

17. Service à la clientèle

Sonnerie ou message: 1-8775157797

(États-Unis et Canada uniquement)

33-975-129-576 (France)

Email: service@buythermopro.com

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

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

ThermoPro
Cook Like a Pro!



Digital Food Thermometer with 4 Probes Instruction Manual

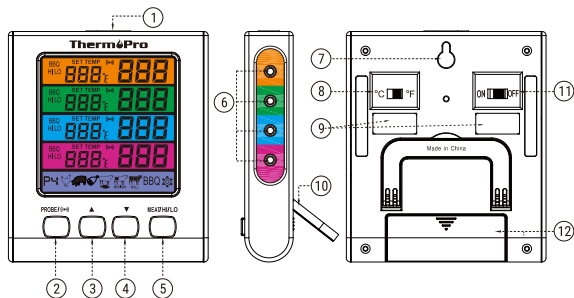
EN01

FR.....11

1. Features & specifications

1. Temperature displays for all 4 probes on the LCD screen.
2. 4 different color coated probes eliminate confusion when monitoring multiple different types of meat.
3. Programmable alert with preset temperatures recommended by USDA for specific foods.
4. Heat-resistant stainless-steel probes with steel mesh cable.
5. BBQ Hi/Low Temperature monitor and alert to ensure your BBQ /OVEN/Grill temperature is always within your set range.
6. Quickly set the target temperature.
7. Temperature range of probes: 14°F to 572°F (-10°C to 300°C).
8. Temperature tolerance of internal food reading: ±1.8°F (±1.0°C).
9. Temperature readings in °F or °C.
10. Multiple Placement Options: Flip-out countertop stand, magnetic back and hanging wall hole.
11. Touch Backlight button. Backlight stays active for 10 seconds.
12. Uses 1 x AAA battery.

2. Product diagram



1. Backlight Button
2. PROBE Selection/Alarm Button

7. Hanging Wall Hole
8. °C/°F Selector

3. ▲ Button
4. ▼ Button
5. MEAT Selection/Hi&Lo Convert Button
6. Probe 1/2/3/4 Sockets
9. Magnets
10. Flip-out Countertop Stand
11. ON/OFF Selector
12. Battery Compartment

3. Key definitions

1. **☺**: Touch once to turn ON/OFF the backlight of the display. If there is no button presses for 10 seconds, the backlight will automatically turn off. When the temperature alarm is triggered, the backlight will turn on and flash.
2. **PROBE/☺**: Press to rotate through the temperature probes. When a probe is selected, the current temperature will be flashing. To disable/enable the alarm function, press and hold for 3 seconds.
3. **▲**: Press ▲ button to increase your desired cooking temperature while in User-Defined /BBQ HI&LO temperature setting.
4. **▼**: Press ▼ button to decrease your desired cooking temperature while in User-Defined /BBQ HI&LO temperature setting.
5. When the Set temperature reading is flashing, press the "PROBE/☺" key to confirm. Then Press and hold the PROBE/☺ and MEAT/Hi/Lo keys at the same time for 3 seconds to quickly set all probes' target temperature to the current probe set target temperature.
6. **MEAT/Hi/Lo**: Press to rotate through temperature selection settings: Poultry (🐔), Pork/Veal (🐷), Ham (🍖), Beef Rare/Fish (🐟), Beef Medium (🍖), Beef Well Done (🍖), BBQ and User-Defined (🔥). The pre-programmed doneness temperature setting for each meat type is recommended by USDA (U.S. Department of Agriculture). Press PROBE/☺ to confirm selection. When in BBQ HI/LO

temperature setting, press **MEAT/HI/LO** Button to switch between the HI or LO temperature setting.

7. **°F/°C Selector** (on the back of the thermometer): Move the position of the selector to select the temperature display unit, choose between °C or °F.

8. **ON/OFF**: Turn on/off the digital cooking thermometer.

NOTE:

* If probe is not inserted into food and put directly inside the oven/grill/smoker, the temperature reading of oven heat above 200°F (93°C) will only be accurate to within 2°F to 5°F (1.1°C to 2.7°C).

