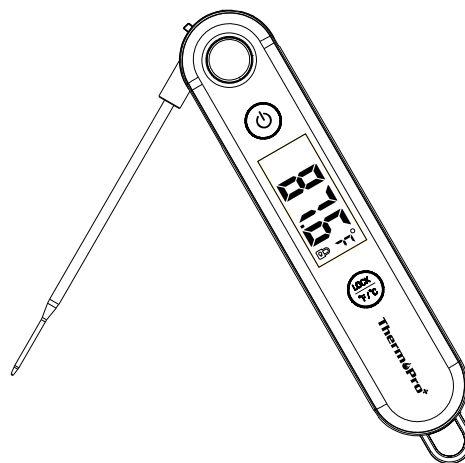




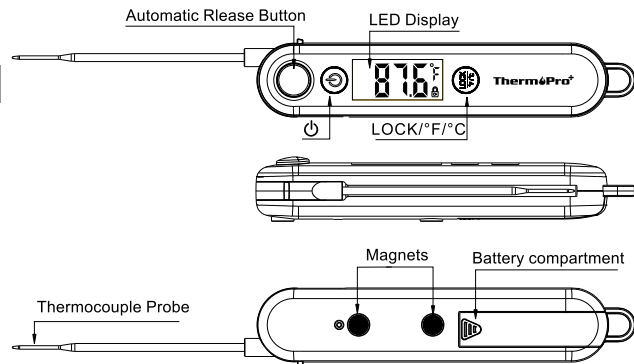
LED DIGITAL INSTANT READ THERMOCOUPLE THERMOMETER INSTRUCTION MANUAL

Model No.: TP-18



(EN)	Instruction Manual	2
(FR)	Manuel d'Utilisation.....	8

PRODUCT



1. **Automatic Release Button:** Press to automatically release the probe.
2. **LED Display:** Displays the current temperature.
3. **Stopper Lock:** Holds the temperature probe in place when fully extended. Always fully extend the probe so it locks securely in place.
4. **⏻ Button:** Press once to turn ON the unit, hold for 3 seconds to turn OFF. It will automatically turn off if no button has been pressed in 90 seconds.
5. **LOCK/°C/°F:** Press once to lock the current temperature for 5 seconds, press again to unlock; hold for 3 seconds to switch between °C and °F.
6. **Temperature Probe:** Insert the probe into meat to get the internal meat temperature.
7. **Battery Compartment:** Use 2xAAA batteries to power the unit.
8. **Super-Fast Thermocouple Probe:** High precision sensor, you can get temp readout within 3 seconds.

SPECIFICATIONS

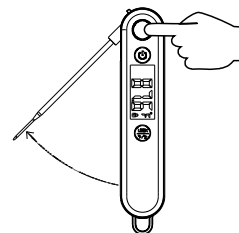
1. Temperature range: 14 °F ~ 572°F (-10 °C ~ 300 °C). If the temperature is below 14°F (-10 °C) or above 572 °F (300 °C), LLL or HHH will show on the screen.
2. Two Buttons: ⏻ and LOCK/°F/°C
3. 90 seconds Auto-off feature if no button has been pressed
4. Resolution: 0.1 °C/°F
5. Temperature Accuracy: $\pm 0.9^{\circ}\text{F}$ ($\pm 0.5^{\circ}\text{C}$) in range between 14 to 572°F (-10 to 300°C)
6. Battery: 2 x AAA 1.5V included
7. Calibration Function

BEFORE FIRST USE

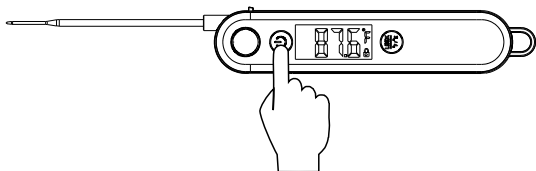
1. Insert or Replace Battery: Insert two AAA batteries in correct polarity (+) and (-) as indicated.
2. Clean stainless tip: Wash tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
3. Do not immerse product body in water.
4. PLEASE READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS.
5. The thermometer is now ready to use.

