

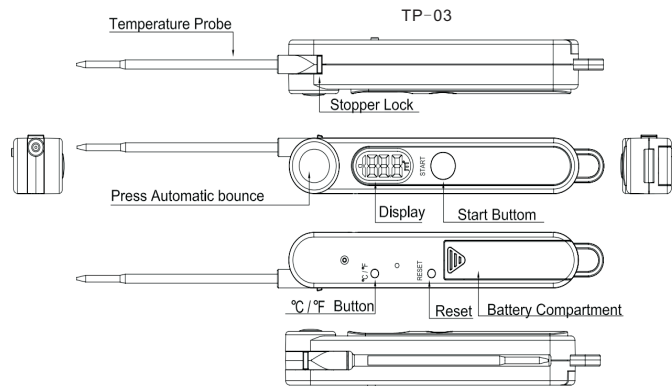
# ThermoPro

## DIGITAL INSTANT READ THERMOMETER

### INSTRUCTION MANUAL

#### Model No. TP-03

### Product Image



### Manual

1. Press Automatic bounce: Press the Bounce Button to automatically pop up the probe.
2. Display: Displays the current temperature.
3. Start Button: Powers on unit. When unit is in FAST CALC lock mode, press start again to unlock the display and change to NORMAL mode.
4. Stopper Lock: Holds the temperature probe in place when fully extended. Always fully extend the probe so it locks securely in place.
5. °C/°F Button: Press the °C/°F Button to select which temperature unit to display.
6. Temperature Probe: Insert temperature probe into meat to receive internal meat temperature.
7. Reset Button: If the unit is not operating properly, press the Reset Button to reset the device.
8. Battery Compartment: Holds one 1 AAA battery to power the unit.

### BEFORE FIRST USE

- Insert or Replace Battery : Insert AAA battery (included) in correct polarity (+) and (-) as indicated.
- Clean stainless tip: wash tip with warm soapy sponge or cloth, then rinse and dry.
- Do not immerse product body in water.
- READ ALL INSTRUCTIONS, PLEASE.

The thermometer is now ready to use.

### GETTING STARTED

Press the button to release the probe (Picture 1).  
Press the "START" button to Turn ON.

### TO CHOOSE °C/°F

Press the °C/°F button to select the temperature unit.

### TO MEASURE FOOD TEMPERATURE

The unit has two ways to get an accurate temperature reading: FAST CALC and NORMAL.

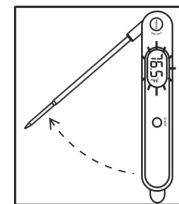
The FAST CALC system speeds up the by using sequential mathematic calculations based on rate of temperature rise, to project an estimated final reading before it is actually reached.

The NORMAL system displays the actual tip temperature as it rises, which takes more time depending on temperature differential.

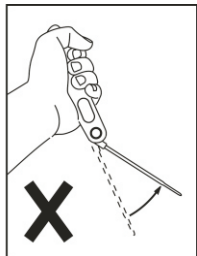
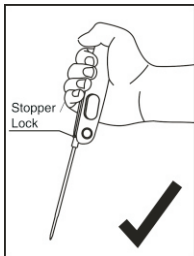
To measure food temperatures with the thermometer.

1. Turn unit ON by pressing Start button.
2. Insert tip of probe into food being cooked. The thermometer will start processing.
  - a. When the tip is cold and is inserted into food and begins a rapid rise in temperature (due to a large difference between the cold tip, and the hot food temperature) the unit automatically chooses FAST CALC processor mode. It will BEEP as it starts Fast Calc.
  - b. When the tip is already hot, or detects a smaller difference in temperature, the unit stays in NORMAL mode.

Picture 1



3. Wait for temperature reading to stabilize on display.
  - a. In FAST CALC mode, the temperature will "Lock" after about 6-8 seconds and hold the locked reading on the display. FAST CALC has a maximum reading of 212°F, above will read HI.
  - b. In NORMAL mode, the temperature reading will rise gradually and continue to change up or down slightly once final temperature reached. NORMAL has a maximum reading of 428°F.
4. If in FAST CALC lock mode, press Start again to unlock the display and change to NORMAL mode.
5. To start another measurement, repeat 1 to 4 again.



