



ThermPro

Cook Like A Pro Every Time!

Remote Food Thermometer

Model No. TP-07S

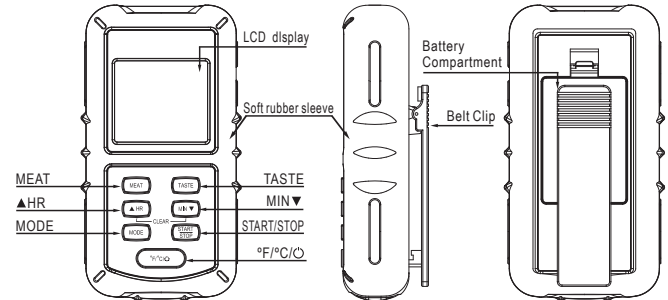
Introduction

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

Components

- 1 - receiver unit.
- 1 - transmitter unit.
- 1 - detachable stainless steel probe sensor.
- 2 - 2*AAA batteries.

Receiver Features



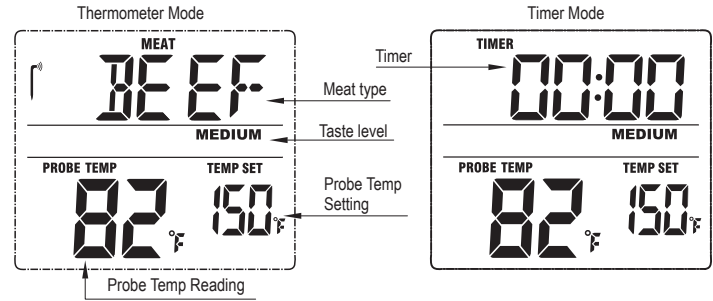
- LCD (Liquid Crystal Display) with backlight– Displays all icons, temperature and timer. The backlight will flash Blue once the temperature increases by 10 °F from when cooking starts, then it will change to Green when the temperature is within 15 °F of the set temperature and then it will turn Red when it reaches the set temperature. See LCD diagram for detailed information.

- Programmable alert with preset temperatures for specific foods.
- 23-hour, 59-minute countdown timer and count up timer.
- Temperature range of probe: 15.8°F to 572°F (-9°C to 300°C).
- Temperature tolerance of internal food reading: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Power source – 2 AAA batteries.

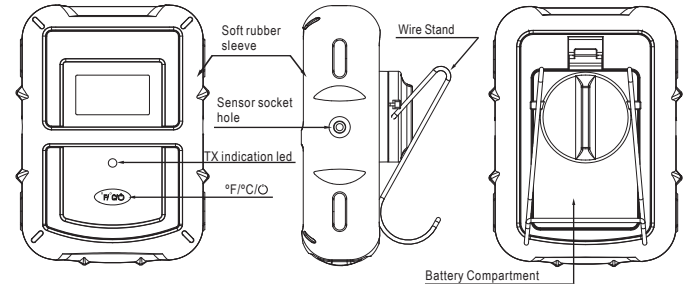
Buttons

1. **MODE** – Press to select thermometer or timer mode. Press and hold for 2 seconds to enter Synchronization/Pairing mode.
2. **HR▲** – In timer mode, press once to set hour. Press and hold for 2 seconds, the hours will increase by 10 hours per second. In thermometer mode, press once to increase the temperature value. Press and hold for 2 seconds, the temperature value will increase by 10 degrees per second.
3. **°F/°C/ψ** –press once to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit. Press and hold for 2 seconds to turn ON/OFF the receiver.
4. **MIN▼** – In timer mode, press once to set minutes. Press and hold for 2 seconds, the minutes will increase by 10 minutes per second. In thermometer mode, press once to decrease the temperature value. Press and hold for 2 seconds, the temperature value will decrease by 10 degrees per second.
5. **MEAT** – In thermometer mode, press to select meat type, PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH. In Timer mode, press to switch between hour/minute timer to a minute/second timer and back.
6. **START/STOP**– In timer mode, press to start or stop the timer.
7. **TASTE** – In thermometer mode, press to select the meat taste level, RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.

LCD



Transmitter Features



- LCD (Liquid Crystal Display)
- Wire Stand – Allows you to stand the transmitter on tabletop or it can be reversed and used as a hanger.
- Battery Compartment – holds 2 AAA batteries.
- Sensor Socket Hole: plug in for stainless steel probe sensor.