4. Important notes/warning

- This product is not for use in microwave ovens.
- Keep out of reach of children.
- Do not expose probe directly to flame. Doing so will cause wire to deteriorate.
- When not in use, turn the digital thermometer off to conserve battery.
- Be sure to use a good quality alkaline battery and replace it often. A weak battery will cause the unit to lose accuracy. Always dispose of depleted batteries safely.
- A food thermometer can assist in the proper preparation of food. However, use of this electronic device does not guard against unsafe food handling practices. Always follow proper food preparation techniques to limit the risk of food borne illness.
- The stainless-steel wire probe should not be exposed to oven temperatures exceeding 716°F (380°C).
- Do not let probe or cable come into direct contact with the oven elements, as this will result in faulty readings and/or damage.

- If the temperature exceeds or falls below the measurable ranges, the LCD screen will display the following letters: HHH for temperatures above range and LLL for temperatures below range.
- If the unit displays LLL or HHH instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL or HHH is still displayed it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.
- 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 to outside.

5. Battery installation/set up

- Slide open the battery compartment door at the back of the unit.
- Insert 1 x AAA battery according to the polarity markings.
- Replace the battery compartment door.
- Remove the printed vinyl sticker from the LCD screen.

6. Operating instructions

- Plug the temperature probes into the corresponding probe sockets on the right side of the device.
- Make sure the probe cable is free of knots. Make sure the sensor plug at the end of the probe cable is fully inserted into the probe sockets. (Note: if the probe is not plugged in properly or is crimped, the display will show LLL.)
- Slide the switch on the back of the device to choose between displaying the temperature in °F or °C.
- Set your desired cooking temperatures for the probes by choosing Quick Temperature Setting or User-defined Temperature Setting.

*** See section quick temperature setting and user-defined temperature setting below)**

- Place food into the smoker/oven. Before closing the smoker lid or oven door, make sure there is enough slack in the steel mesh probe cable to prevent the probe from being pulled out of the food when the smoker lid or oven door is closed. The thermometer must be positioned outside of the smoker/oven on a stable surface and must be firmly connected to the temperature probes.
- Insert the tip of the probe at least 2"/5cm into the thickest part of the meat, but not near bone or gristle.
- To prevent damage to the thermometer, it should not be placed on a hot surface.
- When the internal temperature of your food reaches the temperature you have set, an audible alarm will sound. Press any button to stop the alarm.
- Before removing the food from the oven, disconnect the steel mesh probe cables from the device. Do not touch hot probe or wire with bare hands during or just after cooking. Always wear a heat-resistant glove.
- 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.

7. Quick temperature setting

Your digital cooking thermometer is pre-programmed with preset meat temperatures for various types of meat and doneness levels based on USDA recommendations: Poultry (165°F), Pork/Veal(170°F), Beef Well (170°F) , Beef Medium (160°F), Ham (160°F) and Beef Rare/Fish (145°F). See the below table.

1. Press the **PROBE/**  to select between Probe 1 to 4.

2. Press the **MEAT/HI/LO** button when the current temperature is flashing to rotate through preset meat temperatures.
3. Press the **PROBE/**  button to confirm your preset meat temperature selection (The thermometer will automatically confirm the selection if you don't press any buttons for 5 seconds).
4. Repeat the above process to set any other probe's temperature.

8. BBQ temperature range setting

You can select any Probe to monitor BBQ/Smoker /Oven temperature to make sure it won't exceed or go below the set High/Low temperatures.

1. Press the **PROBE/**  to select between Probe 1 to 4.
2. Press the **MEAT/HI/LO** button until BBQ mode is selected.
3. Press the **▲** or **▼** button to activate the HI/LO temperature setting.
4. Press the **▲** or **▼** buttons to set your target HI temperature.
5. Press the **MEAT/HI/LO** button to switch to the LO temperature setting.
6. Press the **▲** or **▼** buttons to set your target LO temperature.
7. Press **PROBE/**  to confirm target temperature selections.

Note: If needing to check the HI/LI temperature setting is correct, press and hold the **MEAT/HI/LO** button for 3 seconds to display the HI/LO set temperature.

Tips: The digital meat thermometer will save the last BBQ HI/LO temperature setting. Once you have selected the BBQ mode, simply press **▲** or **▼** button to activate the HI/LO temperature setting.