TO MEASURE FOOD TEMPERATURE

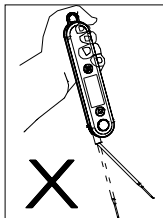
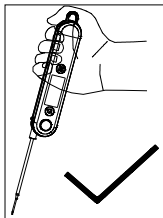
1. Press the release button to release the probe (Picture 1).



2. Press ϕ once to turn ON the unit.



3. Press and hold LOCK/ $^{\circ}$ F/ $^{\circ}$ C for 3 seconds to switch between $^{\circ}$ C and $^{\circ}$ F. Please note that the temperature unit selected will remain when you turn on the thermometer next time.
4. Insert the tip of probe into food being cooked as below picture shows. The thermometer will start to measure the internal food temperature.



5. Wait until temperature reading stabilizes on the display.
6. Press ϕ button to turn off the thermometer. This thermometer also comes with auto-off feature: it will automatically turn off if no button presses in 90 seconds.

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 thermo-

meter 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 press the ϕ button 5 times in a row 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 (-2° C to $+2^{\circ}$ C), the calibration can't be continued: you will need to follow the above steps to re-make the ice/water mixture;
7. Hold ϕ 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 press the $\odot$ button 5 times in a row to enter Calibration mode;
2. When you see temperature reading begins flashing, press and hold the LOCK/ $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$ for 3 seconds. The temperature reading will stop flashing and the calibration is set to the default setting.

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, hand held use. Do NOT use in an oven. Do NOT leave it in extremely hot foods or liquid (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 under age 12.

CARE OF YOUR THERMOMETER

- Do not touch the stainless portion of the thermometer during or right after measuring temperatures since it will be very hot.
- Do not place the unit in dishwasher or immerse in any liquid. To clean, wipe the probe tip with a damp soapy cloth or

sponge and then dry.

- Do not leave exposed to extreme high or low temperatures since this will damage electronic parts and plastics.
- Do not keep the thermometer inserted in food during cooking.
- Remove batteries if store for more than four months.

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.

REGISTER your product after purchase and RECEIVE EXTENDED 3 YEARS Warranty on our website:
<https://itronicsmall.com/pages/warranty-registration>

Should any repair or service under this warranty be required, please contact Customer Service by phone or email for instructions on how to pack and ship the product back to ThermoPro.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

CUSTOMER SERVICE

Telephone: 1-877-515-7797(USA & Canada only)

Email: service@buythermopro.com

Hours: Weekdays 8:00 AM- 6:00 PM EST

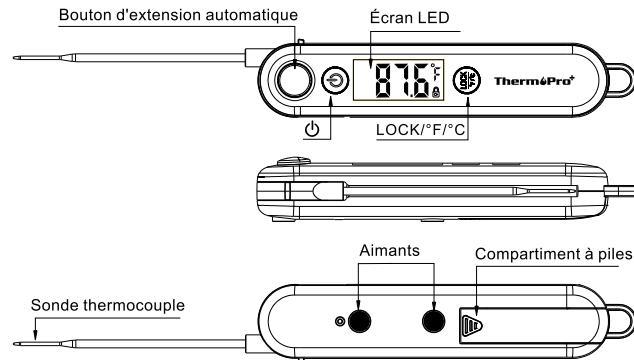
ThermPro⁺

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE À LECTURE NUMÉRIQUE INSTANTANÉE ET ÉCRAN LED MANUEL D'UTILISATION



Modèle n°: TP-18

PRODUIT



- 1. Bouton d'extension automatique :** Appuyez sur le bouton d'extension automatique pour allonger automatiquement la sonde.
- 2. Écran LED :** Affiche la température actuelle.
- 3. Verrou butoir :** Garde la sonde de température en place lorsqu'elle est entièrement allongée. Étendez toujours la sonde au maximum afin qu'elle soit correctement verrouillée.
- 4. Bouton Φ :** Laissez appuyer pendant 1 seconde pour allumer l'appareil, puis pendant 3 secondes pour l'éteindre. Il s'éteindra automatiquement si aucun bouton n'est pressé pendant 90 secondes.
- 5. LOCK/°F/°C :** Appuyez une fois pour bloquer la température actuelle pendant 5 secondes. Pressez à nouveau pour la débloquer et laissez appuyer pendant 3 secondes pour passer entre °C et °F.
- 6. Sonde de température :** Insérer la sonde de température dans la viande pour obtenir les températures internes.
- 7. Compartiment à piles :** Utilisez deux piles AAA pour alimenter l'appareil.