Buttons

°F/°C/ψ – Press and hold for 2 seconds to turn the transmitter ON or OFF. Press once to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.

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.

Turn On/Off Unit

Press and hold °F/°C/⏻ button on the receiver for 2 seconds to turn on/off the receiver.

Press and hold °F/°C/⏻ button on the transmitter for 2 seconds to turn on/off the transmitter.

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.

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:

- Insert the stainless steel probes into the corresponding ports in the transmitter.
- Turn on the transmitter by pressing and holding the °F/°C/⏻ button for 2 seconds. The transmitter will show the current temperatures on its LCD display.
- Turn on the receiver by pressing and holding the °F/°C/⏻ button for 2 seconds.
- Press and hold Mode button on receiver for 2 seconds to enter the synchronization mode which will last for 60 seconds. The display shows “---” and it is flashing.
- Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, it means the synchronization/Pairing is complete. Your professional remote cooking 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.

Auto Off feature

The receiver will turn off automatically if it hasn't received the temperature signal from the transmitter for more than 30 minutes. A beep will sound for one minute before it shuts down. However, the Auto Off feature will be automatically disabled if the timer is running.

Measure meat temperature to USDA doneness temperature range

- Press MODE to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.
 - Press MEAT to select meat type. PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH.
 - Press TASTE to select the level of doneness for the meat type selected. RARE, MED RARE, MEDIUM, MED WELL and WELL DONE.
- Note:** The temperature displayed to the right of the actual meat temperature PROBE TEMP will show the preset temperature TEMP SET according to USDA doneness levels. Example: Beef will be Well Done at 165 °F.
- Once the temperature of meat reaches the preset doneness level the receiver will beep and the LCD back light will turn red.

Measure meat temperature set to your specific taste

- Press MODE to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.
- Press HR or MIN to raise or lower the set temperature. As you press HR or Min the display changes to PROG (program). Holding the button will raise or lower the temperature setting rapidly. Pressing MEAT will return you to the preset USDA ranges.
- Once the temperature of meat reaches the preset doneness level the receiver will beep and the LCD back light will turn red.

Procedure for typical use on an outdoor grill

The following typical example will go through the steps to have the Professional Remote Cooking Thermometer alert you to when a beef steak is cooked to medium (USDA doneness level) and remind you to rotate hot dogs in 5 minutes.

- Turn on the grill.
- Follow the synchronization/pairing procedure.
- Place steak and hot dogs on grill rack.
- Insert probe sensor into the center of thickest portion of the steak. Avoid touching bone or heavy fat areas. Assume the meat temperature is 45 °F.
- Position the probe sensor wire so they will not come into contact with flames and exit the grill surface area without being pinched/crushed by the grill cover.

- Stand the transmitter away from heat source of grill. DO NOT put transmitter on the closed cover or under the cover. The transmitter is not waterproof. DO NOT use in the rain.
- Press MEAT so BEEF is displayed.
- Press TASTE so MEDIUM is displayed and 150 °F will be shown as the TEMP SET.
- Press MODE to change to timer mode.
- Press MIN 5 times to set for 5 minutes so that 0:05 is displayed. Press START /STOP to start the countdown. Press MODE to go back to thermometer mode.
- You may take the receiver up to 300 ft away from the outdoor grill. Go indoors if desired.
- When 5 minutes are up the receiver will beep for 60 seconds.
- When the temperature of probe in the steak reaches 55 °F the LCD backlight will flash blue.
- When the temperature of probe in the steak reaches 135 °F the LCD backlight will flash green.
- When the temperature of probe in the steak reaches 150 °F MEDIUM the receiver will beep and the LCD backlight will flash red.
- Press STOP to turn off the alert.
- Turn off grill. Remove the probe sensor from steak. Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe sensor or wire during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
- Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.
- Turn off the transmitter.

HELPFUL HINTS

If the receiver and/or the transmitter display 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.

Using the Timer

Count down

- Press MODE to select timer mode. The upper display will show a small TIMER and 0:00.

- Press HR and MIN button to set the timer. Press START/STOP button to start countdown. "▼" will blink for every second.
- To stop the countdown process, press START/STOP button. The "▼" becomes solid.
- Press HR & MIN buttons together to clear the setting back to 0:00.

Note: The minimum setting for the timer is 1 minute. When the timer counts down below 1 hour 1:00, the display will change to 59'59" to indicate, 59 minutes 59 seconds. The seconds will be shown counting down then. When the countdown reaches 0'00" the timer starts counting up and it will beep for 60 seconds. The timer and "▲▼" will blink. Press the START/STOP button to stop the beeping. When the count up reaches 23:59:59 (59 seconds are not displayed) the display will turn to 0:00, the unit beeps and "▲▼" will blink for 60 seconds.