9. User-defined temperature setting

If you prefer setting your own desired cooking temperatures and not using the preset meat temperatures, set your own desired cooking temperatures as follow:

1. Press the **PROBE** button to select between Probe 1 to 4.
2. When not in BBQ MODE, press the **▲** or **▼** button to increase/decrease to set the target temperature to your desired temperature.
3. Press **PROBE** to confirm.

10. Change BBQ mode to user-defined:

1. Press the **PROBE** button to select between Probe 1 to 4.
2. Press the **MEAT/HI/LO** button to rotate through to select User-Defined. Press **▲** or **▼** button to set the target temperature to your desired temperature.
3. Press **PROBE** to confirm.

NOTE:

- a) If icon is displayed, the temperature setting is user-defined.
- b) When setting temperature, press and hold **▲** or **▼** to rapidly scroll through digits.

11. Fast target temperature setting

- To quickly set the target temperature of the other three probe with current selected probe's settings, press and hold the **PROBE** and **MEAT/HI/LO** keys at the same time for 3 seconds to quickly set all probes' target temperature to the current probe set target temperature.
- For example, when probe 1 selects BEEF MEDIUM 160F, press and hold the **PROBE** and **MEAT/HI/LO** keys at the same time, the target temperature of PROBE 2, 3, 4 will be set to BEEF MEDIUM 160F.

12. Preset temperature cooking chart

PRESET TYPE HEADING	FOOD TYPE	RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE
FISH BEEF MED RARE	Fish Beef (roasts, steaks & chops) - Medium Rare	63°C/145°F
HAM	Egg dishes Ham (Raw) – Note: Precooked Ham (140°F)	71°C/160°F
BEEF MEDIUM	Beef (roasts, steaks & chops) – Medium Pork (roasts, steaks, chops, sausages)–Medium (Pink) Ground Meats (beef, veal, pork)	71°C/160°F
VEAL PORK	Veal (steaks, roasts, tenderized or non-tenderized cuts)–Well Done Pork (roasts, steaks, chops, sausages)–Well Done	77°C/170°F
BEEF WELL	Beef (roasts, steaks & chops)–Well	77°C/170°F
POULTRY	Poultry (chicken, turkey)–Whole Duck & Goose	74°C/165°F

13. Cleaning & care

- The device is not waterproof. Do not expose plug of probe or plug-in hole to any liquid, which will result in a bad connection and faulty readings.
- The probe and cable are not dishwasher safe. They must be hand washed using hot water and soap. Make sure to rinse and dry the probe thoroughly before storing.
- Do not submerge the device in water or expose to any corrosive cleaning materials. Wipe with damp cloth.

* 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.

14. 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/>.

15. 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

16. 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.

17. Customer service

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

44-203-769-1321(UK)

Email: service@buythermopro.com

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

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

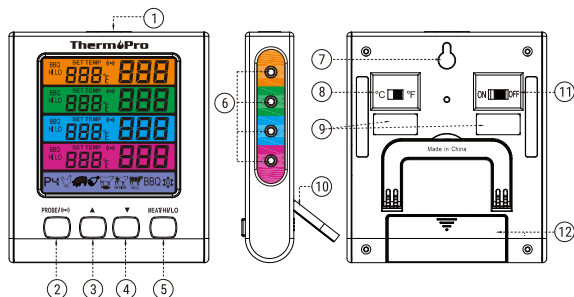


Thermomètre alimentaire numérique avec 4 sondes
Manuel d'instructions

1. Caractéristiques et spécifications

1. La température s'affiche pour les 4 sondes sur l'écran LCD.
2. 4 sondes enduites de couleurs différentes éliminent la confusion lors de la surveillance de plusieurs types de viande différents.
3. Alerte programmable avec les températures préprogrammées recommandées par l'USDA pour des aliments spécifiques.
4. Sondes en acier inoxydable résistantes à la chaleur avec câble à mailles en acier.
5. La température de Barbecue/Four HI/LO surveille et alerte vous assurer que la température de Barbecue/Four est toujours dans la plage définie
6. Réglez rapidement la température cible.
7. Plage de température des sondes: -10°C à 300°C (14°F à 572°F).
8. Tolérance de la température de la lecture des aliments: $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1,8^{\circ}\text{F}$).
9. Lecture des températures en $^{\circ}\text{C}$ ou $^{\circ}\text{F}$.
10. Options de placement multiples: Support de table et les aimants et trou de mur suspendu
11. Appuyez sur le bouton Rétroéclairage. Le rétroéclairage reste actif pendant 10 secondes.
12. Compartiment des piles: Contient une pile AAA.