When in FAST CALC mode, the unit will Beep as inserted into food, then flash “ - - - ” for 2-3 seconds, then flash approximate temperature readings for approx. 3-5 seconds, then Lock onto calculated actual temperature. You can change to NORMAL mode at any time during Lock phase.

## OPERATING RANGE

In NORMAL mode, the unit's temperature range is 32°F to 428°F. If the temperature is below 32°F or above 428°F, LO or HI will show on the display.

## HELPFUL HINTS

- When measuring multiple or different foods and meats, it may be desirable to cool the probe by rinsing the tip with cold water between readings.
- It is recommended that you wipe the probe tip clean between readings. This is especially important when taking readings from different foods and meats.

- When the tip is cold you can “force” the processor into FAST CALC mode by pressing Start a second time. You will hear a Beep.
- Pressing Start button when unit is in Lock phase will change to NORMAL mode, but unit will not change back to FAST CALC until fully cooled and auto-shutoff has occurred.
- The thermometer will not Auto-Shutoff when display is in Lock phase (after a FAST CALC reading). Press Start to return to NORMAL mode.
- The thermometer is designed for temporary, hand held use. Do not use in an oven. Do not leave inserted in extremely hot foods or liquids (anything over 200°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 since 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 ages 12 or under.

## CARE OF YOUR THERMOMETER

- Do not touch the stainless portion of the thermometer during or right after measuring temperatures since it will be 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 leave the thermometer inserted in food during cooking.
- Remove battery if stored for more than four months.

## AUTO SHUTOFF

This thermometer will automatically turn off if no buttons are pushed in 2 minutes.

## RESETTING THE UNIT

Reset the unit by pressing the RESET button if the unit does not work properly.

## LIMITED 90 DAYS WARRANTY

ThermoPro warrants this product to be free of defects in parts, materials and workmanship for a period of 90 days, 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.

## CUSTOMER SERVICE

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

Email: [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

Hours: Weekdays 9:00 AM- 5:00 PM EST

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

DE

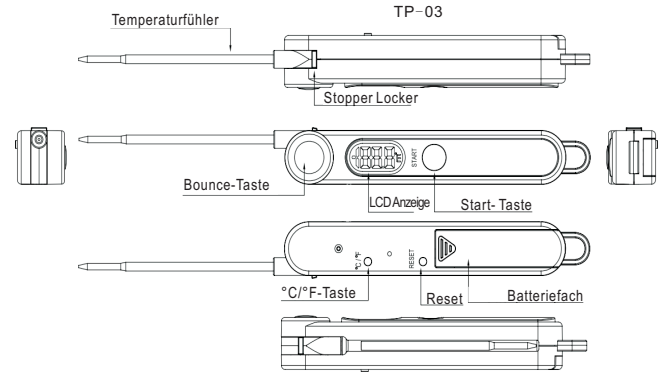
# ThermoPro

## Digitales Taschenthermometer

### Bedienungsanleitung

#### Modell Nr. TP-03

## Produktbild



## Merkmale:

1. Bounce-Taste: Drücken Sie die „Bounce“-Taste, um den Temperaturfühler automatisch freizugeben.
2. LCD Anzeige: zeigt der aktuellen Temperatur an.
3. Start Taste: Zum Einschalten des Geräts. Wenn das Gerät im „FAST CALC Lock“-Modus, drücken Sie diese Taste noch einmal, um das Display zu entsperren und in den Normalmodus zu gehen.
4. Stopper Lock: Hält den Temperaturfühler an, wenn der Fühler voll ausgefahren ist.
5. °C/°F-Taste: Um die Einheit der Temperatur zu wählen, drücken Sie die “°C/°F”-Taste.
6. Temperaturfühler: Stecken Sie den Temperaturfühler ins Fleisch, um interne Fleischtemperatur zu messen.
7. Reset-Taste: Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, drücken Sie die “Reset” -Taste, um das Gerät zurückzusetzen.
8. Batteriefach: für ein AAA-Batterien

## Vor dem ersten Gebrauch

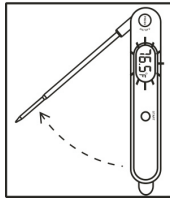
- Batterie einlegen oder austauschen: Eine AAA Batterie (im Lieferumfang enthalten) einsetzen und dabei auf die richtige Polarität (+ und –) achten.
- Reinigen der Edestahl-Spitze: aschen Sie die Spitze mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm oder Tuch ab. Spülen Sie sie anschließend ab und lassen Sie sie trocknen.
- Tauchen Sie das Thermometer nicht in Wasser ein.
- LESEN SIE BITTE ALLE NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN.
- Das Thermometer ist jetzt einsatzbereit.