Count up

- Press MODE to select timer mode. The upper display will show a small TIMER and 0:00.
- Press START/STOP button to start count up. The "▲" will blink for every second.
- To stop the count up process, press START/STOP button. The "▲" becomes solid.
- Press CLEAR button to clear the setting back to 0:00.

HELPFUL HINTS

- Do not immerse the probe in water while cleaning.
- Do not allow the probe or probe wire to come into contact with flames. If cooking with grill cover closed, only use medium or low heat.
- 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. Reposition the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

Cautions

- Always wear a 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.
- Not Intended for using by Persons ages 12 and Under.
- Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.

- Do not immerse the probe or wire in water. use a damp, soapy cloth to clean.
- Do not use the receiver or transmitter in the rain. They are not waterproof.
- Do not expose the plug of the stainless steel probe or the plug in hole of the transmitter to water or any liquid. This will result in a bad connection and faulty readings.
- Do not expose the receiver or transmitter to direct heat or surface.
- Do not use stainless steel probe in microwave oven.

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.

FCC Statement

1. 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.
 - (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
2. Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

ThermoPro warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of one year, from date of purchase.

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

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

CUSTOMER SERVICE

Telephone: 1-877-515-7797 (US&CA only)

Email: service@buythermopro.com

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

Cuisiner comme un chef en tout temps!

Thermomètre numérique à distance pour Aliments Modèle No. TP-07S

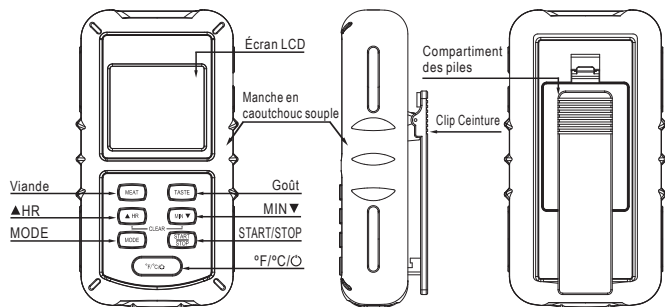
Introduction

Merci d'avoir acheté le Thermomètre de Cuisine Professionnel à Distance, un thermomètre alimentaire doté d'une fréquence radio programmable. Vous serez maintenant capable de contrôler à distance le temps et la température de votre viande qui cuit dans votre grill, fumeur ou four de n'importe où, même depuis votre maison.

Composants

- 1 – Récepteur.
- 1 – Transmetteur.
- 1 – Capteur en acier inoxydable détachable.
- 2 – 2*Piles AAA.

Fonctionnalités du Récepteur



- LCD (Écran à cristaux liquides) avec rétroéclairage – Affiche toutes les icônes et températures, ainsi que le minuteur. La lampe s'allumera en bleu une fois que la température atteindra 10°F, puis en vert quand la température sera à

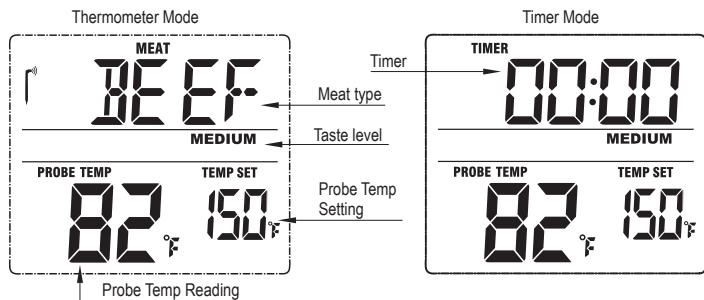
15°F de la température définie, puis enfin en rouge quand elle atteindra la température prédéfinie. Voir le diagramme LCD pour plus d'informations.

- Alerte programmable avec des températures pré-réglées pour des aliments spécifiques.
- 23-heures, 59-minutes, minuterie avec un compte à rebours et un comptage progressif.
- Plage de température de la sonde : 15.8°F à 572°F (-9°C à 300°C).
- Tolérance de température de la lecture interne des aliments : +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Compartiment de la batterie – Supporte 2 piles AAA.