- 8. Sonde thermocouple super rapide :** Capteur de grande précision afin d'obtenir les mesures de température en 3 secondes.

SPÉCIFICATIONS

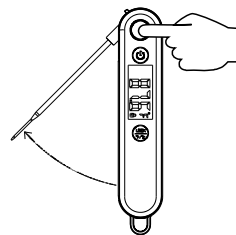
1. Amplitude de température : $-10^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$ ($14^{\circ}\text{F} \sim 572^{\circ}\text{F}$). Si la température est située au-dessous de -10°C (14°F) ou au-dessus de 300°C (572°F) °F, LLL ou HHH sera affiché à l'écran.
2. Deux boutons : $\odot$ et LOCK/°F/°C
3. Fonction d'extinction automatique après 90 secondes
4. Résolution : $0,1^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$
5. Précision de la température : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 0,9^{\circ}\text{F}$) entre -10 et 300°C (14 et 572°F)
6. Piles : 2 AAA 1,5V incluses
7. Fonction de calibrage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

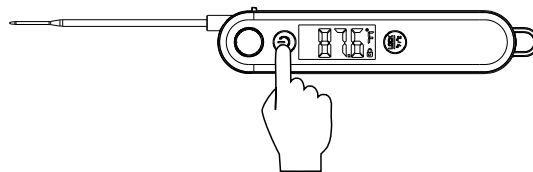
1. Insérer ou remplacer les piles : insérez deux piles AAA en suivant la polarité (+) et (-) indiquée.
2. Nettoyez la pointe en acier inoxydable : nettoyez l'extrémité avec une éponge ou un chiffon chaud et savonneux, puis rincez et séchez.
3. Ne pas plonger la coque de l'appareil dans l'eau.
4. VEUILLEZ LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS.
5. Le thermomètre est désormais prêt.

POUR MESURER LES TEMPÉRATURE ALIMENTAIRE

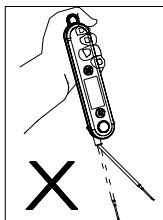
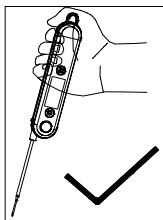
1. Appuyez sur le bouton d'extension pour allonger la sonde (voir l'image ci-dessous).



2. Laissez appuyer sur le bouton $\odot$ pour allumer l'appareil.



3. Laissez appuyer sur le bouton LOCK/°F/°C pendant 3 secondes pour passer entre °C et °F. Veuillez noter que le thermomètre conservera la dernière unité de température utilisée pour la prochaine utilisation.
4. Insérez la pointe de la sonde dans les aliments en cours de cuisson comme indiqué dans l'image ci-dessous. Le thermomètre commencera à mesurer la température interne de la nourriture.



1. Attendez que la mesure de température se stabilise sur l'écran.
2. Appuyez sur le bouton ϕ pour éteindre le thermomètre. Ce thermomètre est également équipé d'une fonction d'extinction automatique : il s'éteindra automatiquement si aucun bouton n'est pressé pendant 90 secondes.

Calibrage

Le thermomètre est équipé d'une fonction de calibrage. Dans la plupart des cas, le thermomètre a été calibré de manière précise dans notre usine et vous ne devez généralement PAS le calibrer. Cependant, après une longue période d'utilisation, il est possible que vous pensiez que les lectures du thermomètre ne soient plus précises. Dans ce cas, suivez la procédure ci-dessous pour le recalibrer :

1. Utilisez de l'eau distillée ou purifiée pour faire des glaçons dans votre congélateur ;
2. Prenez une bouteille thermique isolée. Si vous n'en avez pas, utilisez un gobelet ou une tasse ordinaire ;
3. Remplissez la bouteille de glaçons (pas moins de 70 % du volume), puis remplissez le reste avec de l'eau distillée ou purifiée froide (pas plus de 30 % du volume) ;
4. Mélangez le tout et attendez environ 10 minutes pour que l'eau et la glace atteignent son équilibre thermique ;
5. Allumez le thermomètre et appuyez 5 fois sur le bouton ϕ à

la suite pour entrer en mode de calibrage. CAL commencera à clignoter pendant quelques secondes, puis la température actuelle commencera à clignoter, ce qui veut dire que le thermomètre est en mode de calibrage ;