## Start zu bedienen

Drücken Sie die Taste, um den Temperaturfühler freizugeben (Abbildung 1).

Zum Einschalten des Geräts betätigen Sie die "Start"-Taste.

Abbildung 1



## Umschalten zwischen °C und °F

Um die Einheit der Temperatur zu wählen, drücken Sie die „°C/°F“-Taste.

## Messen der Gartemperatur

Das TP-03 verfügt über zwei Betriebsarten, um genaue Temperaturmesswerte zu ermitteln: „FAST CALC“ und „NORMAL“.

Der schnelle „FAST CALC“-Modus ermöglicht eine beschleunigte Messung, indem auf der Basis des Temperaturanstiegs ein hochgerechneter Temperatur-Endwert bestimmt wird, bevor diese Temperatur tatsächlich erreicht ist.

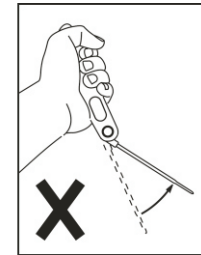
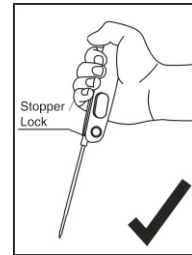
In der Betriebsart „NORMAL“ wird die im Verlauf des Temperaturanstiegs gemessene tatsächliche Temperaturfühlertemperatur angezeigt, was je nach Temperaturdifferenz mehr Zeit in Anspruch nimmt.

Messen von Gartemperaturen mit dem TP-03:

1. Zum Einschalten des Geräts betätigen Sie die „Start“-Taste.
2. Stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers in das Grillgut ein. Das Thermometer beginnt mit dem Messvorgang.
  - a. Wenn die Temperaturfühlerspitze im kalten Zustand in das Grill- oder Gargut

gestochen wird und sich ihre Temperatur wegen des großen Temperaturunterschiedes zwischen dem kalten Temperaturfühler und dem heißen Grillgut schnell erhöht, wählt das Gerät automatisch die Betriebsart „FAST CALC“. Beim Start der Betriebsart „FAST CALC“ wird ein Signalton ausgegeben.

- b. Wenn der Temperaturfühler bereits heiß oder der Temperaturunterschied gering ist, bleibt das Gerät in der Betriebsart „NORMAL“.
3. Warten Sie, bis die sich die Temperaturanzeige auf dem Display stabilisiert.
    - a. Im „FAST CALC“-Modus wird die Temperaturanzeige nach ca. 6-8 Sekunden auf dem Display „verriegelt“. Der maximale Messwert bei „FAST CALC“ ist 100 °C (212 °F), bei höheren Temperaturen wird „HI“ angezeigt.
    - b. In der Betriebsart „NORMAL“ erhöht sich der Anzeigewert stetig und variiert auch noch leicht nach unten oder nach oben, nachdem die Endtemperatur erreicht ist. Der maximale Messwert in der Betriebsart „NORMAL“ ist 220 °C (428 °F).
  4. In der Betriebsart „FAST CALC“ können Sie durch Betätigen der „Start“-Taste die Anzeige auf dem Display entriegeln und in die Betriebsart „NORMAL“ zurückkehren.
  5. Um einen neuen Messvorgang zu beginnen, führen Sie die Schritte 1 bis 4 erneut aus.



In der Betriebsart „FAST CALC“ wird beim Einstecken des Temperaturfühlers in das Grillgut ein Signalton ausgegeben. Danach blinkt 2–3 Sekunden lang die Anzeige „—“. Anschließend werden ca. 3–5 Sekunden lang ungefähre Temperaturwerte ausgegeben, bis schließlich die Endtemperatur angezeigt und die Anzeige auf diesen Wert „verriegelt“ wird. Wenn die Messtemperaturanzeige verriegelt ist, können Sie jederzeit wieder in die Betriebsart „NORMAL“ wechseln.

## Temperaturbereich

In der Betriebsart NORMAL liegt der Messbereich zwischen 0°C (32°F) und 220°C (428°F). Bei einer Temperatur von weniger als 0°C (32°F) wird auf dem Display LO angezeigt und bei einer Temperatur von mehr als 220°C (428°F) wird auf dem Display "HI" angezeigt.