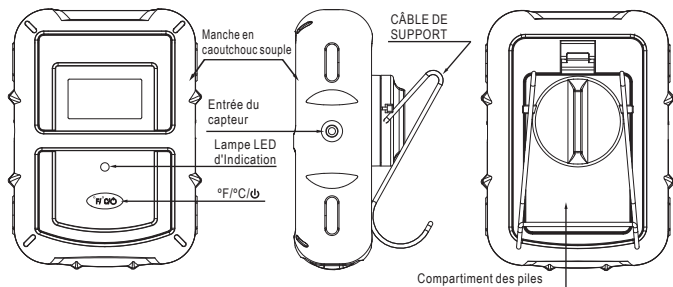
Boutons

1. **MODE** – Appuyez pour sélectionner le mode thermomètre ou minuteur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour entrer en mode synchronisation/appairage.
2. **HRA** – En mode minuteur, appuyez pour configurer les heures. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes, les heures augmenteront à 10 heures par seconde. En mode thermomètre, appuyez pour augmenter la valeur de la température. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes, la valeur de la température augmentera de 10 degrés par seconde.
3. **°F/°C/O** – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner les mesures de la température en Celsius ou Fahrenheit. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour allumer et éteindre les fonctionnalités du récepteur.
4. **MIN ▼** – En mode minuteur, appuyez pour configurer les minutes. Appuyez et maintenez enfoncé deux secondes, les minutes augmenteront de 10 minutes par secondes. En mode thermomètre, appuyez pour faire baisser la valeur de la température. Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes, la valeur de la température baissera de 10 degrés par seconde.
5. **VIANDE** – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner le type de viande, PROG (programme), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille hachée), BEEF (bœuf), VEAL (veau), CHCKE (poulet), PORK (porc) POULT (volaille), LAMB (agneau) et FISH (poisson). En mode minuteur, il vous permet de passer du minuteur heure/minute au minuteur minute/seconde, et vice-versa.
6. **START/STOP** – en mode minuteur, appuyez pour démarrer ou arrêter le minuteur.
7. **GOÛT** – En mode thermomètre, sélectionnez le niveau de cuisson de la viande, ROSE, ROSE A POINT, A POINT, CUIT et BIEN CUIT

LCD



Fonctionnalités du Transmetteur



- LCD (Écran à cristaux liquides)
- CÂBLE DE SUPPORT – Appui encastrable pour un stockage facilité.
- Compartiment des piles – pour deux piles AAA.
- Entrée du Capteur: Ouverture pour la tige du capteur en acier inoxydable.

Boutons

°F/°C/⏻ – Appuyez et maintenez enfoncé pendant deux secondes pour allumer et éteindre le transmetteur. Appuyez pour sélectionner la mesure de la température en Celsius ou Fahrenheit.

Installation des piles

Ouvrez le compartiment des piles du receveur et insérez les deux piles «AAA» avec polarité. Ouvrez le compartiment des piles du transmetteur et insérez les deux piles «AAA» avec polarité.

Allumer / éteindre l'Unité

Appuyez et maintenez °F/°C/⏻ sur le récepteur pendant 2 secondes pour allumer / éteindre le récepteur.

Appuyez sur le bouton °F/°C/⏻ sur l'émetteur pendant 2 secondes pour allumer / éteindre l'émetteur.

Transmetteur et Receveur Synchronisation/appariement

L'émetteur et le récepteur étaient déjà couplés à notre usine de fabrication. Habituellement, vous n'avez PAS besoin de re-synchroniser ou re-pair les unités. Vous n'avez qu'à brancher les sondes, insérer des piles, allumer le récepteur et l'émetteur et attendre quelques secondes, vous verrez les températures affichées sur le récepteur et l'émetteur et les unités sont prêtes à l'emploi.

Toutefois, dans certains cas inhabituels, l'émetteur et le récepteur ne sont plus jumelés, vous devrez peut-être les synchroniser de nouveau en suivant les étapes ci-dessous:

- Insérez la sonde d'acier inoxydable dans le plug-in du transmetteur.
- Allumez le transmetteur en appuyant sur le bouton °F/°C/⏻ pendant 2 secondes. Le transmetteur indiquera la température actuelle sur son écran LCD et de garder automatiquement l'envoi de la lecture de la température au récepteur pour la synchronisation/appariement.
- Allumez le récepteur en appuyant sur le bouton °F/°C/⏻ pendant 2 secondes.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Mode pendant 2 secondes pour entrer dans le mode de synchronisation qui durera pendant 60 secondes.
- Attendez un moment jusqu'à ce que la lecture de la température montre sur l'écran du récepteur, cela signifie que la synchronisation/appariement est terminée. Votre thermomètre de cuisine à distance professionnel est prêt à l'emploi.

