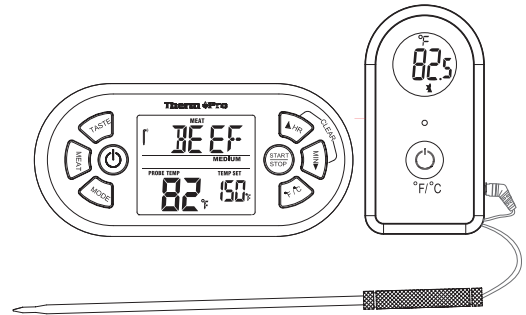


ThermPro

Cook Like A Pro Every Time!

Remote Food Thermometer

Model No.: TP-21



(EN) Instruction Manual Page 2

(FR) Manuel d'Utilisation Page 13

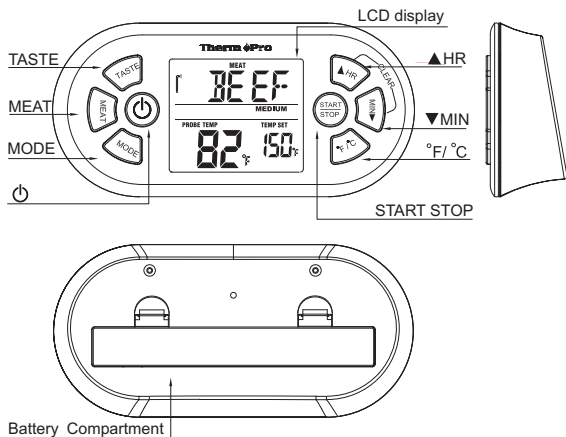
Introduction

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.

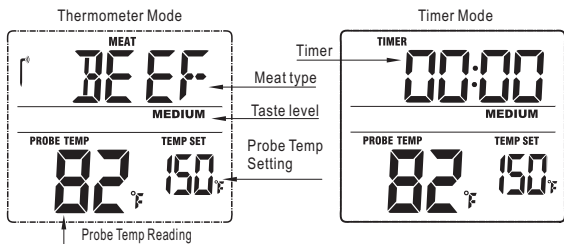
- Programmable alert with preset temperatures for specific meaty types and their doneness levels.
- 23-hour, 59-minute countdown timer and count up timer.
- Temperature range of probe: 15.8°F to 572°F (-9°C to 300°C).
- Temperature tolerance of internal food reading: +/-1.8°F (+/-1.0°C).
- Power source – 2 AAA batteries.
- Low battery indicator-Replace the batteries if “” appears on the display

Buttons

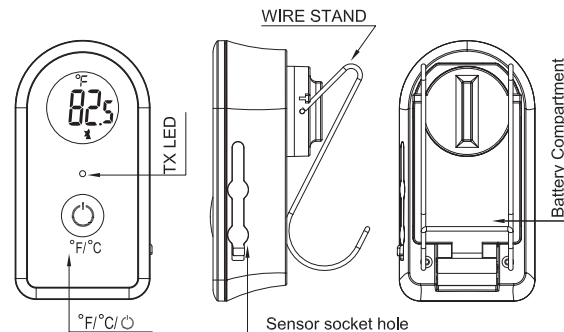
- MODE** – Press to select thermometer or timer mode. Press and hold for 2 seconds to enter Synchronization/Pairing mode.
- ▲HR** – In timer mode, press once to set hour. Press and hold for 2 seconds, the hours will increase by 10 hours per second. In thermometer mode, press once to increase the temperature value. Press and hold for 2 seconds, the temperature value will increase by 10 degrees per second.
- °F/°C** – Press once to select temperature readings in Celsius or Fahrenheit.
- ▼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.
- 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 and minute/second timer.

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. In Timer mode, press to switch between hour/minute timer and minute/second timer.
8. **⏻** – Press once to turn ON/OFF the receiver.

LCD Screen




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.

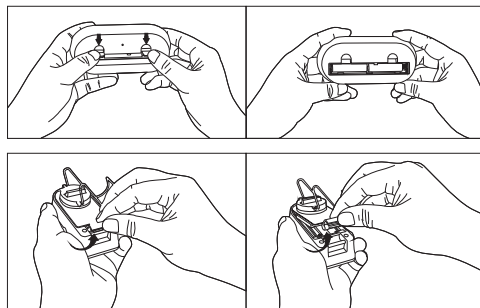
- Power source – 2 AAA batteries.
- Sensor Socket Hole: plug in for stainless steel probe sensor
- Low battery indicator-Replace the batteries if “” appears on the display

Buttons

°F/°C/⏻ – Press once to turn on or off the transmitter. Press and hold for 2 seconds to select the transmitter temperature display in °C or °F.