## Hilfreiche Ihres Tipps

- Wenn die Gartemperaturen unterschiedlicher Lebensmittel und Fleischsorten gemessen werden sollen, kann es ratsam sein, den Temperaturfühler zwischen den Messungen durch Abspülen mit kaltem Wasser abzukühlen.
- Wir empfehlen, zwischen den einzelnen Messungen den Temperaturfühler zu säubern. Dies ist insbesondere dann wichtig, wenn die Gartemperaturen unterschiedlicher Lebensmittel und Fleischsorten gemessen werden sollen.
- Bei kaltem Temperaturfühler können Sie die Betriebsart "FAST CALC" erzwingen, indem Sie "FAST CALC" ein zweites Mal betätigen. Es wird ein Signalton ausgegeben.
- Wenn Sie die „Start“-Taste betätigen, während sich das TP-03 im verriegelten Zustand befindet, schaltet das Thermometer um in die Betriebsart "FAST CALC" bis es vollständig abgekühlt ist und sich automatisch abschaltet.
- Das TP-03 schaltet sich nicht ab, solange sich das Display im verriegelten Zustand befindet (nach einer "FAST CALC"-Messwertausgabe). Um wieder in die Betriebsart „NORMAL“ zurückzuschalten, betätigen Sie die "Start"-Taste.
- Das TP-03 ist für die zeitlich begrenzte Verwendung als Handthermometer vorgesehen. Verwenden Sie das TP-03 nicht in einem Ofen. Belassen Sie es nicht länger als eine Minute in extrem heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten (über 95 °C/200 °F).
- Messen Sie die Temperatur immer im dicksten Teil eines Fleischstückes. Bei dünnen Fleischstücken ist die Messung schwierig, da sie in der Regel schnell durchgegart sind. Berühren Sie beim Messen mit dem Messfühler keine Knochen. Wenn der Messfühler die Knochen berührt oder in einem sehr fetten Teil des Fleisches steckt, oder wenn er nicht tief genug eingesteckt wurde, sollte eine zweite Messung vorgenommen werden, um die Messgenauigkeit sicherzustellen.
- Halten Sie die Temperaturfühler fern von Kindern.

## Pflege Ihres Thermometers

- Berühren Sie während des Messens oder kurz danach nicht den Edelstahl-

Bereich des Thermometers –Vorsicht, heiß!

- Reinigen Sie das Thermometer nicht in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Flüssigkeiten ein. Um das Thermometer zu reinigen, wischen Sie den Temperaturfühler mit einem feuchten, in Seifenwasser getränkten Tuch oder Schwamm ab und trocknen Sie es anschließend ab.
- Setzen Sie das Thermometer nicht längere Zeit extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus, da anderenfalls Schäden an der Elektronik oder an Kunststoffteilen zu erwarten sind
- Lassen Sie das Thermometer beim Grillen nicht im Grillgut.
- Entnehmen Sie die Batterien aus dem Thermometer, wenn Sie dieses länger als vier Monate lagern.

## Automatische Abschaltung

Wenn innerhalb von zwei Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Thermometer automatisch aus.

## Das Gerät zurücksetzen

Wenn das Thermometer nicht einwandfrei funktioniert, können Sie es durch Betätigen der "RESET" -Taste zurücksetzen.

## 90 TAGE BESCHRÄNKTE GARANTIE

ThermoPro garantiert für einen Zeitraum von 90 Tagen ab dem Kaufdatum, dass dieses Produkt frei von Mängeln in Teilen, Material und Verarbeitung ist.

Sollten Reparaturen oder Wartungen im Rahmen dieser Garantie erforderlich sein, kontaktieren Sie für Anleitungen zum Verpacken und Versenden des Produkts an ThermoPro den Kundenservice per Telefon oder E-Mail.

