas de la nourriture. Repositionnez la sonde au centre de la partie épaisse de la nourriture. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.

15. Avertissements :

1. Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour toucher les capteurs ou les câble des sondes en acier inoxydables pendant ou juste après la cuisson. Ne les touchez pas avec vos mains.
2. Gardez les capteurs et les câble des sondes en acier inoxydable hors de portée des enfants.
3. Nettoyez les sondes et séchez-les correctement après chaque utilisation.
4. N'exposez pas les prises des sondes en acier inoxydable ou les trous des prises du transmetteur à l'eau ou tout liquide. Cela entraînerait une mauvaise connexion et des lectures faussées.
5. Essuyez le transmetteur et le récepteur avec un chiffon humide.
6. N'exposez pas le récepteur ou le transmetteur à la chaleur directe.
7. N'utilisez pas les sondes en acier inoxydable dans le micro-onde.
8. La sonde du thermomètre enregistre des températures descendant à -10 °C (14 °F) et montant jusqu'à 300 °C (572 °F). N'utilisez pas les sondes au-dessus de 300 °C (572 °F), vous risqueriez d'abimer le câble.
9. Utilisation non prévue pour les personnes de 12 ans ou moins.

16. Nettoyage

- Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour toucher les capteurs ou les câbles des sondes en acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. Ne les touchez pas avec vos mains.
- Gardez les capteurs et les câbles des sondes en acier inoxydable hors de portée des enfants.
- Nettoyez les extrémités métalliques des sondes avec de l'eau savonneuse chaude et séchez correctement. Ne les plongez pas la sonde dans l'eau pendant son nettoyage.
- Essuyez le transmetteur et le récepteur avec un chiffon humide. Ne les plongez pas dans l'eau.

17. Conformité FCC

Information pour 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 digitaux, 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, dont une interférence pouvant causer une opération non voulue.

18. 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 hertziens 2014/53/UE, 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/>

19. 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.