2. Product diagram



1. Écran LCD
2. Bouton PROBE/°C/°F
3. Bouton ▲
4. Bouton ▼
5. Bouton MEAT/ HI/LO
6. Prise de la sonde 1/2/3/4
7. Trou de suspension
8. Commutation °C/°F
9. Aimants
10. Support de table
11. Sélecteur ON/OFF
12. Compartiment de Pile

3. Explications des boutons

1. : Appuyez une fois pour allumer ou éteindre le rétroéclairage de l'écran. Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 10 secondes, le rétroéclairage sera automatiquement éteint. Le rétroéclairage s'allumera et clignotera lorsque l'alarme retentit.
2. **PROBE/°C/°F** : Appuyez sur le bouton de la sonde pour sélectionner l'affichage des températures des sondes 1/2/3/4 sur l'écran. Lorsqu'une sonde est sélectionnée, la température actuelle clignote. Pour désactiver / activer la fonction d'alarme, maintenez enfoncée pendant 3 secondes.
3. **▲** : Appuyez sur **▲** pour définir la température de cuisson que vous désirez en mode de paramétrage manuel de la température.
4. **▼** : Appuyez sur **▼** pour diminuer les paramètres de température désirés lors de la programmation manuelle.
5. Lorsque la lecture de la température réglée clignote, appuyez

sur le bouton **PROBE/°C/°F** pour confirmer. Après ça, Appuyez en même temps sur les boutons **PROBE/°C/°F** et **MEAT/HI/LO** pendant 3 secondes pour régler rapidement la température cible de toutes les sondes à la température cible définie pour la sonde actuelle.

6. **MEAT/HI/LO** : Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le type de viande: Volaille (), Porc/Veau (), Jambon (), Boeuf saignant/Poisson (), Boeuf à Point (), Boeuf Bien Cuit (), Barbecue et Configuration de l'Utilisateur (). Les paramètres préprogrammés de température de cuisson pour chaque viande sont recommandés par l'USDA (Département de l'agriculture américain). Appuyez sur bouton **PROBE/°C/°F** pour confirmer la sélection. En mode BBQ HI/LO, Appuyez sur bouton **MEAT/HI/LO** pendant 3 secondes pour changer les paramètres de température haut/bas. Appuyez sur **▲/▼** pour augmenter/diminuer les paramètres de température désirés lors de dans les réglages de température haute/basse.
7. Commutation °C/°F (à l'arrière de l'appareil): Déplacez la commutation pour définir l'unité de température en °C ou °F.
8. **ON/OFF**: Allumez ou éteignez l'appareil.

ATTENTION:

* Si la sonde n'est pas insérée dans la nourriture et placée directement dans le four, la lecture de température du four ou du barbecue supérieure à 93°C (200°F) sera précise entre 1,1°C et 2,7°C (2°F à 5°F)

4. Remarques importantes/avertissements

- Ce produit ne doit pas être utilisé dans le microonde.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les sondes et les câbles chauds ou juste après la cuisson avec vos mains nues. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.

- N'exposez pas directement les sondes aux flammes, cela endommagerait les câbles.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez l'appareil pour conserver la batterie.
- Assurez-vous d'utiliser une pile alcaline de bonne qualité et remplacez-la souvent. Une faible batterie fera perdre de la précision à l'appareil. Jetez toujours les piles en respectant les consignes locales.
- Un thermomètre alimentaire peut aider à la préparation de la nourriture. Cependant, l'utilisation de cet appareil ne protège pas des manipulations dangereuses des aliments. Suivez toujours les techniques de préparation appropriées pour limiter les risques des maladies causées par la nourriture.
- Les sondes en acier inoxydable ne doivent pas être exposées à des températures supérieures à 380°C (716°F).
- Ne laissez pas la sonde ou les câbles entrer en contact direct avec les éléments du four car cela entraînerait de mauvaises lectures et/ou des dommages.
- Si la température est inférieure ou supérieure à la plage mesurable, l'écran LCD affichera les lettres suivantes : HHH pour les températures supérieures à la plage et LLL pour les températures inférieures à la plage.
- Si l'unité affiche LLL ou HHH à la place de la température de la tige, attendez que la tige atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH sont toujours affichés, c'est peut-être à cause d'un problème interne au fil, causé par un dommage ou l'humidité.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si la température semble s'élever trop rapidement, vérifiez que le bout de la tige ne passe pas au travers de la nourriture. Repositionnez le bout de la tige au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Évitez de toucher les os ou les zones de graisse.