## KUNDENSERVICE

Telefon: 1-877-515-7797 (nur in US&CA verfügbar)

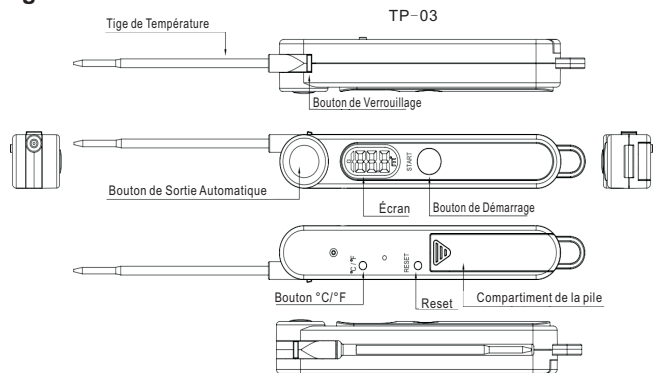
E-Mail: [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

Öffnungszeiten: Wochentags 09:00 - 17:00 Uhr EST

Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte und eventuell haben Sie zudem andere Rechte, die von Staat zu Staat variieren.

## Thermomètre Digital à Lecture Instantanée Manuel d'Instruction Modèle No. TP-03

### Image du Produit



### Manuel

1. Appuyez sur le Bouton de Sortie pour faire sortir automatiquement la tige.
2. Écran: Fait apparaître la température actuelle.
3. Bouton de Démarrage: Allume l'unité. Lorsque l'unité est en mode verrouillage FAST CALC, appuyez à nouveau pour déverrouiller l'écran et le mettre en mode NORMAL.
4. Bouton de Verrouillage: Fait tenir la tige de température en place quand elle est complètement sortie. Il faut que la tige soit entièrement sortie pour qu'elle puisse se positionner en toute sécurité.
5. Bouton °C/°F: Appuyez sur le bouton °C/°F pour faire apparaître l'unité de température désirée.
6. Tige de Température: Insérez la tige de température dans la viande pour connaître sa température interne.
7. Bouton Reset: Si l'unité ne fonctionne pas correctement, appuyez sur le bouton Reset pour faire redémarrer l'appareil.
8. Compartiment de la pile: Pour 1 pile AAA, pour alimenter l'appareil.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- \* Insérer ou Remplacer la pile : Insérez une pile AAA (incluse) dans le bon sens (+) et (-), comme indiqué.
- \* Nettoyez l'embout en acier inoxydable : Lavez le bout avec une éponge savonneuse et tiède, puis rincez et séchez.
- \* Ne pas mettre l'appareil dans un volume d'eau.
- \* MERCI DE BIEN LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Le thermomètre est à présent prêt à être utilisé.

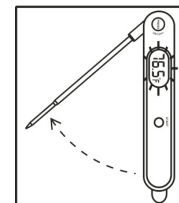
### POUR COMMENCER

Appuyez sur le bouton pour soulever la tige (Image 1).  
Appuyez sur le bouton «START» pour l'allumer.

### POUR CHOISIR °C/°F

Appuyez sur le bouton °C/°F pour sélectionner l'unité de température.

Picture 1



### POUR MESURER LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

L'unité peut mesurer la température de deux manières: FAST CALC et NORMAL.

Le système FAST CALC augmente la rapidité de la mesure en utilisant des calculs mathématiques séquentiels, basés sur le taux d'augmentation de la température, pour projeter une lecture finale estimée, avant que celle-ci ne soit effective.

Le système NORMAL affiche la température actuelle en temps réel, ce qui prend plus de temps, en fonction des différentiels de température.

Pour mesurer la température des aliments avec le thermomètre.

1. Allumer l'unité en appuyant sur le Bouton «START».
2. Insérez le bout de la tige dans la nourriture que vous cuisinez. Le thermomètre commencera à calculer.
  - a. Quand le bout est froid et est inséré dans la nourriture, une forte augmentation en température commence (à cause de la différence entre l'embout froid et la chaleur des aliments). L'unité se positionne automatiquement en mode FAST CALC. Elle sonnera dès que FAST CALC débutera.

b. Quand l'embout est déjà chaud, ou détecte une petite différence de température, l'unité reste en mode NORMAL.

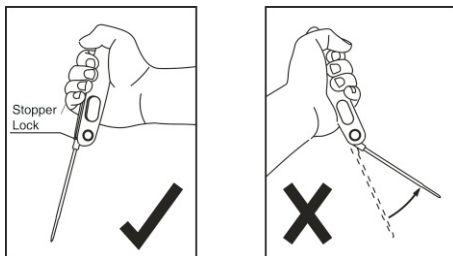
3. Attendez que la température se stabilise sur l'écran pour pouvoir la lire.

a. En mode FAST CALC, la température se «verrouille» au bout de 6 à 8 secondes et maintient la température bloquée à l'écran. FAST CALC peut lire des températures allant jusqu'à 100 °C (212 °F), au-delà l'écran indiquera HI.

b. En mode NORMAL, la température augmentera graduellement et continuera à changer à la hausse ou à la baisse jusqu'à ce que la température finale s'affiche. Le mode NORMAL peut afficher des températures allant jusqu'à 220°C (428°F).