Remarque: La synchronisation entre l'émetteur et le récepteur ne sera pas perdue même si vous remplacez les piles.

Fonctionnalité Auto OFF

Le receveur s'éteindra automatiquement s'il n'a pas reçu le signal de la température du transmetteur pendant plus de 30 minutes. Une sonnerie se fera entendre pendant une minute avant qu'il s'éteigne. Cependant, la fonctionnalité Auto Off sera automatiquement désactivée si le minuteur fonctionne.

Mesurer la température de la viande selon les critères de cuisson de l'USDA.

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode thermomètre. L'écran affichera en haut VIANDE en petit et un type de viande comme BŒUF.
2. Appuyez sur VIANDE pour sélectionner le type de viande, PROG (programme), GBEEF (bœuf haché), GPOUL (volaille hachée), BEEF (bœuf), VEAL (veau), CHCKE (poulet), PORK (porc), POULT (volaille), LAMB (agneau) et FISH (poisson).
3. Appuyez sur GOÛT pour sélectionner le niveau de cuisson pour la viande sélectionné. ROSE, ROSE/A POINT, A POINT, A POINT/CUIT et BIEN CUIT.

Note: PROBE TEMP est affiché à droite de la température de la viande quand une température a été prédéfinie avec TEMP SET, en accord avec les niveaux de cuissons recommandés par l'USDA. Exemple: le bœuf sera bien cuit à 74°C.

4. Une fois que la température de la viande atteint la valeur prédéfinie, le capteur sonnera et la lumière LCD deviendra rouge.

Mesurer la température de la viande en fonction de vos goûts

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode thermomètre. L'écran affichera en haut VIANDE en petit et un type de viande comme BŒUF.
2. Appuyez sur HR ou MIN pour augmenter ou baisser la température prédéfinie. Pendant que vous appuyez sur HR ou MIN l'écran passe sur PROG (programme). En maintenant le bouton enfoncé, vous augmenterez ou baisserez la température plus rapidement. En appuyant sur VIANDE vous retournerez aux valeurs de l'USDA.
3. Une fois que la température de la viande atteint la valeur prédéfinie, le capteur sonnera et la lumière LCD deviendra rouge.

Procédure pour une utilisation normale avec un grill:

L'exemple suivant vous montrera toutes les étapes pour que le Thermomètre de Cuisine à Distance Professionnel vous alerte quand un steak de bœuf est cuit à

point (selon les critères de l'USDA), et vous rappelle de retourner les hot dogs au bout de 5 minutes.

1. Allumez le grill.
2. Suivez la procédure d'enregistrement.
3. Placez le steak et les hot dogs sur la grille du barbecue.
4. Insérez le capteur de la tige au centre de la partie la plus épaisse du steak. Évitez de toucher les os, ou les zones de graisse. Vérifiez que la température de la viande soit de 7°C.
5. Positionnez le fil de la tige pour qu'il ne soit pas en contact avec les flammes et sorte de la zone du grill sans être coincé/écrasé par le couvercle de celui-ci.
6. Laissez le transmetteur à l'abri de la chaleur du grill. NE PAS mettre le transmetteur sur ou sous le couvercle du barbecue. Le transmetteur n'est pas waterproof, NE PAS utiliser sous la pluie.
7. Appuyez sur VIANDE pour que BŒUF apparaisse.
8. Appuyez sur GOÛT pour qu'A POINT apparaisse et 66 °C soit visible en tant que TEMP SET.
9. Appuyez sur MODE pour changer vers le mode minuteur.
10. Appuyez sur MIN 5 fois pour configurer 5 minutes, 0:05 sera affiché. Appuyez sur START/STOP pour compter le compte à rebours. Appuyez sur MODE pour revenir au mode thermomètre.
11. Accrochez le receveur à votre ceinture ou votre poche et bougez jusqu'à 100 pieds de votre barbecue. Vous pouvez rentrer à l'intérieur si vous le souhaitez.
12. Quand les 5 minutes sont écoulées l'unité sonnera pendant 60 secondes.
13. Quand la température de la tige dans le steak atteint 13 °C, la lampe LCD deviendra bleue.
14. Quand la température de la tige dans le steak atteint 57 °C, la lampe LCD deviendra verte.
15. Quand la température de la tige dans le steak atteint 66 °C A POINT, l'unité sonnera, et la lampe LCD deviendra rouge.
16. Appuyez sur STOP pour éteindre l'alarme.
17. Éteignez le grill. Retirez le capteur de la tige du steak. Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour toucher le capteur en acier inoxydable de la tige ou le fil pendant ou juste après la cuisson. Ne les touchez pas à mains nues.
18. Nettoyez la tige en acier inoxydable et séchez longuement après chaque utilisation.
19. Éteignez le transmetteur.