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

Press **°F/°C/⏻** button on the transmitter 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:

- a. Insert the stainless steel probes into the corresponding plugs in the transmitter.
- b. Turn on the transmitter by pressing the °F/°C button. The transmitter will show the current temperatures on its LCD display.
- c. Turn on the receiver by pressing the ON button.
- d. Press and hold Mode button on receiver for 2~3 seconds to enter the synchronization mode which will last for 60 seconds. The display shows “---” and it is flashing.
- e. Wait for a moment until the temperature reading shows on the receiver display, t 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 has not 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

1. Press MODE to select thermometer mode. The upper display will show a small MEAT and a meat type such as BEEF.
2. Press MEAT to select meat type. PROG (program), GBEEF (ground beef), GPOUL (ground poultry), BEEF, VEAL, CHCKE (chicken), PORK, POULT (poultry), LAMB & FISH.
3. 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.

4. Once the temperature of meat reaches the preset doneness level, the receiver will beep and the LCD backlight will turn red.

Measure meat temperature set to your specific taste

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

1. Turn on the grill.
2. Follow the synchronization/pairing procedure.
3. Place steak and hot dogs on grill rack.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Press MEAT until BEEF is displayed.
8. Press TASTE until MEDIUM is displayed and 150 °F will be shown as the TEMP SET.
9. Press MODE to change to timer mode.
10. 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.
11. You may take the receiver up to 300 ft away from the outdoor grill. Go indoors if desired.
12. When 5 minutes are up the receiver will beep for 60 seconds.
13. When the temperature of probe in the steak reaches 55 °F the LCD backlight will flash blue.
14. When the temperature of probe in the steak reaches 135 °F the LCD backlight will flash green.
15. When the temperature of probe in the steak reaches 150 °F MEDIUM the receiver will beep and the LCD

backlight will flash red.

16. Press STOP to turn off the alert.
17. 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.
18. Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.
19. Turn off the transmitter and receiver.

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

1. Press MODE to select timer mode. The upper display will show a small TIMER and 0:00.
2. Press HR and MIN button to set the timer. Press START/STOP button to start countdown. “▼” will blink for every second.
3. To stop the countdown process, press START/STOP button. The “▼” becomes solid.
4. 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

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

Helpful Hints

- 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 probe becomes defective within 90 days warranty period, please return defective probe to address below along with return address and we will send you a new probe no charge.
- If the temperature displayed seems to be reading too high or the temperature seems to increase too quickly, check to make sure the probe tip is not poking through the food. Reposition the probe tip into the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

Caution:

- 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 Use by Persons aged 12 and Under
- Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.

- 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

- Clean the stainless steel probe and dry thoroughly after each and every use.
- 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 Compliance

Information to user

Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the users' authority to operate the equipment.

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not

occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with part 15 of the FCC Rules.

Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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 (USA & Canada only)

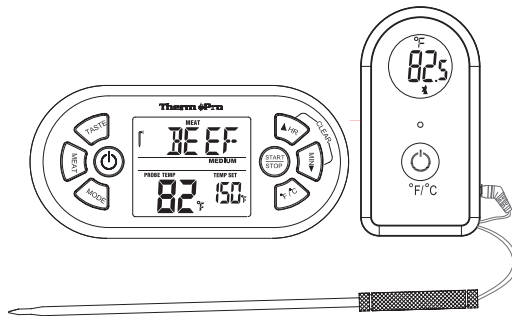
Email: service@buythermopro.com

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

ThermoPro

Cuisinez comme un pro à coup sûr !

Thermomètre alimentaire à distance

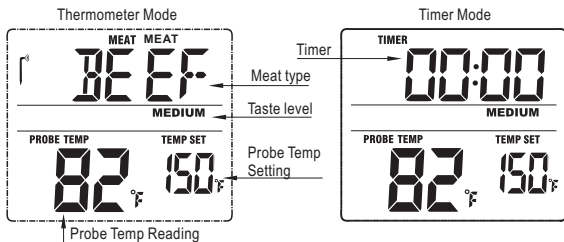


Modèle N°.: TP-21

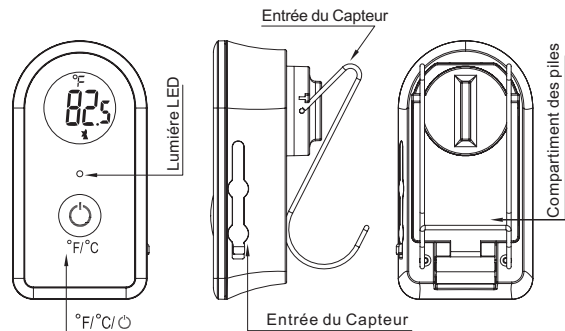
que la température diminue de 10 degrés par seconde.