5. Pose de la pile/installation

- Faites glisser le couvercle du compartiment à l'arrière de l'appareil.
- Insérez une (1) pile AAA en respectant la polarité.
- Remettez le couvercle du compartiment.
- Retirez l'étiquette imprimée en vinyle de l'écran LCD.

6. Instructions d'utilisation

- Branchez la sonde dans la prise correspondante sur la droite de l'appareil. (Attention: Si la sonde n'est pas branchée correctement ou est sortie, l'écran affiche LLL.)
- Sélectionnez le sélecteur °F/°C à l'arrière de l'appareil pour afficher les températures en °F ou °C.
- Configurez vos températures de cuisson souhaitées en choisissant entre les paramètres préprogrammés ou des paramètres définis par l'utilisateur.
*** Voir sections réglage rapide de la température et réglage de la température cideusous)**
- Placez la nourriture dans le four. Avant de fermer la porte du four, assurez-vous que le câble en fer soit assez lâche pour éviter que la sonde sorte de la nourriture lorsque la porte est fermée. L'appareil doit être positionné à l'extérieur du four sur une surface plane et doit être fermement connecté aux sondes de température.
- Insérez la pointe de la sonde à au moins 5cm (2") dans la partie la plus épaisse de la viande, mais pas près des os ou des cartilages.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude pour éviter de l'endommager.
- Une alarme sonore se fera entendre lorsque la température interne de votre nourriture atteint la température que vous

avez définie. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

- Avant de retirer la nourriture du four, déconnectez les câbles en fer de l'appareil. Ne touchez pas les sondes et les câbles chauds ou juste après la cuisson avec vos mains nues. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.
- Nettoyez la sonde de température inoxydable avec de l'eau chaude et du savon et rincez-la. Ne plongez la sonde et le câble dans l'eau. La sonde et les câbles ne sont pas étanches.

7. Paramétrage rapide de la température

Votre thermomètre de cuisson digital est préprogrammé avec des températures pour différents niveaux de cuisson : volaille (74°C), bœuf bien cuit (77°C), veau/porc (77°C), bœuf à point (71°C), Jambon (71°C) et bœuf saignant/poisson (63°C), conformément aux recommandations de l'USDA. Voir le tableau ci-dessous.

1. Appuyez sur le bouton **PROBE**/ pour sélectionner la sonde 1-4 à configurer. L'écran de la sonde sélectionnée clignotera pendant quelques secondes.
2. Appuyez sur le bouton **MEAT/HI/LO** pour choisir le type viande.
3. Une fois la sélection faite, appuyez sur le bouton **PROBE**/ pour confirmer et verrouiller la sélection (l'appareil considérera que vous avez confirmé la sélection si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 5 secondes).
4. Répétez le processus ci-dessus pour tout autre réglage de température des sondes.

8. Comment surveiller la température barbecue/ four

Vous pouvez sélectionner n'importe quelle sonde pour la température du barbecue/four pour vous assurer qu'elle ne

dépassera pas ou n'atteindra pas les températures élevées/basses définies.

1. Appuyez sur le bouton **PROBE**/ pour sélectionner la sonde 1 - 4.
2. Appuyez sur le bouton **MEAT/HI/LO** jusqu'à ce que vous passiez en mode BBQ et appuyez sur le bouton **PROBE**/ pour confirmer la sélection.
3. Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour activer le réglage de température HI (haut)/LO (bas).
4. Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour régler la température HI (élevée).
5. Appuyez sur le bouton **MEAT/HI/LO** pour passer au réglage de température LO (bas).
6. Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour régler la température LO (bas).
7. Appuyez sur le bouton **PROBE**/ pour confirmer la sélection.