ASTUCES UTILES

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 dû à la chaleur ou à l'humidité.

Utiliser le Minuteur

Compte à Rebours

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuteur. L'écran montrera un petit icône TIMER et 0:00.
2. Appuyez sur les boutons HR et MIN pour définir le minuteur. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le compte à rebours. «▼» va clignoter toutes les secondes.
3. Pour arrêter le compte à rebours, appuyez sur le bouton START-STOP. Le «▼» ne clignote plus.
4. Appuyez en même temps sur les deux boutons HR et MIN pour réinitialiser le minuteur à 0:00.

Note : Le paramètre minimal pour le minuteur est 1 minute. Quand le minuteur compte jusqu'en dessous d'une heure 1:00, l'écran changera en 59:59, ce qui signifie 59 minutes 59 secondes. Les secondes commencent à baisser à ce moment-là. Quand le compte à rebours atteint 0:00, le minuteur commence à compter à l'envers et sonnera pendant 60 secondes. Le minuteur et «▲▼» clignoteront. Appuyez sur le bouton START/STOP pour éteindre la sonnerie. Quand le minuteur atteint 23:59:59 (les 59 secondes ne sont pas écrites), l'écran passera à 0:00, l'unité sonnera et «▲▼» clignotera pendant 60 secondes.

Chronomètre

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuteur. L'écran affichera en haut l'icône « TIMER » et 0:00.
2. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le minuteur. Le «▲» clignotera toutes les secondes.
3. Pour arrêter le minuteur, appuyez sur le bouton START/STOP. Le «▲» ne clignotera plus.
4. Appuyez sur le bouton CLEAR pour réinitialiser le minuteur à 0:00.

ASTUCES UTILES

- Ne plongez pas la tige dans l'eau pendant le lavage.
- Ne laissez pas le fil de la tige ou la tige elle-même entrer en contact avec les flammes. Si le couvercle du grill est fermé, n'utilisez que la chaleur en mode médium ou faible.
- 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.

Attention

- Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher le capteur en acier inoxydable de la tige, ou le fil, pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- Laissez le capteur en acier inoxydable de la tige et le fil hors de la portée des enfants.
- Est déconseillé pour les enfants de 12 ans ou moins.
- Nettoyez la tige en acier inoxydable et essuyez longuement après chaque utilisation.
- Ne plongez pas dans l'eau le fil ou la tige. Nettoyez en utilisant un chiffon mouillé et savonneux.
- Ne pas utiliser le receveur ou le transmetteur sous la pluie. Ils ne sont pas waterproof.
- Ne pas exposer l'entrée de la tige en acier inoxydable ou la sortie du transmetteur dans l'eau ou n'importe quel liquide, cela causerait une mauvaise connexion et des mesures erronées.
- Ne pas exposer le receveur ou le transmetteur à la chaleur directe ou surface.
- Ne pas utiliser la tige en acier inoxydable dans un four micro-ondes.

Nettoyage

- Portez toujours des gants résistant à la chaleur pour toucher le capteur en acier inoxydable de la tige, ou le fil, pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- Gardez le capteur de la tige en acier inoxydable et le fil hors de la portée des enfants.
- Nettoyez le bout de la tige en métal avec de l'eau chaude et savonneuse et essuyez avec soin. Ne pas plonger la tige dans l'eau pendant le nettoyage.

- Essuyez le transmetteur et le receveur avec un chiffon mouillé. Ne pas les plonger dans l'eau.

Réglementation FCC

1. 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,
 - (2) L'appareil doit accepter n'importe quelle interférence reçue, dont une interférence pouvant causer une opération non voulue.
2. 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.

GARANTIE 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.

SERVICE CLIENT

Téléphone : 1-877-515-7797 (US & CA seulement)

Email : service@buythermopro.com

Heures d'Ouverture : Lundi au Vendredi de 8:00 à 18:00 heure locale.