5. MEAT – 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 minuterie, appuyez pour passer de la minuterie en heure/minute à la minuterie en minute/seconde.
6. START/STOP – En mode minuterie, appuyez pour démarrer ou arrêter la minuterie.
7. TASTE – En mode thermomètre, appuyez pour sélectionner le niveau de cuisson de la viande, RARE (bleu), MED RARE (saignant), MEDIUM (à point), MED WELL (cuit) et WELL DONE (bien cuit). En mode minuterie, appuyez pour passer de la minuterie en heure/minute à la minuterie en minute/seconde.
8. ϕ – Appuyez une fois pour allumer ou éteindre le récepteur.

Écran LCD



Caractéristiques du transmetteur



- LCD (Écran à cristaux liquides).
- Support – Vous permet de poser le transmetteur sur le plan de travail ou il peut être déplié pour être pendu.
- Source d'alimentation – 2 piles AAA.
- Prise du capteur : prise pour la sonde en acier inoxydable.
- Indicateur de batterie faible-Remplacez les piles si "  " apparaît sur l'écran d'affichage.

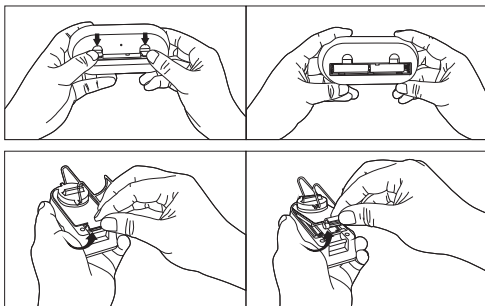
Boutons

°F/°C/ ϕ – Appuyez une fois pour allumer ou éteindre le transmetteur.

Laissez appuyer pendant 2 seconde pour sélectionner l'unité de température, en °C ou en °F.

Mettre les piles

Ouvrez le compartiment des piles du récepteur et insérez deux piles AAA en respectant la polarité. Ouvrez le compartiment des piles du transmetteur et insérez deux piles AAA en respectant la polarité.



Allumer/Éteindre l'unité

Appuyez sur le bouton ψ de marche/arrêt du récepteur pour allumer/éteindre le récepteur ou appuyez sur le bouton $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ pendant 2 secondes pour allumer / éteindre le récepteur.

Appuyez sur le bouton $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\psi$ du transmetteur pour allumer/éteindre le transmetteur.

Synchroniser/Apparier le transmetteur et le récepteur

Le transmetteur et le récepteur ont déjà été synchronisés dans l'usine de fabrication. Vous n'avez normalement PAS besoin de resynchroniser les unités. Il vous suffit de brancher les sondes, d'insérer les piles, d'allumer le récepteur et le transmetteur et d'attendre quelques secondes. Les températures seront alors affichées sur le récepteur et le transmetteur et les unités seront donc prêtes à l'emploi.

Cependant, dans certains cas très rares, il est possible que le transmetteur et le récepteur ne soient pas synchronisés et vous devrez donc le faire en suivant les étapes ci-dessous:

- Insérez les sondes en acier inoxydable dans les prises correspondantes du transmetteur.
- Allumez le transmetteur en appuyant sur le bouton

$^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}/\psi$. Le transmetteur affichera la température actuelle sur son écran LCD.

- Allumez le récepteur en appuyant sur le bouton ψ .
- Restez appuyer sur le bouton Mode du récepteur pendant 2 ou 3 secondes pour entrer en mode de synchronisation, qui durera pendant 60 secondes. L'écran affichera "---" et commencera à clignoter.
- Attendez un moment jusqu'à ce que la lecture de la température soit affichée sur l'écran du récepteur, ce qui signifie que la synchronisation est terminée. Votre thermomètre de cuisine à distance professionnel est prêt à l'emploi.

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

Fonction d'extinction automatique

Le récepteur s'éteindra automatiquement s'il ne reçoit pas de signal de température du transmetteur pendant plus de 30 minutes – un bip se fera entendre pendant une minute avant l'extinction. Cette fonction sera cependant désactivée automatiquement si la minuterie est en route.