4. Si vous êtes en mode FAST CALC, appuyez à nouveau sur START pour débloquent l'écran et le changer en mode NORMAL.

5. Pour mesurer une autre température, recommencez la manœuvre de la partie 1 à 4.



En mode FAST CALC, l'unité sonnera dès que vous l'aurez insérée dans l'aliment, puis marquera «---» pendant 2 à 3 secondes, puis des températures approximatives pendant 3 à 5 secondes, et enfin se verrouillera sur la température actuelle calculée. Vous pouvez passer en mode NORMAL à n'importe quel moment pendant la phase de verrouillage.

### TEMPÉRATURES MINIMALES ET MAXIMALES

En mode NORMAL, l'unité peut mesurer les températures comprises entre 0°C (32 °F) et 220°C (428°F). Si la température est plus basse que 0°C (32 °F) ou supérieure à 220°C (428°F), l'écran affichera LO ou HI.

### BON A SAVOIR

- Lors de la mesure de différents aliments ou viandes, il serait préférable de refroidir la tige en rinçant l'embout à l'eau froide entre les lectures.
- Il est recommandé d'essuyer le bout de la tige entre les mesures. C'est particulièrement indiqué lors de la mesure de différents aliments ou viandes.
- Quand l'embout est froid vous pouvez « forcer » le mode FAST CALC en appuyant sur START une seconde fois. Vous entendrez une sonnerie.
- Si vous appuyez sur le bouton START quand l'unité est en phase de verrouillage, elle se placera en mode NORMAL, mais elle ne pourra accéder au mode FAST CALC tant qu'elle ne se sera pas refroidie et éteinte automatiquement.
- Le thermomètre ne s'éteindra pas automatiquement quand l'écran est en phase de verrouillage (après une mesure en mode FAST CALC). Appuyez sur START pour retourner au mode NORMAL.
- Le thermomètre est conçu pour une utilisation manuelle et temporaire. Ne pas insérer dans un four. Ne le laissez pas dans des aliments ou des liquides extrêmement chauds (au-delà de 200°F) pendant plus d'une minute.
- Mesurez toujours dans la portion de la viande la plus épaisse. Les fines portions de viandes sont difficiles à mesurer puisqu'elles cuisent plus rapidement. Évitez de toucher les os. Si l'embout touche un os ou une zone de gras, ou si l'embout n'est pas enfoncé assez profondément, mesurez une seconde fois pour vous assurer de l'exactitude de la température.
- L'utilisation est déconseillée aux enfants de moins de 12 ans.

### ENTRETIEN DE VOTRE THERMOMÈTRE

- Ne touchez pas la portion en inox du thermomètre pendant ou juste après la mesure de la température, pour éviter les brûlures.
- Ne pas laver l'unité au lave-vaisselle ou l'immerger dans le liquide. Pour la laver, essuyez l'emout de la tige avec un chiffon mouillet savonneux ou une ongle, puis laissez sécher.
- Gardez l'abri des fortes températures, hautes ou basses, pour ne pas endommager le plastique et les parties électroniques.
- Ne pas laisser le thermomètre insérer dans les aliments pendant la cuisson.
- Enlevez la pile au bout de 4 mois sans utilisation.

## **FERMETURE AUTOMATIQUE**

Ce thermomètre s'éteindra automatiquement si aucun bouton n'est enclenché au bout de 2 minutes.

## **RÉARMER L'UNITÉ**

Réarmer l'unité en appuyant sur le bouton RESET, si elle ne fonctionne pas correctement.

## **GARANTIE LIMITÉE A 90 JOURS**

ThermoPro garantit ce produit de tout défaut dans ses composants, matériaux et fabrication pendant une période de 90 jours, 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.

## **SERVICE CLIENT**

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

Email : [service@buythermopro.com](mailto:service@buythermopro.com)

Heures d'Ouverture : Lundi au Vendredi de 9:00 à 17:00 heure locale.

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