Attention: Si vous devez vérifier que le réglage de température HI (élevée)/LO (bas) est correct, maintenez le bouton **MEAT/HI/LO** enfoncé pendant 3 secondes pour afficher la température de réglage HI(élevée)/LO(bas).

Conseils Utiles: Le thermomètre à viande numérique enregistre le dernier réglage de température HI/LO du barbecue. Une fois que vous avez sélectionné le mode BBQ, appuyez simplement sur le bouton **▲** ou **▼** pour activer le réglage de température HI/LO.

9. Paramétrage de la température par l'utilisateur

Si vous préférez configurer vos propres paramètres de température de cuisson et que vous n'utilisez pas de températures préprogrammées, définissez vos propres températures de cuisson comme suit:

1. Appuyez sur le bouton **PROBE**/ pour sélectionner la sonde 1 - 4.

- 2. Vous pouvez simplement changer le paramétrage en appuyant sur les boutons ▲ ou ▼ pour ajuster la température selon vos souhaits
- 3. Appuyez sur le bouton **PROBE/** pour confirmer la sélection.

10. Vous pouvez changer le mode BBQ pour entrer dans le mode de réglage utilisateur :

- 1. Appuyez sur le bouton **PROBE/** pour sélectionner la sonde 1 - 4.
- 2. Appuyez sur le bouton **MEAT/HI/LO** Button et sélectionner le mode . Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour régler la température cible à la température souhaitée.
- 3. Appuyez sur le bouton **PROBE/** pour confirmer la sélection.

ATTENTION:

- a) Dans le coin inférieur de l'écran, si l'icône est affiché, cela signifie que les paramètres de température sont définis par l'utilisateur.
- b) Lorsque vous configurez la température, laissez appuyer sur ▲ ou ▼ pour aller plus vite.

11. Réglage rapide de la température cible

- Pour régler rapidement la température cible des trois autres sondes avec les paramètres actuels de la sonde sélectionnée, appuyez et maintenez les touches **PROBE/** et **MEAT/HI/LO** en même temps pendant 3 secondes pour régler rapidement la température cible de toutes les sondes à la température cible réglée pour la sonde actuelle.
- Par exemple, lorsque la sonde 1 sélectionne BEEF MEDIUM 71°C, maintenez enfoncées les touches **PROBE/** et **MEAT/HI/LO** en même temps, la température cible des SONDE 2, 3, 4 sera réglée sur BEEF MEDIUM 71°C.

12. Tableau de cuisson des températures préprogrammées

PROGRAMME	TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE
POISSON BOEUF À POINT	Poisson Boeuf (rôti, steaks et côtelettes) - mi-Saignant	63°C/145°F
JAMBON	Plats avec de l'œuf Jambon (cru) – Note: précuit Jambon (60°C)	71°C/160°F
BOEUF À POINT	Boeuf (rôti, steaks et côtelettes) – À point Porc (rôti, steaks, côtelettes et saucisses) - À point (rose) Viandes hachées (bœuf, veau, porc)	71°C/160°F
VEAU PORC	Veau (steaks, rôti, morceaux attendris ou non) – Bien cuit Porc (rôti, steaks, côtelettes et saucisses) – Bien cuit	77°C/170°F
BOEUF BIEN CUIT	Boeuf (rôti, steaks et côtelettes) – Bien cuit	77°C/170°F
VOLAILLE	Volaille (poulet, dinde) – Canard et oie entiers	74°C/165°F

13. Nettoyage et entretien

- L'appareil n'est pas étanche. N'exposez pas la prise et le trou de la prise à un liquide, ce qui entraînerait une mauvaise connexion et des lectures faussées.
- La sonde et le câble ne peuvent pas être passés au lavevaisselle. Ils doivent être lavés à la main avec du savon et de l'eau chaude. Assurez-vous de bien rincer et de sécher la sonde avant de la ranger.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne l'exposez pas à des

produits de nettoyage corrosif. Essayez-le avec un chiffon humide.

* 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 EMC 2014/30/EU. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse:

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

15. 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 public.

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

16. Garantie d'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 une réparation ou un service sous garantie est nécessaire, veuillez contacter le service client par téléphone ou courriel pour des instructions sur la manière d'emballer et d'envoyer le colis à ThermoPro.

Cette garantie vous donne droit à des dispositions légales et certains droits supplémentaires selon l'État où vous êtes domicilié.