Mesurer la température de la viande selon la plage de température de cuisson de l'USDA

- Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode thermomètre. La partie supérieure de l'écran affichera MEAT en petit, ainsi que le type de viande, par ex. BEEF.
- Appuyez sur MEAT 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).
- Appuyez sur TASTE pour sélectionner le niveau de

cuisson pour le type de viande sélectionné. RARE (bleu), MED RARE (saignant), MEDIUM (à point), MED WELL (cuit) et WELL DONE (bien cuit).

Remarque : La température affichée à droite correspond à la température réelle de la viande. PROBE TEMP affichera la température prédéfinie TEMP SET selon les niveaux de cuisson de l'USDA. Exemple: le bœuf sera bien cuit à 165 °F (74°C).

- Une fois que la température de la viande a atteint le niveau de cuisson prédéfinie, le récepteur bipera et le rétroéclairage de l'écran deviendra rouge.

Mesurer la température avec votre propre configuration

- Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode thermomètre. La partie supérieure de l'écran affichera MEAT en petit, ainsi que le type de viande, par ex. BEEF.
- Appuyez sur HR ou MIN pour augmenter ou diminuer la température définie. Lorsque vous appuyez sur HR ou MIN, l'écran affichera PROG (program). Laisser appuyer sur le bouton augmentera ou diminuera la température plus rapidement. Appuyer sur MEAT vous permettra de retourner aux températures prédéfinies par l'USDA.
- Une fois que la température de la viande atteint la température de votre choix, le récepteur bipera et la rétroéclairage de l'écran deviendra rouge.

Procédure pour une utilisation normale sur un grill en extérieur

L'exemple suivant est typique et explique toutes les étapes pour que le thermomètre de cuisson professionnel vous avertisse lorsqu'un steak de bœuf est cuit à point (selon le niveau de l'USDA) et vous rappelle de retourner les hot dog dans cinq minutes.

- Allumez le grill.

- Suivez la procédure de synchronisation.
- Placez les steaks et les hot dog sur le grill.
- Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse du steak. Évitez de toucher les os ou les zones grasses.
- Positionnez le fil de la sonde pour qu'il n'entre pas en contact avec les flammes et qu'il sorte du grill sans qu'il soit écrasé par le couvercle.
- Éloignez le transmetteur de la source de chaleur. Ne placez pas le transmetteur sur le couvercle fermé ou sous le couvercle. Le transmetteur n'est pas étanche. Ne pas l'utiliser sous la pluie.
- Appuyez sur MEAT jusqu'à ce que BEEF soit affiché.
- Appuyez sur TASTE jusqu'à ce que MEDIUM soit affiché et 150 °F sera affiché sur TEMP SET.
- Appuyez sur MODE pour passer en mode minuterie.
- Appuyez sur MIN 5 fois pour choisir 5 minutes - 0:05 devrait être affiché. Appuyez sur START/STOP pour lancer le compte à rebours. Appuyez sur MODE pour retourner au mode thermomètre.
- Vous pouvez éloigner le récepteur jusqu'à 300 ft (90 m) du grill. Vous pouvez rentrer si nécessaire.
- Lorsque les 5 minutes sont écoulées, le récepteur bipera pendant 60 secondes.
- Lorsque la température de la sonde dans le steak atteint 55 °F, le rétroéclairage de l'écran clignotera en bleu.
- Lorsque la température de la sonde dans le steak atteint 135 °F, le rétroéclairage de l'écran clignotera en vert.
- Lorsque la température de la sonde dans le steak atteint 150 °F MEDIUM, le récepteur bipera et le rétroéclairage de l'écran clignotera en rouge.
- Appuyez sur STOP pour éteindre l'alerte.
- Éteignez le grill. Retirez la sonde du steak. Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous touchez l'acier inoxydable de la sonde ou du fil pendant ou après la cuisson. Ne les touchez pas à mains nues.

18. Nettoyez la sonde et séchez-la soigneusement après chaque utilisation.

19. Éteignez le transmetteur et le récepteur.

Conseils Pratiques

Si le récepteur ou le transmetteur affichent LLL ou HHH à la place de la température de la sonde, attendez que la sonde atteigne la température ambiante. Si LLL ou HHH restent affichés, il est possible que les fils de la sonde aient court-circuités à cause de la chaleur ou de l'humidité.

Utilisation de la minuterie

Compte à rebours

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuterie. La partie supérieure de l'écran affichera TIMER en petit et 0:00.
2. Appuyez sur les boutons HR et MIN pour paramétrer la minuterie. Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer le compte à rebours. "▼" clignotera pour chaque seconde.
3. Pour arrêter le compte à rebours, appuyez sur le bouton START/STOP. "▼" ne clignotera plus.
4. Appuyez sur les boutons HR et MIN pour retourner le paramétrage sur 0:00.