6. Immergez la sonde dans le mélange eau/glace et assurez-vous de ne pas toucher les côtés du conteneur. Attendez que la lecture de la température descende au plus bas, ce qui devrait être aux alentours de 0°C. Si la température du mélange eau/glace n'est pas entre -2°C et +2°C (28°F et 36°F), il est impossible de continuer le calibrage et vous devrez recommencer les étapes ci-dessus pour refaire le mélange eau/glace ;
7. Laissez appuyé sur le bouton ϕ pendant 3 secondes pour confirmer le calibrage et sortir du mode de calibrage.

Remarque :

Le mode de calibrage ne dure que 15 secondes. Si vous n'êtes pas en mesure de terminer le calibrage dans ce délai, le thermomètre quittera automatiquement le mode.

Annuler le calibrage

Si vous souhaitez annuler le calibrage pour revenir aux paramètres par défaut, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Allumez le thermomètre et appuyez 5 fois sur le bouton ϕ à la suite pour entrer en mode de calibrage ;
2. Lorsque la lecture de la température commence à clignoter, laissez appuyé sur le bouton LOCK/°F/°C pendant 3 secondes. La température arrêtera de clignoter et le calibrage sera retourné aux paramètres par défaut.

CONSEILS UTILES

- Lorsque vous mesurez différents aliments et viandes, il est recommandé de refroidir la sonde en rinçant l'extrémité avec de l'eau froide.

- Il est recommandé de nettoyer l'extrémité de la sonde entre les mesures. Ceci est particulièrement important lorsque vous effectuez des mesures entre différentes sortes d'aliments et de viandes.
- Le thermomètre est conçu pour une utilisation manuelle et temporaire. Ne le laissez PAS dans un four. Ne le laissez PAS inséré dans des aliments ou des liquides extrêmement chauds (dépassant 300°C) pendant plus d'une minute.
- Effectuez toujours vos mesures dans les parties les plus épaisses de la viande. Les portions de viandes fines sont difficiles à mesurer car elles ont tendance à cuire plus rapidement. Évitez de toucher les os. Si l'extrémité touche un os ou une zone grasse, ou si l'extrémité n'est pas insérée assez profondément, effectuez une deuxième mesure pour en assurer la précision.
- L'utilisation de l'appareil n'est pas prévue pour des personnes âgées de 12 ans ou moins.

ENTRETIEN DE VOTRE THERMOMÈTRE

- Ne touchez pas la portion en acier inoxydable du thermomètre pendant ou après les mesures car elle sera chaude.
- Ne placez pas l'appareil dans le lave-vaisselle et ne le plongez pas dans un liquide. Pour nettoyer le thermomètre, essuyez la pointe de la sonde avec une éponge ou un chiffon chaud et savonneux, puis rincez et séchez.
- Ne le laissez pas exposer à des températures extrêmes, hautes ou basses, car elles endommageraient les pièces électroniques et le plastique.
- Ne laissez pas le thermomètre inséré dans la nourriture pendant sa cuisson.
- Retirez les piles si l'appareil est stocké pendant plus de 4 mois.

GARANTIE LIMITÉ D'UN AN

ThermoPro garantie que ce produit est exempt de défaut de pièce, de matériaux et de fabrication pendant une durée d'un an à partir de la date d'achat.

ENREGISTREZ votre produit après l'achat et recevez une PROLONGATION DE GARANTIE DE 3 ANS sur notre site : <https://itronicsmall.com/pages/warranty-registration>

Si des réparations ou une maintenance sont nécessaires pendant la période de garantie, contactez le service client par téléphone ou e-mail pour savoir comment emballer et retourner le produit à ThermoPro.

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

SERVICE CLIENT

Téléphone : 1-877-515-7797 (États-Unis et Canada uniquement)

E-mail : service@buythermopro.com

Horaires : du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00 EST