Remarque : Le paramétrage minimum de la minuterie est 1 minute. Lorsque la minuterie descend en-dessous d'une heure 1 :00, l'écran affichera 59'59" pour indiquer 59 minutes 59 secondes. Les secondes seront alors affichées. Lorsque le compte à rebours atteint 0'00", le minuteur commencera à chronométrer et il bipera pendant 60 secondes. Le minuteur et "▼▲" clignoteront. Appuyez sur le bouton START/STOP pour arrêter le bip. Lorsque le chronomètre atteint 23:59:59 (les 59 secondes ne sont pas affichées), l'écran affichera 0:00, l'unité bipera et "▼▲" clignotera pendant 60 secondes.

Chronomètre

1. Appuyez sur MODE pour sélectionner le mode minuterie. La partie supérieure de l'écran affichera TIMER en petit et 0:00.
2. Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer le chronomètre. "▲" clignotera pour chaque seconde.
3. Pour arrêter le chronomètre, appuyez sur le bouton START/STOP. "▲" ne clignotera plus.
4. Appuyez sur le bouton CLEAR pour retourner le paramétrage sur 0:00.

Conseils Pratiques

- Ne laissez pas la sonde ou ses fils entrer en contact avec des flammes. Si vous cuisinez avec le couvercle du grill fermé, n'utilisez qu'une chaleur faible ou intermédiaire.
- Si la sonde est défectueuse pendant la période de garantie, veuillez la retourner à l'adresse ci-dessous accompagnée de l'adresse de retour pour que nous puissions vous en envoyer une autre sans frais.
- Si la température affichée semble trop élevée ou si la température semble s'élever trop rapidement, vérifiez que le bout de la sonde ne passe pas au travers de la nourriture. Repositionnez le bout de la sonde 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 les capteurs en acier inoxydable des sondes ou les fils pendant ou juste après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues.
- Gardez les capteurs en acier inoxydable de la sonde et les fils hors de la portée des enfants.
- Utilisation non prévue pour les personnes âgées de 12 ans ou moins.

- Nettoyez les sondes en acier inoxydable et essuyez minutieusement après chaque utilisation.
- N'utilisez pas le récepteur et le transmetteur sous la pluie. Ils ne sont pas étanches.
- N'exposez pas les prises des sondes en acier inoxydable du transmetteur à l'eau ou n'importe quel liquide, cela entraînerait une mauvaise connexion et des mesures erronées.
- Ne pas exposer le récepteur ou le transmetteur à la chaleur directe ou à des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser la sonde en acier inoxydable dans un four micro-ondes.

Nettoyage

- Nettoyez la sonde en acier inoxydable et essuyez avec soin après l'utilisation pour chaque fois.
- Gardez les capteurs en acier inoxydable de la sonde et les fils hors de la portée des enfants.
- Nettoyez le bout des sondes en métal avec de l'eau chaude et savonneuse et essuyez avec soin. Ne pas plonger les sondes dans l'eau pendant le nettoyage.
- Essuyez le transmetteur et le receveur avec un chiffon mouillé. Ne pas les plonger dans l'eau.

Conformité FCC

Information pour l'utilisateur

Attention : Les changements ou modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité des utilisateurs opérant sur l'équipement.

Note : Cet équipement a été testé et se conforme au cadre de la Classe B des appareils numériques, en accord avec la partie 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour apporter une protection raisonnable contre

les interférences dangereuses dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut créer des ondes radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences dangereuses aux communications radios.

Il n'existe cependant aucune garantie que ces interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause des interférences dangereuses aux radios ou à la réception de la télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'installation, nous encourageons l'utilisateur à essayer de corriger l'interférence en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter l'espace entre l'équipement et le receveur.
- Brancher l'équipement sur une prise différente de celle du receveur.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour recevoir de l'aide.

Cet appareil est conforme à la partie 15 de la réglementation FCC. L'opération est sujette aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne provoque pas d'interférences dangereuses, et
- (2) l'appareil doit accepter n'importe quelle interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer une opération non voulue.

Garantie Limitée D'un An

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

Si des réparations ou une maintenance sont nécessaires pendant la période de garantie, veuillez contacter 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 certains droits supplémentaires selon l'état où vous êtes domicilié.

FR

Service Client

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

E-mail : service@buythermopro.com

Heures d'ouverture : Le lundi au vendredi de 8:00 à 18:00 heure locale.